§ III. — Ustensiles et instrumens de la laiterie.

Les ustensiles et les vases dont on fait usage dans une laiterie sont de diverses sortes et varient dans leur forme, leur nature, leur nombre ou leur capacité, suivant les habitudes locales, les besoins ou les ressources du fermier. Nous allons faire connaître seulement les plus commodes et les plus usités, en nous attachant à leur usage et à leur forme d'abord, puis ensuite à leur nature, leur nombre, et leur capacité.

I. *Sous le rapport de leur usage et de leur forme*, les ustensiles de la laiterie peuvent être classés de la manière suivante :

Fig. 3.

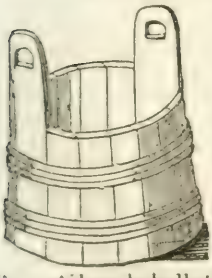


Fig. 4.



1° *Vases à traire.* Ce sont des *seaux à traire* ou des *tinettes*. Les premières sont des seaux ordinaires (*fig.* 3) en bois léger, tels qu'on les rencontre dans une grande partie de la France et en Lombardie ; ou des seaux légèrement coniques comme ceux employés dans presque toute la Suisse (*fig.*4), et formés de douves de chêne, d'érable, etc., cerclés en frêne ; ce dernier vase a 26 centim. (9 ½ po.) dans son plus grand diamètre, 15 cent (5 ½ po.) dans son plus petit, sur 30 (11 po.) de hauteur ; une de ses douves, qui s'élève au-dessus des autres de 24 cent. (9 po.), sert de poignée. On y pratique des trous pour suspendre le vase ou pour mieux le saisir avec les doigts. — Les *tinettes* sont des vases plus larges à leur fond qu'à leur ouverture et munies de deux poignées (*fig.* 5) formées par deux douves opposées qui s'élèvent au-dessus des autres et sont percées de trous ovales pour y passer la main ; elles servent à transporter le lait : quand on procède à ce transport, ces vases, qui doivent avoir de la capacité, reçoivent un disque de bois léger qu'on place sur le lait pour l'empêcher de ballotter et de répandre.

Fig. 5.



2° *Vases à transporter le lait.* Ces vases qu'on nomme dans les localités où l'on s'en sert, *bastes*, *gerles*, *comportes*, *rafraîchissoirs*, etc., sont de grands seaux (*figure* 6) en bois, de 6 ½ décim. (2 pi.) de hauteur sur 6 (22 pouces) de diamètre, et fermés dans plusieurs endroits avec un couvercle. On en fait usage pour transporter le lait des pâturages à la ferme ; dans ce but on passe dans des ouvertures circulaires pratiquées dans deux douves qui excèdent les autres en longueur, un bâton qui sert à les charger sur les épaules de deux hommes. Dans les établissemens de l'Auvergne on a un assortiment de gerles qui contiennent depuis deux jusqu'à six seaux et plus. — En Suisse ce sont des tonneaux couverts et ovales nommés *brende*, munis de deux courroies qui servent à les charger sur les épaules comme des crochets. A l'intérieur, vingt clous en cuivre placés de distance en distance sur la hauteur, servent à mesurer à vue la quantité du lait. On fait usage dans le canton de Zurich (*fig.*7) pour cet objet, d'un seau à bec dont l'anse, fixée par une baguette qui traverse deux douves saillantes, peut s'enlever à volonté, et qui sert en même temps à assujettir un couvercle en bois dont on recouvre le seau dans les transports. Dans les laiteries anglaises le rafraîchissoir est un grand vase (*fig.* 8) en fer-blanc ou en zinc, muni de deux poignées qui servent à l'enlever pour le transporter dans la laiterie.

Fig. 6.

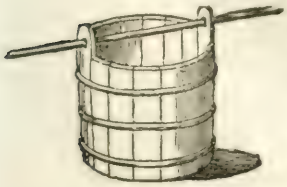
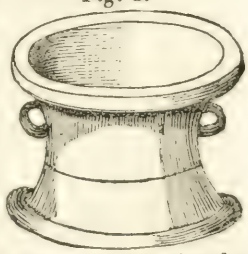


Fig. 7.

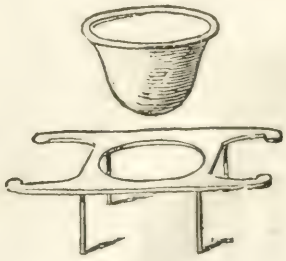


Fig. 8.



3° *Ustensiles à couler le lait.* On les nomme *couloirs* ou *passoires*. Les passoires sont de formes très-variées. Les plus simples et les moins coûteuses sont des demi-sphères ou sortes de jattes en terre ou en bois de frêne ou d'érable, percées à leur fond d'un trou rond auquel on adapte un linge bien propre ou un tissu de crin fixé avec une corde qu'on tourne dans une gouttière ménagée autour du trou. Les couloirs employés en Suisse et en Souabe (*fig.* 9.) sont en bois et ont 4 décim.

Fig. 9.



(16 ½ po.) dans leur plus grand diamètre et 22 cent. (8 po.) de haut. On les place sur un support ou *porteur* de 9 décim. (2 ¾ pi.) de longueur, le diamètre de l'ouverture dans la-