

11. ECUSSON de premier ordre de n'importe quelle classe.

12. Couleur de la ROBE, noire, noire et rouge (barrée), jaune; on peut admettre d'autres couleurs telles que gris, jaune et blanc, cendrée, pourvu que les caractéristiques soient parfaitement claires, nettes et à l'abri de toute discussion.

13. PHYSIONOMIE, ne peut pas se décrire.

CARACTÈRES GÉNÉRAUX DES BONNES LAITIÈRES DE TOUTES LES RACES.

1. Délicatesse de la taille, des membres et de la queue.

2. Cou effilé.

3. Côtes bien rondes et poitrine très profonde.

4. Lombes larges, croupe large et cuisse longue.

5. Pis volumineux, trayons assez longs, assez gros et divergents.

6. Veines mammaires le plus développées possible.

7. Pis net, recouvert d'une peau très fine.

8. Jambes courtes et corps gros.

Toutes les belles vaches, bonnes laitières doivent avoir ces qualités extérieures, et l'on peut prendre comme type celles qui :

1. Ont le train postérieur le plus large et le plus profond; 2. qui ont l'air le plus efféminé; 3. dont la mamelle est plus volumineuse sans être charnue.

MANIÈRE DE PRÉPARER LES VACHES POUR L'ÉPREUVE.

Le temps le plus favorable est durant les 3 mois qui suivent le vêlage. Car généralement aussitôt que la vache a été saillie la quantité de lait diminue.

L'épreuve devrait être faite avant le temps de la sécheresse. Car alors les pâturages sont moins bons, les animaux souffrent beaucoup de la chaleur et les vaches donnent moins de lait.

NOURRITURE.

Il faut pour faire donner aux vaches la plus grande quantité possible de lait, leur faire manger la plus grande quantité possible de nourriture.

Il faut aussi éviter qu'elles ne soient indisposées par une nourriture trop abondante et trop sèche.

Les vaches qui doivent concourir devront donc être préparées 2 ou 3 semaines d'avance, en commençant à leur donner un peu de nourriture supplémentaire. La quantité sera augmentée graduellement jusqu'au maximum. Ce sera alors le temps de commencer l'épreuve, durant laquelle la vache recevra toujours ce maximum de nourriture.

Ainsi traitée il n'y aura aucun danger de lui causer d'indigestion durant le temps du concours et on aura aidé, autant qu'il est possible de le faire par la nourriture, à la sécrétion du lait.

QUALITÉ DE LA NOURRITURE.

Tous les aliments ne sont pas également propres à favoriser la production du lait. De même que tel aliment préparé de telle manière conviendra plutôt à la production de la graisse, préparé de telle autre manière il conviendra mieux à la production du lait.

Ce sont les aliments liquides ou ceux contenant beaucoup d'eau qui favorisent surtout la sécrétion du lait.

Ainsi les bons pâturages sont des plus avantageux.

Si les pâturages ne sont pas suffisamment bons, on pourra les remplacer par du foin haché et bouilli ou soumis quelque temps à la vapeur.

En outre il faudra donner du grain. Mais qu'il ne soit jamais donné entier et sec.

La cuisson, la macération, la division rendent ces aliments beaucoup plus alibiles et plus digestibles en les ramollissant, en faisant éclater les enveloppes et en mettant les matières assimilables directement en rapport avec les dissolvants digestifs.

De plus, je l'ai déjà dit, les aliments doivent, dans ces circonstances, contenir beaucoup d'eau.

Quelque soient les graines que l'on donnera, elles devront être moulues ou au moins concassées et ramollies par la cuisson ou l'ébullition. On les donnera sous la forme de ce que nous appelons *bouettes*.

Mais rappelons-nous que ce n'est pas rien que du lait que nous cherchons à obtenir dans les concours. C'est surtout de la crème, c'est-à-dire du lait aussi gras que possible.

Les graines favorisent jusqu'à un certain point la formation du gras, mais il y a un aliment qui développera surtout la partie grasse du lait: c'est la graine de lin, soit entière, soit donnée sous forme de pain de lin, de tourteaux ou de farine.

Je conseille donc à ceux qui veulent faire concourir leurs vaches de les accoutumer à cette nourriture en suivant les précautions que j'ai mentionnées plus haut.

La farine de lin ou les tourteaux devront être mélangés aux grains ou au son et entrer dans la composition des bouettes qui ne devront jamais être froides.

Si ces conseils étaient suivis par tous ceux qui prennent part au concours, ils verraient une énorme différence dans le rendement de leurs vaches, et sous le rapport du lait et sous celui du beurre.

J. A. COUTURE,

M. V.

Choses et autres.

Beurre et fromage.— La Société d'industrie laitière de la Province de Québec vient de nous adresser des circulaires concernant cette industrie et le concours pour les meilleures vaches laitières de race canadienne.

Voici entr'autres renseignements que nous y trouvons, les avantages qu'offre cette société à ceux de ses membres :

1o. Droit à une visite d'une journée entière de la part d'un de nos inspecteurs, sans aucune charge autre que la pension, pendant que l'inspecteur sera chez vous; et droit de garder cet inspecteur une autre journée en payant \$2 comme indemnité.

2o. Droit à une copie de notre rapport de cette année qui aura au moins 200 pages et qui sera prêt dans le courant de juillet prochain.

3o. Droit à une copie d'un tableau résumant d'une manière claire et précise tous les détails de la fabrication du beurre et du fromage.

4o. Droit, pour chacun des patrons de votre fabrique, à une copie d'instructions sur la manière de tenir le lait pour la fabrique.

5o. Droit à des leçons gratuites de la fabrication à la Fabrique-Ecole de la Société, à Notre-Dame de Saint Hyacinthe, chez M. J. M. Archambault.

6o. Droit d'entrer au concours de cette année les vaches canadiennes dont vous pouvez être le propriétaire.

7o. Droit à tous les renseignements que le secrétaire pourra et devra être en état de vous donner.

Les professeurs de la fabrication du fromage sont MM. Archambault, Painchaud et Saul Côté.