

l'été : 1o. en cessant de les traire pendant quatre ou six mois ; 2o. en ne les soignant pas convenablement. Si la beurrerie fonctionnait durant l'hiver, le cultivateur continuerait à traire ses vaches pendant dix mois au lieu de cinq, et pour cela les soignerait mieux et en retirerait un profit continu. En supposant que les profits des mois de l'automne et de l'hiver ne puissent payer seulement que les frais d'hivernement, ce serait encore un magnifique résultat.

Le professeur Robertson est très en faveur de ces établissements de fromageries pour l'été et de beurreries pour l'automne et l'hiver. Il fait la suggestion au gouvernement fédéral d'accorder un bonus de \$150 à chaque fromagerie qui se convertirait en beurrerie durant les mois de l'automne et de l'hiver. L'achat des machines, tout l'outillage d'un semblable établissement ne coûterait que de \$450 à \$500.

Cette question mérite certainement la plus sérieuse attention.

Fabrication du beurre à l'automne et en hiver

Comme nous le voyons plus haut, le professeur Robertson recommande la fabrication du fromage en été, et celle du beurre en automne et durant l'hiver.

Cette innovation nécessiterait de la part des cultivateurs certains changements dans leur système de culture, afin de procurer aux vaches laitières une alimentation régulière pendant toute l'année, en adoptant le meilleur mode de nourriture et le plus économique.

Outre l'ensilage du blé-d'inde, les betteraves en mélange à des fourrages secs hachés, seraient la meilleure nourriture pour arriver à la fabrication du beurre à l'automne et pendant une grande partie de l'hiver.

Le mélange de betteraves et de foin hachés, après avoir subi une certaine fermentation, offre deux avantages :

1o. Les fourrages employés de cette manière produisent un plus grand effet utile, car les substances sèches seront rendues plus digestibles par cette fermentation, qui les humecte, les chauffe, les attendrit, et épargne à l'estomac des animaux une partie de son travail ;

2o. Ce système de fermentation permet de consommer plus avantageusement toutes espèces de fourrages, et sans en perdre. Voici comment on opère : Il faut hacher préalablement les betteraves au coupe-racines ; puis on met dans un cuvier, et

alternativement, des couches de fourrages hachés et de betteraves coupées par tranches. Ce cuvier doit être placé dans un endroit aussi chaud que possible afin que la fermentation se fasse à une température d'au moins 10 degrés centigrades.

Afin d'amener cette température et de fournir l'humidité nécessaire, il faut arroser le tout avec deux ou trois seaux d'eau chaude. On peut y faire dissoudre avec avantage une certaine quantité de sel dans la proportion de deux onces pour la nourriture d'une vache et par jour.

Quand le cuvier est plein et arrosé, on presse la masse au moyen d'un couvert que l'on charge de pierres ; ce mélange, après 48 heures, a pris une odeur très agréable, et l'on obtient ainsi une nourriture économique que les vaches mangent avec avidité.

Afin qu'il y ait constamment cette qualité de nourriture à la disposition des animaux, on doit avoir trois cuiviers de grandeur appropriée au nombre des animaux ; de cette sorte, chaque jour il y en aura un que l'on chargerait, l'autre qui fermenterait et un autre dont on pourrait utiliser le contenu.

Par ce système les cultivateurs auraient avantage de cultiver largement la betterave, et tout spécialement la betterave à sucre qui serait la plus avantageuse aux vaches laitières.

Les betteraves à sucre sont plus denses, plus compactes, plus fibreuses, plus sucrées ; elles résistent mieux aux gelées et elles sont plus nourrissantes que les autres variétés. Les betteraves longues venant hors de terre sont plus aqueuses, moins denses et moins lourdes.

Il serait donc à désirer que cette racine entrât pour une part de plus en plus large afin d'aider à la nourriture du bétail en hiver et de contribuer par ce moyen plus largement à la fabrication du beurre en hiver.

La nourriture abondante donnée aux vaches laitières en hiver contribuera non-seulement à alimenter la fabrication du beurre en hiver, mais le rendement en lait serait encore plus élevé l'été suivant, si l'on se montrait moins parcimonieux dans l'alimentation hivernale des vaches laitières.

La nourriture d'hiver exerce la plus grande influence sur la production du lait pendant les mois de l'été suivant, non-seulement quant à la quantité, mais aussi sous le rapport de la qualité du lait.

Qu'il s'agisse de races réputées bonnes laitières, le rendement en lait pour l'année entière dépendra