

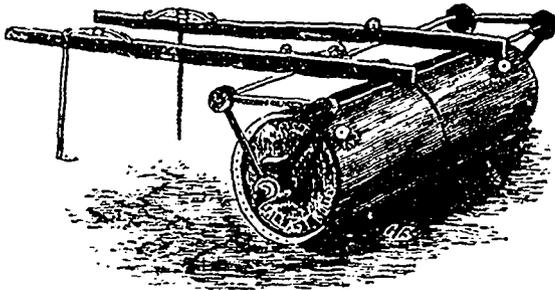
## A LA FROMAGERIE.

Fromage, 2200 lbs à 7c par lb. ....	\$154.00
Petit lait, 17800 lbs à 10c par 100 lbs...	17.80
Profit net total.....	\$171.80
Profit net par vache.....	17.18

## A LA FABRIQUE COMBINÉE.

Beurre, 300 lbs à 14c par lb.....	\$ 42.00
Fromage, 1,900 lbs à 6c par lb .....	114.00
Petit lait, 17,800 lbs à 10c par 100 lbs...	17.80
Profit net total.....	\$173.80
Profit net par vache.....	17.38

Surplus sur la laiterie par vache, en faveur de la beurrerie .....	\$2.75
Surplus sur la laiterie par vache, en faveur de la fromagerie.....	1.05
Surplus sur la laiterie par vache, en faveur de la fabrique combinée.....	1.25



ROULEAU LESTÉ AVEC DE L'EAU.

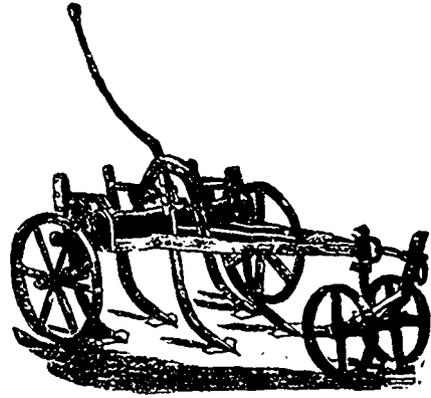
Dans tous ces calculs, on suppose que les fabriques chargent 4 centins pour la fabrication d'une livre de beurre et 2 centins pour la fabrication d'une livre de fromage et font le transport du lait et du petit lait à leur frais.

Encore une fois, ces calculs sont faits pour les plus mauvaises années des fabriques, et pour une année moyenne de la laiterie. En effet, nos chiffres supposent que la beurrerie ne donne aux patrons, à part le lait écrémé, que 56 centins par 100 lbs de lait; que la fromagerie ne leur donne, à part du petit lait, que 77 centins et que la fabrique combinée ne leur donne, aussi à part du petit lait que 78 centins. Or, les patrons savent que ces trois genres de fabrique payent ordinairement au-dessus de 80 centins par 100 lbs de lait. Au contraire, on suppose que la laiterie retire de son beurre 15 centins par livre, ce qui est un fort prix moyen pour la qualité de beurre que fabriquent la plupart de nos cultivateurs. Ce beurre atteindrait-il par hasard le haut prix de 20 centins sur le marché, ce qu'il n'a pas fait depuis bien des années, et ce qu'il ne fera jamais maintenant, vu les beurres de qualité supérieure qui lui font compétition, il ne se trouverait encore à donner au cultivateur, déduction faite des frais de fabrication qui, comme nous l'avons démontré plus haut, sont de \$20.98 pour 700 lbs ou 3 centins par lb, que 60 centins par 100 lbs de lait. Dans une année où le beurre de laiterie se vendrait aussi cher, le beurre de fabrique ne vaudrait pas moins de 25 centins la livre et rapporterait net aux patrons 84 centins, ce qui constituerait une différence de 24 centins en faveur de la fabrique.

Voilà qui suffit amplement pour prouver que dans les plus mauvaises années comme dans les meilleures, la fabrique paye mieux que la laiterie. Et, maintenant, parce que dans une mauvaise année la fabrique n'a donné que quelques centins de plus que la laiterie, va-t-on risquer de la faire tomber en s'en retirant et de se priver par là même des grands profits qu'elle donne de plus que la laiterie, dans les bonnes années, qui sont bien plus nombreuses que les mauvaises.

Il y a de plus à considérer que s'il arrivait que la plupart des fabriques viendraient à fermer, la fabrication du mauvais beurre de laiterie augmenterait beaucoup et contribuerait à faire baisser les prix des produits de la laiterie.

Bien d'autres raisons restent à faire valoir contre la laiterie et en faveur de la fabrique. Le matin et le soir on traite le lait. Si on le porte à la fabrique, on ne garde que juste ce qu'il faut pour la famille et le reste part. Toute dépense superflue de lait devient impossible. Les enfants ne pourront pas piller la laiterie ni gaspiller la crème. Pas de lait perdu par la trop grande chaleur ou les orages, pas de vases pour mettre crémier le lait, de baratte, etc., etc., à acheter et à entretenir, enfin économie sur toute la ligne, de temps, de



Bouleverseur Coleman, a remporté 200 premiers prix.

lait, de matériel, de fatigue, d'inquiétude.

Si l'on se rappelle, finalement, toute la peine qu'est obligé de se donner la femme du cultivateur dans sa laiterie pour arriver à un résultat certainement et fatalement moins bon que celui obtenu de la fabrique, aucune personne sensée ne voudra tenter de soutenir que, pour la masse des cultivateurs, il vaut mieux garder son lait chez soi que de le porter à la fabrique. Pour soutenir une pareille assertion il faut ou ne pas connaître le premier mot des principes qui régissent l'industrie laitière, ou bien être de mauvaise foi et vouloir spéculer sur la bonne foi des cultivateurs en les trompant. Dans le premier cas on est ignorant, dans le dernier on est blagueur.

J. C. CHAPUIS.

## BÉTAIL ET LAITERIE.

Extrait des rapports des consuls au gouvernement des Etats Unis d'Amérique.

BÉTAIL DE LA NORMANDIE (France).

Rapport de M. Clover, consul d'Amérique au Havre.

SITUATION, SOL, CLIMAT.

La Normandie comprend cinq départements : la Seine-Inférieure, chef-lieu Rouen, villes principales : le Havre, Dieppe, Neufchatel et Yvetot; l'Eure, chef-lieu Evreux; la Manche, chef-lieu St-Lô; le Calvados, chef-lieu Caen; l'Orne, chef-lieu Alençon. Bien que située entre le 49e et le 50e latitude