

toutes ces observations et tous ces calculs je n'ai pu prendre que ces termes moyens. Pendant les 4 semaines qui suivent le vêlage, la vache fournit du lait en quantité égale à $3\frac{1}{2}$ pour 100 de son poids, soit 13 livres $\frac{1}{2}$ pour notre vache, soit un poids égal à la ration de foin quotidienne totale. Mais peu à peu, et dans une proportion qui est à peu près régulière, elle donne chaque jour moins de lait, jusqu'au moment où elle tarit tout à fait, six semaines ou deux mois avant de mettre bas.

Tels sont les résultats de mes observations, de mes essais et de mon expérience sur mes vaches, soignées et nourries par les Suisses que j'avais engagés, (et dont nous avons parlé dans le dernier numéro de la *Gazette*).

De l'application de ces principes, j'ai obtenu et j'obtiens encore les résultats les plus satisfaisants.

Ces principes sont d'ailleurs tellement vrais et de connaissance si vieille que la pratique les a traduits sous cette forme un peu triviale, mais bien expressive.

"Une vache est une armoire, d'où on ne peut tirer que ce qu'on y a mis."—(A suivre).

Souvenirs du pays de nos gens.

(Suite)

La laiterie dans le Bessin, de même que le grenier à blé dans les plaines de la Beauce, est l'appartement qui attire toute la sollicitude du fermier. La laiterie est toujours placée au rez-de-chaussée (1er étage en Amérique) disposition commandée non-seulement par les exigences du ménage, mais aussi par la quantité considérable d'eau employée. Elle est construite au nord et à l'abri du vent du sud, dont on regarde l'influence comme mauvaise pour le lait. Afin de faciliter la ventilation, on ménage des courants d'air; et dans quelques laiteries modèles, des tuyaux souterrains, débouchant dans l'intérieur, vont prendre l'air au dehors du bâtiment. Jamais la laiterie n'est placée dans le voisinage des fumiers, des étables, etc.; on la protège scrupuleusement contre toute émanation fétide.

Un thermomètre placé dans toutes les laiteries du Bessin permet de vérifier facilement si la température de l'appartement est au degré le plus convenable, c'est-à-dire environ 12 à 13° (53 à 55° Fahrenheit) et l'on obtient ce degré en chauffant la laiterie pendant l'hiver, en la rafraîchissant pendant l'été. Le chauffage se fait, tantôt au moyen de réchauds remplis de charbon de bois, dont on a rejeté les fumeroles, tantôt en se servant de poêles ordinaires; dans quelques grandes laiteries on a commencé à établir des calorifères. Pour obtenir en été un abaissement de température, on arrose constamment les dalles, dans lesquelles très souvent on ménage une rigole que l'on remplit d'eau s'écoulant par un orifice.

Les Serènes étant rangées dans la laiterie, généralement sur les dalles ou à peu de distance du sol, on se garde de remuer ces vases pour ne jeter aucune perturbation dans la séparation de la crème.

Dans une laiterie bien tenue, on attend généralement 24 heures en été, 48 heures en hiver avant d'écrémer;

mais ce n'est pas là une règle fixe: l'écémage doit être pratiqué suivant la formation de la crème.

La crème enlevée au moyen d'un instrument en fer blanc nommé écrémoir, dont les trous laissent échapper le lait, est déposée dans un autre vase en grès. Ce vase, qui contient la matière première du beurre, devient l'objet de soins encore plus minutieux que ceux qui ont été donnés aux serènes avant d'y mettre le lait.

Afin que la fermentation du lait et la température élevée de la laiterie n'exercent une fâcheuse influence sur la crème, les vases contenant cette substance sont déposés dans un appartement distinct attenant à la laiterie dont il forme une dépendance et on les y laisse jusqu'au moment de convertir la crème en beurre.

C'est aujourd'hui un fait réputé incontestable dans le Bessin que plus la crème est fraîche, c'est-à-dire de date récente, plus le beurre est délicat. Aussi s'efforce-t-on de faire le beurre le plus souvent possible. Dans les grandes fermes on le fait deux fois par semaine et même souvent trois fois lorsqu'on en a les éléments.

La conversion de la crème en beurre, ou le *battage*, s'effectue en dehors des appartements où fermente le lait et où la crème est déposée. Dans les fermes importantes, cette opération s'effectue dans un appartement appelé *laverie* et qui est doté d'une pompe dont l'usage est d'une utilité, soit pour le rafraîchissement de la laiterie, soit pour le lavage du beurre.

Dans les grandes exploitations, on commence à faire le beurre dès 2 heures du matin pendant l'été, la fraîcheur étant considérée avec raison comme une des conditions les plus importantes de la bonne fabrication du beurre. Cette opération dure de 1 à 3 heures, suivant la saison, avec le système de baratte ordinaire.

A la sortie de la baratte, le beurre ne forme point une masse unique, il est toujours divisé en fragments plus ou moins considérables, que l'on réunit sur une table et que l'on pétrit en une motte dont le poids répond à l'importance des exploitations. Le rendement en beurre varie beaucoup suivant les vaches et les aliments, mais on est d'avis qu'il faut en moyenne 12 pintes de lait pour faire 1 livre de beurre.

La race cotentine, qui existe seule dans le Bessin, serait au dire de M. le comte de Kergorlay, la *première race laitière du monde*. Il cite à l'appui de son opinion les chiffres suivants: Les meilleures vaches donnent de 26 à 35 pintes impériales de lait par jour, il en est qui rendent jusqu'à 24 lbs de beurre par jour également, bien que leur produit en lait ne dépasse pas alors 20 pintes. Le rendement ordinaire n'atteint pas ces proportions; mais les moyennes sont 19 pintes de lait et 14 livre de beurre par jour.

Une fois ramassé en mottes, le beurre est soigneusement recouvert d'un linge très propre, puis placé avec de la paille dans un panier, c'est dans cette condition qu'on l'expédie pour la vente.

Les grands marchés locaux consacrés à la vente des beurres du Bessin étaient Bayeux, Isigny et Trévières,