

pour qu'il ne puisse pas s'y retourner, de sorte qu'il ne peut qu'aller en arrière jusqu'à la fin du parquet qui est courte aussi, et en avant vers la porte: il est tenu en parfaite obscurité, bien propre et à un plancher en entier au niveau. Si le nourrisseur vient pour porter le lait, il ouvre un petit trou, assez grand pour qu'il puisse y passer la tête et qui se trouve dans la porte; dès que l'animal voit la lumière, il s'avance, sort la tête, que le vacher met dans la chaudière; et ayant appris à boire le lait, il engraisse plus rapidement que par aucune de nos méthodes, où l'on attache le veau ou on lui permet de courir dans la place ou la cour. Les fermiers hollandais suspendent un morceau de craie près de la porte pour que le veau puisse le lécher; et s'ils sont pour l'ôter, le parquet est construit, quant à sa hauteur, de sorte que si la porte est ouverte, il tombe dans la voiture, dans laquelle entre le veau et y est attaché. Le plancher des parquets hollandais est en ouvrage de treillis, de sorte que le veau y est toujours parfaitement sec. De cette manière la quantité de lait pour engraisser parfaitement le veau est donnée, que sa mère en ait assez elle-même ou non. Si le veau est constipé, un peu de bouillon de lard ou de mouton le remettra; et s'il commence à se purger, une petite quantité de présure dont on se sert pour faire prendre le lait, le guérira. Dans le cours de l'engrais on donne aux veaux de la farine d'orge et de la graine de lin bouillie. On doit un peu saigner le veau une ou deux fois dans la dernière semaine ou les derniers dix jours.

Le prix des veaux gras varie selon le bon état du jeune animal et le temps de l'année qu'on en dispose. Au marché de Montréal, un veau gras de six ou huit semaines se paie six à huit piastres; et à l'âge d'un mois trois à cinq piastres. Ce qui suit est une estimation comparative des différents usages qu'on fait du lait, savoir: en engraisant des veaux, et en faisant du fromage dans le comté de Gloucester en Angleterre. On trouvera que cette estimation est exacte pour le Canada aussi, excepté quant aux prix des articles.

En engraisant les veaux pour la boucherie, il faut ordinairement 7 semaines pour les porter aux poids d'un quintal cha-

cun; et ils consomment la quantité suivante de lait: à peu près 10 gallons la première semaine, 16 la seconde, 20 la troisième, 24 la quatrième, 27 la cinquième, 30 la sixième et 32 la septième; de sorte qu'il faut 159, disons 160 gallons de lait pour produire 112 livres de veau. La valeur moyenne en argent des modes précités de convertir le lait en un article de vente est la suivante:

100 gallons de lait produisent 112 lbs. de fromage de la meilleure qualité, qui à 6d. par livre font ..	£2 16 0
Et 5 liv. de beurre de petit lait, ce qui à 8d. par liv. ...	0 3 4
Valeur de 100 gallons de lait converti en fromage. ..	2 19 3
100 gallons de lait produisent 34 liv. de beurre à 10d. par liv. ..	1 18 4
Et 74 liv. de fromage de la qualité inférieure à 3d. par liv. ..	0 18 6
Valeur de 100 gallons de lait converti en beurre et fromage ..	2 6 10
100 gallons produisent 112 liv. de veau, à 7d. par liv.	3 10 0
Mais des veaux se vendent après leur naissance 10 chelins ..	0 10 0

Ce qui déduit, laisse comme valeur de 100 gallons de ce lait .. 3 0 0

Donc la valeur de 100 gallons en engraisant les veaux .. 1 17 0

Donc il est plus profitable de faire du fromage de première qualité, que d'en faire du beurre et du fromage inférieur, ou d'engraisser les veaux.

Où n'auroit pas ces prix en Canada; mais si l'on faisait de bon fromage, on approcherait plutôt de ces prix que ne fait le veau, qui se vend rarement à plus de 3d. la liv. quoique les veaux ne soient pas si grands