

de chambre à lait qu'on donnait à la place ; j'ai remarqué le plaisir avec lequel il contemplant la disposition et l'ordre remarquables par sa simplicité ; la grandeur convenable du local, la propriété excessive, le placement méthodique et soigneux des ustensiles ; plaisir qu'il ne pouvait assez eloquemment exprimer, qu'après avoir bu une gorgée de lait tel qu'il n'en avait jamais goûté auparavant.

Je vais d'abord considérer les dispositions nécessaires des locaux pour la laiterie, qui deviennent surtout importants là où on fabrique du beurre.

UNE BONNE CAVE A LAIT

 ST une des premières conditions. Elle doit avoir autant que possible une température égale de 10 à 12° Réaumur, et être ainsi fraîche en été et chaude en hiver. Les murs, le plafond et en particulier le sol doivent être disposés de manière qu'on puisse avec la plus grande facilité les tenir bien propres. Ce n'est que par la température convenable indiquée qu'on obtient la plus grande quantité de crème, parce que, par une température plus élevée, le lait se coagule trop tôt en une masse caséuse épaisse, avant que toute la crème se soit séparée ; si la température est trop basse, la crème ne se sépare pas bien. Si, par conséquent, on ne peut pas entretenir en hiver la chaleur convenable dans la chambre à lait, il faut, pour autant que la confection du beurre pendant l'hiver offre quelque importance, y placer des poêles ou avoir des chambres à lait plus petites avec des poêles, pour pouvoir au besoin rétablir toujours la température nécessaire à l'écémage du lait. La cave à lait doit être placée au nord, de façon à ne pas être exposée au soleil, ce qu'on obtient quelquefois encore mieux en plantant des arbres devant. Le plancher doit être de 2 à 6 pieds plus profonds que le sol extérieur, mais, du reste, la chambre à lait doit être haute, le plus haut est le mieux, parce que les vapeurs qui s'élèvent du lait, quand il est encore chaud, trouvent l'occasion de s'échapper, ce qui favorise la fraîcheur généralement si désirable en été. J'ai vu dans le Holstein des chambres à lait haute de vingt pieds et plus. Aux murs extérieurs doivent se trouver deux rangées de fenêtres, l'une rangée sur les murs de face en bas, l'autre en haut ; on y adapte la plus convenable des jalousies qu'on peut ouvrir plus ou moins largement. Ces fenêtres vis-à-vis l'une de l'autre, ser-

vent à maintenir et à provoquer un courant d'air rafraîchissant, mais celui-ci ne doit pas être trop fort et ne doit pas atteindre le lait au point de le faire mouvoir ; car alors la crème ne se séparerait pas convenablement. Les ouvertures inférieures doivent donc être disposées de manière que l'air passe légèrement au-dessus du lait qui se trouve placé sur le sol ; et, selon les circonstances, on modère le courant par les jalousies. D'épaisses murailles de pierre, des toits en chaume ou en roseaux, favorisent la fraîcheur pendant l'été, ainsi que la chaleur pendant l'hiver.

Le sol sera pavé en briques ou autres pierres sèches, il aura une pente pour qu'en le recurant l'eau sale puisse s'écouler rapidement par une gouttière extérieure. Une température chaude et humide provoque une plus prompte acidification du lait, qu'une température chaude et sèche ; c'est pourquoi par une température chaude et humide on évite autant que possible le recurage du sol avec de l'eau, tant que cela n'est pas absolument nécessaire pour maintenir la propreté. En général, plus en tout temps la cave à lait est tenue sèche, mais en même temps d'une extrême propreté, mieux le lait est préservé contre l'acidité, ce qui est nécessaire comme nous le verrons encore plus loin pour obtenir beaucoup et de bon beurre. C'est pourquoi on considère le recurage fréquent de la cave à lait, que beaucoup emploient dans le but de rafraîchir, comme n'étant pas toujours convenable.

La grandeur de la cave à lait, c'est-à-dire, l'espace du sol où on place le lait sans aucunes planches, doit être telle que même en réunissant le lait de plusieurs traites, on n'ait jamais besoin de poser les terrines l'une au-dessus de l'autre, parce que cela empêche le prompt refroidissement du lait et favorise l'acidification, qui diminue la couche de crème. On ne doit conserver absolument dans la chambre à lait rien qui répande la moindre odeur.

Quelquefois la cave à lait forme un bâtiment à part qui doit alors se trouver tout proche de celui qui sert aux autres manipulations de la laiterie ; quelquefois, ce qui est plus commode, c'est une aile ou une maison de derrière du bâtiment destiné à la laiterie.

Une bonne cave à beurre est tout aussi nécessaire qu'une cave à lait. Celle-ci doit être assez spacieuse pour pouvoir y placer tout ce qui est nécessaire à la confection du beurre, non-seulement pour y travailler celui-ci, mais encore pour y conserver