goût du marché, de beurre non salé, peu salé ou beaucoup salé, sur le contrôle à apporter à la saveur du beurre. Cette étude sur la mise du beurre sur le marché se termine par quelques paragraphes traitant des rapports entre les consommateurs et les producteurs, de la quantité du produit, comme influençant le marché, des marques de fabrique, de l'importance de la vente immédiate après la fabrication, des divers systèmes suivis pour le commerce du beurre, de l'emmagasinage et enfin de la manière de traiter le beurre *qui a goût de fort*. (Ce dernier point vient ici comme les cheveux sur la soupe.)

Plusieurs pages sont consacrées à la laiterie proprement dite. Des détails minutieux sont donnés sur son site, l'isolement où elle doit être, l'inconvénient de la faire dans une cave, les moyens de rendre cependant les caves propres pour la laiterie, le drainage du sol occupé par la laiterie, la construction de la laiterie, sa ventilation, les moyens d'en chasser l'humidité, la moisissure, d'y entretenir une température égale. L'auteur donne deux plans de laiterie économique. Il démontre la nécessité d'amener à la laiterie de l'eau pure, abondante, et facile à obtenir pour le besoin. Tous ces détails se terminent par la description d'une laiterie modèle et de son aménagement, avec le coût de la dépense.

Une fois la laiterie faite, il faut la garnir d'appareils et d'ustensiles. Une échelle de points est donnée pour juger de la valeur des ustensiles qui sont : thermomètre, dont il y a trois espèces Réaumur, Centigrade et Fahrenheit ; seaux pour la traite, bidons pour porter le lait. Vases ou réservoirs pour mettre crémier, couloirs, écrémeuse, bacs, vase collecteur de crème, baratte, vase pour garder le beurre granulé de plusieurs barattages ; malaxeurs, moules, étampes, ustensiles d'emballage, tinettes. Les détails sont donnés sur chacun de ces appareils, spécialement la baratte et la tinette, et sur la manière de bien nettoyer tous ces ustensiles. Ce dernier point du nettoyage amène naturellement la question de la qualité de l'eau à employer, d'où découle une dissertation sur l'eau de source, de puits, de pluie, de rivière, de lac, de marais, de celle qui passe dans des tubes en plomb, sur la manière de rendre pure l'eau qui ne l'est pas, soit par l'ébullition, soit au moyen de filtres.

Comme, plus haut, il a été question du refroidissement de l'eau par la glace, il fallait bien que l'auteur parla de glacière. Elle doit réunir plusieurs qualités, garder la température basse, être bien drainée, avoir un bon fonds, être bien ventilée, être d'une bonne grandeur proportionnellement à la quantité de glace à garder, être divisée en compartiments si elle est considérable. Deux plans de glacière économique sont donnés. On peut en outre conserver la glace en meule, ou dans des enclos à l'extérieur, ou dans une grange, en prenant certains moyens qui sont indiqués. Il y a des outils qui rendent faciles la récolte et le maniement de la glace. Si l'on n'a pas de glace à proximité on peut en faire chez soi. L'auteur conseille la construction de grandes glacières en commun pour tout un village, un rang. Il indique un moyen économique de concasser la glace, un autre pour la conserver lorsqu'elle est sortie de la glacière.

A la suite de cela vient une espèce de pot-pourri de divers sujets qui nous paraissent avoir été oubliés par l'auteur, aux endroits où ils auraient dû être traités avec d'autres du même genre. Ainsi dans plusieurs paragraphes isolés il est question d'un tablier pour travailler dans la laiterie, de chaussures pour l'étable, de lactomètres, des tubes pour l'épreuve du lait, de thermomètres, de ciémomètres, de délaiteuse, de pouvoir à vapeur, d'appareils pour chauffer ou refroidir la crème, de la méthode de Devonshire, pour faire ce qu'on appelle *clotted cream*, qui consiste à faire chauffer le lait pour faire monter à crème, du barattage du lait entier.

