

l'Ontario, je l'ai fait dans le but de guider les fermiers qui ne peuvent conserver de glace. Je sais parfaitement qu'un grand nombre de fermiers s'en passent facilement. Cet énoncé de ma part a été mal compris par quelques personnes, et l'on a pensé que j'étais opposé à l'emploi de la glace. C'est une absurdité, parce que je parle, dans ce même livre, des services qu'elle peut rendre.

*Par M. Cochrane :*

Q. Afin d'en arriver à la solution de cette question, je désirerais connaître votre opinion sur la classification des vaches laitières. Devons-nous comprendre, par votre réponse, que la crème diffère suivant l'animal, et que la valeur provenant d'une laitière est plus élevée que chez une autre, c'est-à-dire qu'il y a une différence chimique, entre la crème produite par une vache et celle produite par une autre, qui fait que la crème de l'une vaut plus que celle de l'autre, bien que les quantités soient semblables? R. Oui, une différence qui peut être appelée la qualité de production. Pour répondre à cette question, je ne puis mieux faire que de mentionner la série d'expériences faites récemment à la ferme expérimentale de New-York pour constater la valeur relative du lait de différentes laitières. Deux vaches Jersey, qui de prime abord présentaient peu de différence entre elles, furent choisies. L'analyse chimique démontra que la quantité de beurre dans le lait de chacune était à peu près la même. Le lait fut déposé, la crème fut enlevée et battue, et l'on trouva que l'une de ces vaches que j'appellerai "Gem"—pour le besoin de mon explication—donnait 100 pour 100, disons, et que l'autre, que j'appellerai "Meg," ne donnait que 66 pour 100, environ, ou les deux tiers. Bien que cette proportion ne se soit pas maintenue intégralement pendant toute la durée des expériences, qui se prolongèrent pendant des semaines et même des mois, néanmoins la valeur relative de la crème, telle que constatée par la production du beurre, fut toujours d'un tiers plus élevée chez "Gem." Dans quelques cas, l'analyse chimique des deux traites, fit voir que le lait de "Meg," dont le rendement en beurre était moindre, était cependant plus riche en beurre, bien que le battage établit son infériorité comme production. Les expériences firent aussi connaître un autre fait; c'est que la vache dont le lait produisait le plus de beurre, donnait aussi un produit supérieur—le beurre était plus ferme. Certains facteurs, que les expérimentateurs n'ont pas encore déterminés, restent encore à trouver en ce qui concerne les causes de cette différence. Si j'en juge par mes propres recherches, je suis porté à croire que l'une des causes se trouve dans le volume des globules de la crème. Je désire qu'il soit bien compris que le montant du beurre dans le lait variait très peu mais par le procédé ordinaire de l'ascension de la crème et du battage, l'on constata que le lait d'une vache donnait une plus forte proportion de beurre, et dans certains cas, près de 50 pour cent de plus que n'en donnait l'autre. Il y avait encore une autre question. Les expérimentateurs n'avaient pas poussé leurs recherches, relativement à cette question, jusqu'au point de pouvoir en tirer une conclusion, mais, au cours de mes investigations, j'ai appris que lorsque les deux traites étaient mélangées et battues, elles donnaient moins de beurre que par un battage séparé. Toutes ces conclusions corroborent parfaitement ce que nous savions déjà sur la différence du lait de vaches différentes, pour la production, et le besoin de trouver une autre méthode de manipulation pour en extraire plus de beurre. Dans le cas dont je parle, lorsque le battage était opéré après quelques heures, la différence était plus marquée encore, mais si on laissait le lait s'aigrir légèrement, la différence était moindre. Ce fait jette de la lumière sur la question posée par M. Hickey. Le procédé qu'il suggère, de battre le lait de différentes vaches séparément, paraîtrait à beaucoup de fermiers une perte de temps, mais il pourrait avoir d'excellents effets, à la suite des faits révélés par ces expérimentations et les données qui en découlent. J'ai aussi entendu parler d'une expérimentation faite au collège du Maine. Il s'y trouvait un troupeau de 20 vaches, et leur lait fut battu séparément. On constata, par le mesurage, que chez la vache qui produisait le plus de beurre, il ne fallait que 74 pouces cubes de crème pour faire une livre de beurre, tandis que chez d'autres, il en fallait jusqu'à 136 pouces cubes pour la même quantité, les qualités butyreuses du lait de différentes vaches variant de 74 à 136. C'était la traite d'un même jour, provenant d'un même troupeau, les conditions étant les mêmes sous tous rapports.