

C'est surtout à l'époque de la fenaison qu'un beau temps, sec et chaud, devient indispensable pour abréger le travail et assurer son succès, en économisant les frais.

Lorsqu'on en jouit, il ne faut pas perdre un instant, dès que la rosée est dissipée, pour répandre également sur toute la prairie, avec des fourches de bois, légères et solides tout-à-la-fois, les chaînes longitudinales d'herbes ramassées par la faux, et qu'on désigne généralement sous le nom d'*andains*, ou, mieux, *onduins*, à cause de la forme de leur disposition ondoynante.

Un trop long séjour des onduins sur la prairie nuit aux plantes qu'ils recouvrent; il retarde d'ailleurs le fanage, et fait blanchir le dessus de l'herbe, et jaunir ou noircir le dessous.

Tout l'art du fanage consiste à priver l'herbe qu'on veut convertir en foin, de l'eau de végétation qui nuit à sa conservation, en y déterminant un mouvement de fermentation dangereux, et à lui conserver, en même temps, le plus possible, la couleur naturelle, l'odeur suave, le poids et la substance nutritive qui en font le mérite.—(A suivre.)

La traite des vaches.

Dans une ferme bien tenue, toutes les opérations doivent être faites avec intelligence et réflexion, et pour obtenir un résultat satisfaisant il faut bien se rendre compte de ces opérations. La traite de la vache paraît une chose fort simple, et cependant bien des cultivateurs ne la pratiquent pas de la façon la plus satisfaisante et la plus productive, ce dont il n'y a pas lieu de s'étonner, car le plus souvent ils font faire ce travail par des gous incapables qui cherchent à se débarrasser au plus vite de leur besogne.

M. Lami s'est livré à quelques expériences relatives à l'influence des traites sur la production du lait; il a choisi deux vaches qu'il a soumises à des essais sérieux. Il a établi trois périodes de dix jours séparées chacune par un intervalle égal, soit en tout soixante jours.

Pendant la première période, la traite a lieu deux fois, pendant la deuxième période trois fois, et de nouveau trois fois pendant la troisième période. Chaque jour les analyses ont été faites sur un échantillon de lait produit pendant la journée. Après chaque traite le lait a été mesuré et pesé, et ces diverses expériences ont donné raison à ceux qui soutiennent qu'il y a avantage à augmenter la fréquence des traites.

Il y a entre la régularité de la nourriture et celle de la traite une étroite corrélation. L'une découle de l'autre à tel point qu'on ne saurait comprendre une nourriture régulière sans traite régulière. Une traite irrégulièrement faite nuit, en peu de temps, même aux meilleures laitières, et cause de grandes pertes.

Lorsque le pis est entièrement rempli de lait, aucun lait nouveau ne se forme avant qu'il ait été vidé.

Le rendement des laitières les plus renommées, diminue beaucoup si les traites ne sont pas assez fréquentes. Quand on traite deux fois par jour, il faut qu'on le fasse de cinq à six heures du matin et le soir à la même heure. Si l'on traite trois fois, on doit

le faire de quatre à cinq heures du matin, à midi et de sept à huit heures du soir. Il faut, en règle générale, séparer la traite par un temps égal; on aura ainsi un rendement plus élevé, plus régulier et plus durable.

Dans certaines contrées on traite deux fois par jour, dans d'autres trois fois; mais il ne faut pas se croire obligé par l'usage en vigueur. Il ne faut voir que ce qui peut être le plus avantageux, suivant l'usage qu'on fait du lait. Il est généralement reconnu que l'on obtient plus de bonnes vaches laitières en les trayant trois fois qu'en les trayant deux fois.

Il est bon d'introduire cette coutume, mais pour cela il faut: 1o. que le personnel soit assez nombreux pour accomplir ce surcroît de travail; 2o. qu'on sépare exactement les traites par des intervalles réguliers de sept heures. Les traites trop rapprochées nuisent à la santé des vaches.

Il faut aussi observer la plus grande propreté au sujet du lait et de la laitière. Avant de traire une vache on doit éviter de la saisir ou de l'effrayer, car la traite pourrait être moins abondante.

Il est aussi indispensable de bien laver le pis de la vache et de l'essuyer ensuite avec un linge propre un peu épais. On commence par presser le pis; on le pétrit doucement avec les mains, en même temps qu'on attire à soi les trayons. Ce mouvement, cause à la vache une sensation agréable, et par conséquent elle ne retiendra pas son lait. On procède d'abord avec lenteur, puis on accélère le mouvement; et on le précipite de plus en plus, sans interruption, jusqu'à ce que les deux trayons ne donnent plus qu'un jet faible. Après avoir traité à pleine main ou avec le pouce recourbé, on continue avec le pouce et l'index pour obtenir les dernières gouttes, et on procède de la même façon pour les deux autres trayons. Il convient de prendre toutes les précautions pour ne rien laisser dans le pis, car la dernière partie du lait contenu dans le pis est la plus abondante en crème, ce qui est facile à comprendre, car le lait qui reste au fond du pis est celui qui se trouvait au-dessus avant la traite. Or on sait que la partie butyreuse, c'est-à-dire la crème, est plus légère que le lait. Il est surtout très important d'égoutter le pis, sans cela on aurait bien vite diminué le rendement, la qualité du lait s'altérerait et le pis pourrait devenir malsade. Il est prudent de laisser couler à terre les premiers jets du lait sortis des trayons, car ce premier lait est très aqueux: de plus il contient souvent la pitaite (liquide gluant et filant) ainsi que des principes amers propres à altérer le reste de la traite.

Les vieilles vaches au point de vue de l'hygiène publique et de l'économie domestique.

Dans la région du nord de la France, dit un habile vétérinaire, M. Viseur, l'économie du bétail a pour premier objectif la production du lait et du beurre; mais si, au lieu de faire produire neuf ou dix veaux aux mêmes mères, les petits cultivateurs ne leur en demandaient que cinq, comme à cet âge (sept ans environ), elles jouissent encore de la faculté d'assimiler promptement et avantageusement la nourriture, elles fourniraient une grande quantité de viande de première qualité.