Sorti de ce péle-mêle, le lecteur se trouve en face de détails

sur le travail du lait dans les fabriques. La fabrique appartient à plusieurs patrons en société ou à un seul propriétaire qui fait le travail pour les patrons, ou bien plusieurs fabriques à patrons multiples sont sous le contrôle d'un seul propriétaire. Les fabriques se divisent en crémeries, on l'on n'apporte que la crème recueillie chez les patrons, en fromagerie où le lait est apporté pour être fabriqué en fromage, en beurrerie où il est converti en beurre, en fabriques où l'on fait du beurre et du fromage, et en fabriques centrifuges où l'on se sert des séparateurs pour l'écrémage.

La première partie de l'ouvrage de M. Lynch se termine par des données sur l'emballage du beurre dans le ferblanc pour l'exportation, sur l'importance qu'il y a de travailler à vendre sur nos marchés non seulement beaucoup de beurre, mais encore du lait soit à l'état naturel, soit condensé, afin d'augmenter l'écoulement des produits de la laiterie, sur l'exploitation du lait en hiver, sur la question des beurres artificiels.

L'auteur a dit au commencement de son ouvrage que la pratique améliorée doit tendre 1^o à augmenter la valeur des produits du lait sur le marché ; c'est ce premier point qu'il vient de traiter dans la première partie, et 2^o à diminuer le coût de production de ces produits ; c'est le point qu'il traite dans la seconde partie que nous allons examiner.

M. Lynch commence par poser en principe que l'agriculture est la base de la prospérité et que la branche de l'agriculture qui est la plus propre à amener la prospérité, c'est l'industrie laitière. Il faut viser dans cette industrie à la production à bon marché. Le coût actuel de production est trop élevé. En l'abaissant on augmente les profits et on peut lutter mieux contre la compétition. Pour obtenir cette réduction dans le coût, il faut veiller à ce que rien ne se perde, ni perde de sa qualité. A commencer par le lait, il faut qu'il soit pur, qu'il soit du meilleur rapport possible en crème et en beurre, ce qui influe aussi sur la valeur du lait écrémé. La sécrétion du lait est une autre chose à prendre en considération. Il y a des moyens de l'augmenter, en la stimulant. La douceur, la santé, la chaleur, l'abri, la régularité et la fréquence de la traite, sont autant de choses qui influent sur la sécrétion du lait. La vache elle-même est une machine qui a la plus grande influence sur le lait qu'elle produit. De là, nécessité de prendre en considération la généalogie de l'animal et de plus son rendement en lait. Donc nécessité du livre de généalogie et du livre de production du lait. Il importe que le troupeau de chaque propriétaire ait un nom, et que chaque animal du troupeau ait un nom et son numéro. Tout cela a de l'influence sur le succès. Il importe aussi d'établir la valeur du lait de chaque animal, en crème, en beurre, en fromage, et des moyens sont indiqués pour l'établir.

Pour arriver à avoir du lait pur et en avoir beaucoup, il faut veiller à l'amélioration du troupeau. L'amélioration se fait par l'épreuve du lait du bétail qu'on a en main, puis par la mise de côté de celui que l'épreuve indique comme mauvais. C'est le premier pas à faire dans l'amélioration. Le croisement est aussi indiqué comme donnant de bons résultats. Enfin on procède aussi par sélection en se basant sur une échelle de points fixée pour faire le choix. Les vaches une fois choisies comme étant bonnes laitières demandent des soins qui devront être donnés d'après certaines règles exposées par l'auteur. Elles demandent surtout une bonne nourriture. De là, la nécessité d'avoir de bons pâturages l'été ainsi que du fourrage vert pour les époques où les pâturages deviennent moins bons. L'hiver on utilise la paille, on donne des racines, des pommes de terre, des citrouilles, de la conserve d'ensilage, de la farine de graine de coton. Il faut avant tout varier la nourriture. L'été au lieu de mener les vaches au pâturage on peut les nourrir dans un enclos, ou à l'étable, avec du fourrage vert (c'est le *soiling* des Anglais). Pour pouvoir varier la