

beurre par 100 lbs de lait, mais est au-dessous de chiffre. On met plutôt 10 que 8 lbs de sel par 100 lbs de beurre, et l'allocation de 10 centins par jour pour frais de la main-d'œuvre ne serait acceptée comme suffisante par aucune femme de cultivateur pour le soin d'un troupeau de 10 vaches. Mais, enfin, nous voulons mettre les choses au mieux pour la laiterie.

Supposons maintenant que ce lait au lieu d'être travaillé à la laiterie, l'est à la fabrique de beurre ou beurrerie. A la fabrique, on obtient *au moins* 4 lbs de beurre par 100 lbs de lait, soit pour nos 20,000 lbs, 800 lbs de beurre. En supposant que ce beurre ne se vendrait que 18 centins, soit 14 centins net par livre déduction faite du coût de fabrication, ce qui n'arrivera que par accident, — car nous n'avons vu ce bas prix pour le beurre de fabrique qu'une fois encore dans notre expérience de huit ans, — il produirait encore pour les 800 lbs \$112.00, auxquelles il faut ajouter le valeur de 19,200 lbs de lait écrémé et lait de beurre qui restent comme résidu, valant 40 centins du 100 lbs, soit \$76.80 pour le tout, qui forment avec les \$112.00 retirées du beurre, un total de \$188.80, comme produit net de 10 vaches pendant 5 mois, à la fabrique, soit \$18.88 par tête. Cela laisse un surplus en faveur de la fabrique de \$2.75 par vache, comparé au rendement de la laiterie. Et qu'on remarque que nous prenons la fabrique dans la plus mauvaise condition de vente et en ne lui allouant que 4 lbs de beurre par 100 lbs de lait, en moyenne, tandis que la moyenne réelle ordinaire est plus près de 4½ lbs que de quatre.

Si nous calculons au point de vue du fromage, l'avantage est encore à la fabrique. On prend une moyenne de 11 lbs de solide par 100 lbs de lait, soit 2,200 lbs pour 20,000 de lait. Mettons ce fromage au bas prix de 7 centins pour le patron, ce qui n'implique qu'une valeur de 9 centins pour le bon fromage gras, sur le marché, pour toute la saison. Nous arrivons, à ce prix, avec le chiffre de \$154.00 pour nos 2,200 lbs de fromage auxquelles il faut ajouter la valeur du résidu de 17,800 lbs de petit lait évalué à 10 centins du cent livres, soit \$17.80 pour le tout qui forment avec les \$154.00 retirées du fromage, un total de \$171.80 ou \$17.18 par vache, laissant encore un surplus en faveur de la fabrique de \$1.05 par vache, comparé au rendement de la laiterie.