

lait, soit pour nos 20,000 lbs, 800 lbs de beurre. En supposant que ce beurre ne se vendrait que 18 centins, soit 14 centins net par livre déduction faite du coût de fabrication, ce qui n'arrivera que par accident,—car nous n'avons vu ce bas prix pour le beurre de fabrique qu'une fois encore dans notre expérience de huit ans,—il produirait encore pour les 800 lbs \$112 00, auxquelles il faut ajouter le valeur de 19,200 lbs de lait écrémé et lait de beurre qui restent comme résidu, valant 40 centins du 100 lbs, soit \$76.80 pour le tout, qui forment avec les \$112.00 retirées du beurre, un total de \$188 80, comme produit net de 10 vaches pendant 5 mois, à la fabrique, soit \$18.88 par tête. Cela laisse un surplus en faveur de la fabrique de \$275 par vache, comparé au rendement de la laiterie. Et qu'on remarque que nous prenons la fabrique dans la plus mauvaise condition de vente et en ne lui allouant que 4 lbs de beurre par 100 lbs de lait, en moyenne, tandis que la moyenne réelle ordinaire est plus près de 4½ lbs que de quatre.

Si nous calculons au point de vue du fromage, l'avantage est encore à la fabrique. On prend une moyenne de 11 lbs de solide par 100 lbs de lait, soit 2,200 lbs pour 20,000 de lait. Mettons ce fromage au bas prix de 7 centins net pour

de \$173.80, ou \$17.38 par vache. Cela laisse un surplus, en faveur de la fabrique de \$1.25 par vache, comparé au rendement de la laiterie.

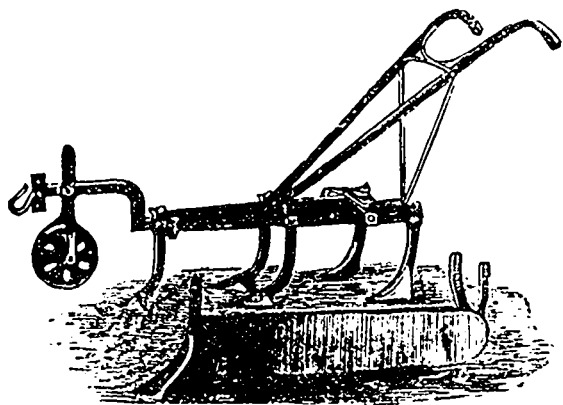
Il ne faut pas oublier que la moyenne de 11 lbs de solide par 100 lbs de lait est donné pour la partie est de la province où il est reconnu que le lait est plus riche que dans la partie ouest, où la moyenne de solide est de 10 lbs par 100 lbs.

Dans les chiffres que nous venons d'établir, nous donnons une valeur en argent au lait écrémé, au lait de beurre et au petit lait. Mais ces résidus sont loin de donner tout de suite de l'argent au cultivateur, ni autant d'argent à tous les cultivateurs que nous avons supposé qu'ils leur en rapportent. Il sera plus intéressant de calculer ici lequel des quatre systèmes d'emploi du lait que nous venons de mentionner rapporte le plus d'argent comptant net au cultivateur pendant la saison de fabrication :

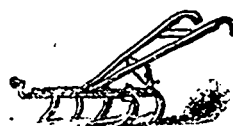
D'après les chiffres établis plus haut, le cultivateur retire

à la laiterie.....	\$ 84.12
à la beurrerie.....	112.00
à la fromagerie.....	154.00
à la fabrique combinée.....	156.00

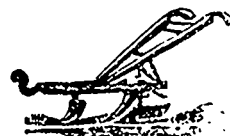
HOUE A CHEVAL "PLANET JR."



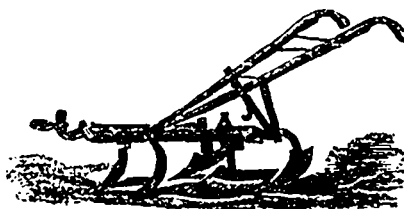
CULTIVATEUR OU BOULEVERSEUR EN FER.



Comme bouleverseur.



Comme faiseur de sillons.



Houe à cheval, cultivateur, etc. etc., "Planet Jr."

Résumons maintenant nos autres chiffres donnés plus haut : Un troupeau de 10 vaches donne pendant les 5 mois qui s'écoulent entre le 1er juin et le 1er novembre, soit pendant 153 jours, une moyenne de 20,000 lbs de lait, dans la région est de la province, en bas de Québec. Avec ces 20,000 lbs de lait, dans une mauvaise année pour la vente des produits de fabrique un cultivateur peut retirer :

A LA LAITERIE.

Beurre, 700 lbs à 15c par lb.....	\$105.00
Lait écrémé, 19,300 lbs à 40c par 100 lbs	77.20
Profit apparent.....	\$182.20
Frais à déduire.....	20.88
Profit net total.....	\$161.32
Profit net par vache.....	16.13

A LA BEURRERIE.

Beurre, 800 lbs à 14c par lb ....	\$112.00
Lait écrémé, 19,200 lbs à 40c par 100 lbs	76.80
Profit net total.....	\$188.80
Profit net par vache ....	18.88

le patron, ce qui n'implique qu'une valeur de 9 centins pour le bon fromage gras, sur le marché, pour toute la saison. Nous arrivons, à ce prix, avec le chiffre de \$154.00 pour nos 2,200 lbs de fromage auxquelles il faut ajouter la valeur du résidu de 17,800 lbs de petit lait évalué à 10 centins du cent livres, soit \$17.80 pour le tout qui forment avec les \$154.00 retirées du fromage, un total de \$171.80 ou \$17.18 par vache, laissant encore un surplus en faveur de la fabrique de \$1.05 par vache, comparé au rendement de la laiterie.

Au point de vue de la fabrication combinée du beurre et du fromage partiellement écrémé, on va encore retrouver l'avantage en faveur de la fabrique. La fabrication combinée consiste à enlever sur 11 lbs de solide que fournissent 100 lbs de lait, 1½ lb de beurre en moyenne pour la saison et à faire ensuite 9½ lbs de fromage avec les 98½ lbs de lait ainsi partiellement écrémé. On fera donc, avec les 20,000 lbs de lait, 300 lbs de beurre qui, au prix de 14 centins net alloués plus haut, donneront \$42.00 et 1,900 lbs de fromage qui, calculées à 1 centin de moins la livre en valeur que le fromage gras, soit 6 centins net la livre, donneront \$114.00. Ce dernier chiffre ajouté aux \$42.00 du beurre forment pour 2200 lbs de solide composé de 300 lbs de beurre et de 1,900 lbs de fromage, un montant de \$156.00, auxquelles il faut ajouter la valeur de 17,800 lbs de petit lait qui restent comme résidu, valant 10 centins du 100 lbs, soit \$17.80 pour le tout, qui forment avec les \$156.00 retirées du beurre et du fromage, un total