

L A I T E R I E .

LA vignette représente l'intérieur de la laiterie d'une des maisons royales; aussi est-elle plus décorée qu'elles ne le sont ordinairement: elle doit être de quelques piés plus bas que le rez-de-chauffée. Les tables sont de pierre de liais, & ont trois cannelures, par lesquelles les sérénités des laitages s'écoulent dans les évier qui sont au-dessous.

- Fig.* 1. Fille qui bat le beurre dans la baratte.
 2. Cage sur les étages de laquelle on met égoutter les fromages.
 3. Baratte flamande.
 4. Arbre de la baratte.
 5. Porte de la baratte.
 6. Boîte ou corps de la baratte.
 7. Pié de la baratte.
 8. Batte à beurre d'une baratte de fayance. Le bâton traverse une seille de bois ou de fayance qui sert de couvercle à la baratte.
 9. Baratte de fayance.
 10. Clayon. Il y en a de différentes grandeurs & formes.
 11. Batte à beurre de la baratte de bois. Le bâton traverse une planche circulaire qui sert de couvercle à la baratte.
 12. Baratte de bois dont se sert la figure première de la vignette.

A R T D E F A I R E E C L O R E

les Poulets, d'après M. de Réaumur.

P L A N C H E I e r e .

LE haut de la Planche représente la manière de construire les fours à faire éclore les poulets: c'est un tonneau enfoncé dans le fumier avec des couvercles qui lui sont propres.

- Fig.* 1. Tonneau dont le fond est posé sur un lit de fumier *ff, bb, i*, intérieur du tonneau enduit de plâtre.
 2. Tonneau plus enfoncé dans le fumier avec son couvercle, dont les pièces *d, cc, bb, aa*, sont représentées *fig.* 4.
 3. Tonneau trop enfoncé dans le fumier.
 4. Pièces du couvercle du tonneau ou four. *aa*, première pièce qui reçoit le bord du tonneau ou four. *bb*, pièce qui est reçue dans la pièce *aa*. *cc*, pièce qui est reçue dans la pièce *bb*. *d*, pièce qui est reçue dans la pièce *cc*. Ce sont des espèces de registres qui font monter ou descendre la chaleur.
 5. Toutes les pièces du couvercle du four ou tonneau assemblées, ou le couvercle vu en-dessous.
 6. Portion du tonneau & du couvercle brisée, où l'on voit la manière dont le tonneau est reçu dans la première pièce, & dont toutes les autres pièces sont reçues les unes dans les autres.
 7. Bouchon.
 8. Vue d'un tonneau ou four à couvercle plus simple.
 9. Pièce de bois qui ferme l'ouverture carrée du couvercle.
 10. & 11. Deux thermomètres, l'un ordinaire, & l'autre propre à l'art de faire éclore les poulets.
 12. Bouteille propre à faire un thermomètre à beurre.
 13. Panier d'œufs, avec un thermomètre dessus.
 14. Panier qui montre l'extrémité d'un canal d'osier dans lequel le thermomètre sera placé.

15. Œuf numéroté du jour où il a été mis au four.
 16. Four brisé en partie, pour montrer comment deux paniers y peuvent être suspendus l'un au-dessus de l'autre.
 17. Autre four brisé en partie pour laisser voir comment trois paniers peuvent être ajustés les uns au-dessus des autres.
 18. Bourlet complet qui s'adapte dans le bourlet brisé de la *fig.* 17.
 19. Usage de la propriété d'expansion des liqueurs, pour ouvrir les registres d'un four.
 20. Usage de la force de l'expansibilité de l'air par la chaleur, pour ouvrir les registres d'un four.

P L A N C H E I I .

- Fig.* 1. Tonneau destiné à être un four, avec un porte-vent pour y renouveler l'air. *ec d*, le porte-vent. *a*, son extrémité garnie de tuyaux percés en arrosoir.
 2. L'extrémité du porte-vent séparée.
 3. Vue d'un four horizontal. *ABCDE*, mur abattu pour montrer le four. *FF*, couches de fumier. *GG*, fumier sous le four. *HI*, *H*, montans à coulisses pour la porte *K*. *M*, boîte d'œufs. *P*, *O*, *O*, piés de devant du chariot. *Q*, table qui soutient le chariot tiré. *RRTT*, entrée du deuxième four. *TT*, *VV*, porte brisée du four. *X*, bâton qui sert de soutien à la table. *Y*, registres. *Z ab*, boîte pleine d'œufs. *a*, petite cloison. *d*, *d*, *ee*, un des côtés du chariot. *eo*, roulettes. *b*, bord supérieur d'un des côtés de la caisse. *k*, derrière du four. *m*, restes de tringles qui regnent d'un bout à l'autre du four, & sur lesquelles posent les roulettes du chariot. *oo*, partie du chariot vue par l'entrée du four.
 4. & 5. Poulets tirés de leurs coques lorsqu'ils étoient prêts de naître, & qu'ils avoient commencé à becqueter leurs coquilles.
 6. Œuf que le poulet a commencé à bécher.
 7. Œuf avec fracture, trop grande pour l'âge du poulet.
 8. Œuf avec fracture, qui occupe toute la circonférence, & qu'il ne reste plus au poulet qu'à soulever.
 9. Poulet qui a renversé la partie détachée de sa coque.
 10. Coque dont le poulet est sorti.
 11. Autre coque dont le poulet est sorti, avec les vaisseaux sanguins de la membrane qui revêt la coque.

P L A N C H E I I I .

- Fig.* 1. 2. & 3. Poussinières enterées dans le fumier. Les poussinières 1 & 2, plus courtes de moitié que celle de la *fig.* 3. pour les poulets nouvellement éclos; celle de la *fig.* 3. pour les poulets plus grands. *M*, mere artificielle. *R*, rideau qui la ferme par-devant. *A*, auger à mangeaille. *C*, *fig.* 1. & 2. claie pour fermer la poussinière: celle de la *fig.* 3. doit avoir aussi sa claie. La poussinière de la *fig.* 2. est pour les cannetons naissans. *D*, cloison à porte pour laisser sortir les cannetons. *B*, jatte pleine d'eau.
 4. Sevroir ou poussinière pour les poulets qui commencent à voler. *R, S, T, V*, corps du sevroir. *OC, DD, FF*, pièces qui forment le couvercle entier. *M*, mere artificielle. *A*, auger à mangeaille.
 5. Mere artificielle vue par-dehors.
 6. Mere artificielle vue par-dedans.
 7. & 8. Meres artificielles demi-rondes.
 9. Autre mere artificielle. *lmnop*, boîte qui fait partie de la poussinière. *zz*, treteaux qui portent cette boîte. *K*, porte de communication. *abcde*, tonneau brisé. *hi, fg*, deux meres artificielles.