

propos. Ingénieurs, vous avez à calculer cet à-propos et sachez-en profiter." Aux ouvriers : "La machine est un libérateur, sachez apprécier le lourd labeur qu'elle vous épargne et l'accroissement du bien-être qu'elle vous procure."

L'INDUSTRIE LAITIÈRE EN HOLLANDE

Chacun sait l'importance de l'industrie laitière en Hollande; nous extrayons, à ce sujet, quelques détails intéressants parus dans le *Moelkeritidende* et le *Nederlandsch Landbouw-Weekblad*.

Le rendement en lait de la vache hollandaise est très élevé en été, par rapport à l'hiver, les vaches vêlant en outre de mars à mai; la moyenne est de 4,500 à 5,000 litres par an, la teneur moyenne du lait en graisse s'élevant de 2,9 à 3 p. c.

Un éleveur connu de la Frise donnait, à ce sujet, quelques chiffres sur son exploitation de 31 vaches; chez lui, la moyenne du rendement était de 5,208 litres avec teneur en graisse de 3,28 p. c. Le rendement en beurre était de 368 livres par tête. La vache qui donnait le moins de lait était âgée de deux ans et donnait 3,217 litres en 126 jours avec teneur en graisse de 3,60 p. c. La meilleure vache fournissait 7,388 litres 8 avec teneur en graisse de 3,20 p. c., rendement en beurre de 510 livres; une autre fournissait 5,453 litres avec teneur en graisse de 3,68 p. c. et rendement en beurre de 436 livres.

La traite a lieu deux fois par jour: le matin et le soir à 4 heures.

En été, les bêtes ont beaucoup à souffrir des mouches et l'on doit souvent leur lier ensemble les deux pieds de derrière.

Les vaches rentrent à l'étable en

octobre. Ces étables présentent une installation souvent luxueuse; elles sont parquetées avec des porcelaines et incrustées d'ornements; la plus grande propreté y règne.

Le Hollandais, est, de sa nature, très économe et ne laisse rien se perdre. Lorsqu'il se livre à la fabrication de fromage gras, par exemple il laisse s'écouler le petit lait; en recueille la crème restante et s'en sert pour confectionner un beurre fort en couleur, à goût un peu désagréable au premier abord, mais dont le Hollandais habitué ne peut se passer.

Le Hollandais, à certains points de vue, est aussi un peu routinier. Dans maintes fermes, le paysan fabrique encore son beurre et ses fromages lui-même, sans se soucier des procédés nouveaux. Dans de nombreuses localités cependant les éleveurs se sont réunis pour fonder des fabriques. Le lait est apporté à ces fabriques par des voiturettes traînées par des chiens et travaillé deux fois par jour, après chaque traite. Le lait pesé est reçu dans de grandes cuves et déversé dans les appareils centrifuges.

Le beurre fabriqué est, pour des causes inconnues jusqu'ici, rarement de première qualité, car il est plutôt mou. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, il ne contient pas cependant beaucoup d'eau, puisque des experts délégués n'ont trouvé qu'une moyenne de 12,9 p. c. comme teneur en eau, sur 168 échantillons expérimentés. Quelques experts donnent toutefois comme raison la nourriture trop aqueuse et l'emploi insuffisant de la glace.

D'une manière générale, on peut dire cependant que l'avènement des fabriques a contribué à la production d'un beurre meilleur. Certaines sociétés coopératives sont très prospères; l'Union frisonne compte 43 fabriques avec 225 intéressés et 44,336 vaches.