A ces vases il faut ajouter des *baquets* pour verser le lait écrémé et le transporter hors de la laiterie.

6° *Ustensiles pour écrémer.* On se sert dans bien des endroits pour lever la crème, de la valve droite de la coquille de l'Anodonte (*Mytilus cygneus* L.), qu'on nomme vulgairement *crémière, crémette* ou *écrémette,* et qui est commune dans les étangs et les eaux à fonds vaseux. Sa forme, sa grandeur, sa légèreté, son bas prix la rendent propre à cet usage. On fait encore des *crémières* en ferblanc, en étain, en fonte douce; on en fabrique aussi en buis ou autres bois durs, pour pouvoir les tailler très-minces d'un côté. Celles en ivoire sont très-propres et excellentes. Quelquefois on les perce de trous pour laisser égoutter le lait, ou on leur donne la forme d'une cuiller ou d'une écumoire. Au reste, la matière dont les écrémoirs sont faits est indifférente, pourvu qu'ils ne communiquent aucune altération au lait; l'important, quant à la forme, est qu'ils portent d'un côté un tranchant très-fin, qu'on puisse faire passer entre la crème et le lait pour séparer bien nettement les deux produits. A ces ustensiles il faut ajouter des *tranche-crème,* sorte de couteaux de bois de 40 cent. (15 po.) de longueur, servant à remuer fréquemment la crème pour empêcher qu'il ne se forme dessus une pellicule jaunâtre; et un *petit couteau* d'ivoire ou d'os très-mince, et fait exprès pour détacher la crème des bords des vases auxquels elle adhère.

7° *Vases à conserver la crème.* On dépose souvent la crème dans des terrines ou dans des plats; mais il vaut mieux donner aux vases où on la conserve une forme contraire, c'est-à-dire celle des cruches ou des pots profonds, étroits par le haut, larges par le bas, et coiffés d'un couvercle fermant exactement.

8° *Ustensiles pour nettoyer.* Les ustensiles qui servent à échauder, laver et approprier les vases de la laiterie, sont : *a* une petite *chaudière* en fonte ou en cuivre, montée dans un fourneau en maçonnerie, ou simplement suspendue au-dessus du foyer de la cheminée du lavoir, et destinée à se procurer à tout instant de l'eau chaude; — *b* plusieurs *baquets* (*fig.* 16) pour lessiver, laver et rincer les vases, après qu'on les a récurés sur la pierre à évier (*fig.* 2); — *c* des *brosses* en poils, en chiendent, fermes, longues, et de formes et d'espèces variées; — *d* des *goupillons* pour nettoyer les pots, partout où la main et les brosses ne peuvent pénétrer; — *e* des *morceaux de bois* pointus pour frotter et dégager les angles et les joints; — *f* des *éponges* diverses, pour laver les vases, les murs, les tables, le dallage, etc.; — *g* un *égouttoir* ou *arbre à seaux* (*fig.* 17), formé par une pièce de bois dans laquelle sont implantées, sous un angle de 45 degrés, un certain nombre de chevilles qui servent à accrocher les seaux dans une situation renversée pour les faire égoutter ou sécher jusqu'à ce qu'on s'en serve. Une forte branche d'arbre encore garnie de ses petites branches et écorcée, forme aussi un bon égouttoir; — *h* des *torchons* et des *linges* pour essuyer les vases quand ils sont rincés; — *i* des *balais* de bouleau, toujours tenus très-propres, pour laver, rincer la laiterie, et conduire les eaux de lavage au dehors, etc.

Fig. 16.



Fig. 17.



II. *La propreté* la plus rigoureuse est une condition indispensable pour les vases, et nous renvoyons à cet égard aux détails que nous donnons dans le paragraphe suivant.

III. *La nature des vases et vaisseaux* n'est pas indifférente et joue même un grand rôle dans une laiterie. On s'est servi pour leur fabrication de tant de matières diverses, qu'il serait difficile de les faire connaître toutes; nous passerons seulement en revue les matériaux qui sont le plus généralement en usage aujourd'hui, en cherchant à faire connaître les avantages ou les défauts de chacun d'eux.

Le bois. Les vases de bois, surtout ceux en bois légers, tels que le frêne, le saule, le mélèze, le sapin, le châtaignier, le tilleul, l'érable, ce dernier surtout, méritent sous tous les rapports la préférence. On en fait un usage fort étendu en Suisse, dans les Vosges, la Savoie, dans une grande partie de l'Allemagne, et une foule de lieux. On fabrique ainsi des seaux à lait, des bastes ou rafraîchissoirs, des vases à faire crémer le lait, des baquets, etc., etc. Ordinairement ils sont formés de douves jointives cerclées en frêne, en châtaignier ou tout autre bois flexible. Dans quelques parties de la Suisse et de l'Allemagne, on en fabrique d'une seule pièce de bois creusée qui sont excellens et très propres. En Hollande, les terrines en bois sont, à l'intérieur et à l'extérieur, revêtues d'une couleur à l'huile. Toutefois, l'emploi des vases de bois est soumis à quelques conditions de rigueur. D'abord ils doivent être en bois très-fin, très-homogène, unis et polis avec beaucoup de soin à l'intérieur. Ensuite, ce sont en général ceux qui exigent les soins les plus minutieux et les plus attentifs de propreté, parce qu'ils s'imbibent plus facilement de lait, et en outre que, leurs douves ne joignant pas avec une rigoureuse exactitude, il reste toujours dans les intervalles quelques particules de lait que la brosse et les lavages ne peuvent enlever, et qui finissent par s'aigrir et par faire cailler le lait qu'on dépose dans leur intérieur. Il faut donc savoir les démonter, puis les remonter après les avoir lessivés, frottés et lavés partout. Dans le cas où l'on aurait laissé séjourner par négligence le lait assez long-temps pour qu'il s'aigrisse dans un vase de bois, on le remplit d'une eau bouillante de lessive de cendres, ou d'une dissolution légère de potasse ou de sel de soude; on laisse séjourner cette eau pendant 10 ou 12 heures,