rature pendant le jour, soit enfin pour profiter de la fraîcheur des nuits en été, pour rafraîchir la salle dans cette saison. Quand on ouvre le volet on place sur l'ouverture, ou même on peut laisser à demeure, un châssis sur lequel est tendu un canevas ou treillis, ou mieux une toile en fils métalliques, à mailles serrées, pour empêcher l'introduction des mouches ou autres insectes. Si l'on a placé un canevas, il faut mettre devant et extérieurement un grillage en fer qui écarte les chats, les rats et les souris, qui perceraient le canevas.

Les fenêtres sont garnies de châssis à vitres fermant également bien, et sur les carreaux desquels on colle des papiers huilés pour détruire l'impression trop vive de la lumière. Ces châssis peuvent encore être défendus par des volets qu'on ferme en hiver, et qu'on recouvre même de paillassons dans les jours très-froids ou humides. Au printemps et en été on enlève les volets et les châssis, et on les remplace par des persiennes ou des jalousies en lattes, qu'on ferme au moment le plus chaud du jour, et devant lesquelles on établit un canevas et un grillage, ou mieux un cadre sur lequel est tendue une toile métallique. C'est ainsi qu'on éloigne les animaux malfaisans, et qu'on établit ou entretient à volonté une douce ventilation, tout en interdisant l'accès aux rayons solaires.

Des tables ou banquettes garnissent tout le pourtour de la laiterie; c'est sur elles qu'on dépose les terrines ou les vases qui contiennent la crême et le lait. Ces tables sont quelquefois en chêne, en frêne ou en orme, et ont au moins 1 décim. (4 pouces) d'épaisseur. Elles doivent être polies et varlopées avec soin, avoir une très-légère inclinaison et être posées sur des supports en maçonnerie, en pierre ou en fer, à une hauteur d'environ 8 décim. (2 $\frac{1}{2}$ pieds environ). Quelquefois on y pratique des rainures dans le sens de la longueur, pour faciliter l'écoulement des ordures et des eaux de lavage. Cette méthode est mauvaise, parce que les terrines ne reposent pas solidement sur ces tables, et qu'il est difficile de nettoyer le fond des rainures ou rigoles, qui finissent par contracter un mauvais goût. Les meilleures tables sont celles en pierres dures, telles que la pierre de liais, le marbre, le granite, le basalte, le schiste-ardoise, dans les pays où ces pierres sont communes et à bas prix. Ce qu'il importe surtout, c'est que ces pierres soient polies et mastiquées soigneusement dans leurs joints, parce que le lavage en est plus facile, et qu'elles contractent plus difficilement une odeur de lait aigri. Parfois on établit ces tables en forme de gradins ou de rayons, jusqu'à une certaine hauteur, et au milieu de la laiterie on place une autre grande table en pierre autour de laquelle on peut circuler; ce qui facilite et accélère les travaux. Ces dispositions, dont la laiterie de Billancourt (*fig.* 1) donne l'aspect, sont plus coûteuses, mais elles sont préférables à l'usage où l'on est dans certains pays de déposer les terrines sur le dallage et de les empiler les unes sur les autres pour occuper moins de place; arrangement qui est regardé comme très-désavantageux, surtout dans le Holstein, pays renommé par l'excellence du beurre qu'on y fabrique.

Quelques tablettes en bois ou des rayons sont établis souvent au-dessus des banquettes pour déposer les vases vides et propres, et quelques autres ustensiles; nous pensons que ces tablettes sont mieux placées dans le lavoir, si on veut éviter qu'en pourrissant elles ne donnent à la laiterie une odeur de moisi, et quelques accidens assez fréquens dans les laiteries où règne de l'activité.

L'eau étant une chose indispensable dans une laiterie, il faut faire toutes les dispositions utiles pour s'en procurer. Cette eau, autant que possible, doit être abondante, afin de faire de fréquens et copieux lavages; pure, pour ne pas déposer en s'évaporant des matières fermentescibles; et fraîche, afin d'opérer, en été, par son simple écoulement, un abaissement de la température dans la laiterie. Dans les chalets de la Suisse et dans d'autres pays de montagnes, où les filets d'eau sont nombreux, on les fait passer au milieu de la laiterie. Dans tous les lieux où l'on pourra disposer d'une eau courante, on devra la diriger de manière à ce qu'elle puisse couler à volonté sur le plancher même de la laiterie. Dans tous les autres endroits, on aura des réservoirs qu'on remplira d'eau par le moyen le plus économique, et qu'on placera de manière à ce que le liquide s'y maintienne, même pendant les temps chauds, à une basse température. Cette eau doit être distribuée dans toute l'étendue de la laiterie par un ou plusieurs tuyaux qui rampent dans tout son pourtour au-dessus des banquettes, et qui s'ouvrent de distance en distance par des robinets. Si l'on peut placer plusieurs de ces robinets aux points les plus élevés de la voûte, on se procure ainsi, en les ouvrant, une pluie abondante qui abaisse très-promptement la température et favorise le renouvellement de l'air. Après avoir coulé sur le plancher, toutes les eaux de lavage doivent pouvoir se réunir dans les rigoles du dallage, d'où elles sont dirigées au dehors ou dans un conduit ou gargouille qu'on doit entretenir dans un état constant de propreté, pour qu'il n'exhale aucune odeur, et dont on ferme l'ouverture avec un grillage en fer à mailles serrées, ou mieux par une pierre plate bien ajustée et munie d'un anneau pour la soulever. C'est le meilleur moyen pour s'opposer à l'introduction des animaux ou à celles d'émanations provenant de la gargouille ou du puisard dans lequel se perdent les eaux.

Pour chauffer la laiterie, opération qui est quelquefois nécessaire afin de favoriser le départ de la crême, on peut, comme dans les laiteries d'Isigny, entretenir du feu pendant les temps froids. Un poêle, un calorifère dont la porte ou le foyer seraient placés en dehors de la laiterie, ou une bouche de chaleur, rempliraient fort bien cet objet; toutefois le moyen le plus parfait est celui employé en Angleterre, et qui consiste à entretenir dans le lavoir une petite chaudière d'où partent des tuyaux en plomb qui rampent dans toute l'étendue de la laiterie, et dans lesquels circulent de l'eau chaude ou de la vapeur.