

la provision. Sa construction et ses dispositions doivent être conformes à celles indiquées pour la cave à lait; seulement plus on y sera au frais en été, mieux cela vaudra.

Une cuisine et une cave ou des chambres à fromage sont ordinairement jointes aux autres locaux de laiterie; mais je parlerai de celles-là en traitant de la fabrication des fromages.

DES USTENSILES POUR LA LAITERIE.

LES vases dans lesquels on place le lait nouvellement traité pour que la crème se forme doivent être plats, par conséquent, à peine hauts d'un demi-pied, mais par contre beaucoup plus larges en haut qu'en bas, parce que le lait y contenu se refroidit d'autant plus vite, s'acidifie moins promptement; et que la crème se forme en un laps de temps d'autant plus court, que le lait présente plus de surface à l'air. Par cette raison, on verse à l'époque des grandes chaleurs très-peu de lait dans les terrines, par le temps frais un peu plus, et en hiver davantage.

Il est étonnant comme cette circonstance éprouvée dans toutes les grandes laiteries des pays qui se distinguent le plus à ce, est méconnue dans certaines contrées comme, par exemple, dans le sud-Ouest de l'Allemagne, et qu'on y rencontre encore toujours des terrines à lait hautes. De petites terrines plates en terre cuites, larges du haut et étroite du bas sont beaucoup plus convenables même pour les petites exploitations. Les vases à lait du Holstein sont ronds, d'un diamètre d'environ 2 pieds, en bois de chêne, de hêtre ou de sapin; ils sont faits avec soin par le tonnellerie et joints par des cercles.

Des vases en bois à peu près comme ceux du Holstein, sont le plus répandus dans l'Allemagne du Nord, en Hollande, en Angleterre, et en Suisse, etc. Ils doivent donc être de la plus grande utilité pratique pour les grandes laiteries; pourtant le lait s'y acidifie facilement; ces vases en bois donnent beaucoup de peine pour les nettoyer et le lait s'y refroidit plus lentement. Pour ces raisons, on a souvent recommandé et mis en usage des vases d'argile, de métal, de verre et de grès. C'est en Angleterre où j'ai trouvé le plus ces vases en métal, fer ou cuivre enduits de zinc; on dit de ces vases métalliques, que le lait y devient et y reste d'un degré Réaumur plus froid, que dans ceux en bois.

Les laitiers du Holstein ont trouvé dans le temps les terrines en terre, en verre, etc.

trop fragiles, et ceux en métal trop coûteux pour de grandes exploitations; ont prit l'habitude de peindre l'intérieur des vases en bois d'une couleur à l'huile, ce qui rendait l'acidification moins à craindre et le nettoyage beaucoup plus facile et meilleur marché à faire. Par contre, on écrit maintenant du Mecklembourg: "Les vases à lait en fer de fonte et émaillés ont fait pendant vingt ans tellement preuve de durée, d'un nettoyage facile, et de bonne formation de crème, qu'on ne craint pas la dépense pour les substituer aux vases en bois, en verre, en terre, etc.

LA BARATTE.

DANS mes observations multiples, j'ai trouvé que les barattes dont on se sert dans les pays où on fait plus de beurre, en Holstein, en Angleterre, en Hollande, en Suisse, se sont principalement répandues au loin, et peuvent être considérées comme les plus pratiques. Telles sont la baratte ordinaire à piston, modifiée comme je l'indiquerai tout à l'heure, et la baratte en tonneau, ou enfin une combinaison de ces deux barattes. La première est presque universellement connue, on s'en sert de préférence dans le Holstein, la Hollande, la Frise, où on fait de grandes quantités de beurre et où cette fabrication est très-importante; de même en Angleterre et dans les exploitations rurales ordinaires de l'Allemagne. La baratte en formes de tonneau avec quelques changements insignifiants est généralement employée en Suisse et s'est répandue aussi en Allemagne, principalement dans les exploitations plus considérables.

La baratte ordinaire à piston, qu'on manie avec la main, convient surtout pour de petites exploitations; elle favorise particulièrement la propreté et le contact de l'air atmosphérique; mais lorsqu'il s'agit de confection de beurre en plus grande quantité, on se sert ou de celle-ci naturellement construite dans une plus grande dimension et pourvue d'un mécanisme auquel on adapte un balancier qui lève et qui abaisse le piston et qui est mû d'une manière simple ou double par des animaux ou par l'eau (ce qu'on nomme des moulins à beurre), ou bien on se sert de la baratte-tonneau de la Suisse. Parmi les diverses variétés de cette dernière, on doit préférer celle où les ailes, c'est-à-dire les dispositions intérieures pour frapper le beurre peuvent être extraites pour les nettoyer convenablement. Il existe deux différences principales dans ces