

Cependant il serait possible qu'en été la chaleur du lait nouvellement tiré, si on en apportait en grande quantité dans un endroit aussi peu étendu que le serait la laiterie, influât sur la température, et ne produisît un degré de chaleur plus fort qu'il n'est convenable. C'est pour remédier à cet inconvénient que l'on a recommandé de faire passer au travers de la laiterie un filet d'eau courante, qui vint remplir l'espèce de bassin dont nous avons parlé, et au bord duquel on pourrait placer les terrines de lait pendant quelques heures, pour les rafraîchir plus promptement: si même quelquefois cela ne suffisait pas, on pourrait plonger les terrines dans le bassin. C'est dans cette vue, surtout pour les endroits où l'on ne pourrait avoir d'eau courante, que l'on a proposé de joindre une glacière à la laiterie; car une petite quantité de glace placée dans la laiterie suffirait pour en modérer la chaleur en très peu d'instants; il faudra pour cela suspendre la glace un peu au-dessus du sol. Le beurre une fois fait, avant d'être porté au marché, se tiendrait aussi plus frais dans les petites pièces attenantes à la glacière, ou dans le passage autour de l'amas de glace, que dans la laiterie. Il résultera de la proximité de cette glacière d'autres avantages que l'on comprendra aisément.

En terminant nos observations sur la construction de la laiterie et de ses dépendances, nous désirons que l'on se rappelle que nous avons plus songé à la préserver de la chaleur pendant l'été que du froid pendant l'hiver, parce que les produits d'une laiterie ont bien plus d'importance pendant la belle saison que pendant l'hiver.

DES USTENSILES NECESSAIRES DANS UNE LAITERIE.

LES ustensiles nécessaires dans une laiterie sont des seaux, des tamis, des jattes, des plats à crème, des cuillers pour lever la crème, des barattes.

Tous ces ustensiles, par leur destination, sont susceptibles d'être faits en bois. Quoique, depuis plusieurs années, les vases de plomb ou de terre vernie aient été employés dans les laiteries, à cause de leur apparence élégante et propre, on ne peut trop recommander d'éloigner ces deux genres de vases de toute laiterie bien tenue; car l'acide du lait dissout promptement le plomb et le cuivre, et de ce mélange se forme un poison qui rend dangereux l'usage des vases faits avec ces matières.

Les vases de fer coulé sont tellement

durcis par la préparation qu'on leur donne à un feu de charbon de bois, qu'ils peuvent tomber sur la pierre sans se briser, à moins que ce ne soit d'une grande hauteur: ils sont très unis à l'intérieur, et bien étamés, afin de prévenir le contact du fer avec le lait, dont l'acide corroderait et altérerait le métal. Cet étamage dure plusieurs années, et lorsqu'à la longue il vient à s'user, il en coûte peu pour faire étamer de nouveau. L'extérieur de ces vases est aussi verni, afin que la rouille ne puisse s'y attacher. Les avantages qu'ont ces ustensiles sur ceux de bois sont: 1° leur plus grande solidité; 2° qu'ils conservent ce degré de fraîcheur qui est si nécessaire pour faire monter la crème: sous ce rapport, ils sont tellement supérieurs aux vases de bois, que des fermières qui les ont essayés avec attention assurent qu'ils font monter plus de crème d'une égale quantité de lait; et 3° ils sont aisément tenus très propres en les lavant et en les frottant en dedans avec un peu de craie pulvérisée, et au moyen de filasse ou d'un morceau d'étoffe de laine.

Les personnes qui s'occupent de laiterie ne peuvent trop se pénétrer de l'importance de la propreté dans les diverses opérations qui y ont rapport. Ainsi, aucun vase ne doit, sous aucun prétexte que ce soit, être nettoyé dans l'intérieur de la laiterie; mais il faut pour cela le porter dans le lavoir ou cuisine destiné à cet usage, car la vapeur qui s'élève de l'eau chaude nuit beaucoup au lait: par la même raison, lorsque l'on fait du fromage dans la même laiterie, aucun fromage, presse à fromage, ou présure pour faire cailler le lait, ne doit rester dans la laiterie ou même aux environs; car l'air s'imprégnerait inévitablement de l'acidité provenant de la caille-boîte et du petit-lait. Afin de préserver les terrines à lait de tout goût étranger et de les tenir bien propres, il faut avoir soin de prendre les précautions suivantes:

Aussitôt que la crème est levée, il faut emporter les terrines hors de la laiterie, les vider de suite, et employer le lait crémé à l'usage auquel il est destiné. Aussitôt que les vases sont vides, il faut les échauder de suite avec de l'eau bouillante, qui doit toujours être sur le feu pour cela, et les frotter avec une brosse ou un petit balai convenable à cet usage. Si l'on n'a pas autre chose, on peut se servir d'un faisceau de fil d'archal fortement lié; mais un vieux balai dont les brins sont usés et dont il ne reste que le trognon, est parfait pour cet usage, et doit être préféré à toute autre chose,