

grosses et pesantes, ayant un cou beaucoup trop épais, et la tête trop semblable à celle d'un taureau, pour être bonnes laitières, et pourtant, on m'a assuré que quelques unes d'entre elles donnent 52 chopines de lait par jour pendant une assez longue période de temps après le vêlage. Sur quelques fermes on garde deux ou trois jerseys pour améliorer la couleur du beurre. On tient les vaches très proprement, on les étrille tous les jours, et on lave et assèche avec soin leur pis. On les traite trois fois par jour (vers 4.30 a.m., 11.30 a.m. et 6 p.m.), parce que l'on considère que l'on obtient une plus grande quantité et une meilleure qualité de lait en agissant ainsi, qu'en ne trayant que deux fois par jour. Ceux qui traitent les vaches se rendent aux champs sur des ânes portant, suspendu de chaque côté, un panier qui contient de grands vases en cuivre, dont l'on se sert toujours dans ce district et qui ont une ouverture étroite facile à fermer au moyen d'un bouchon de sorte qu'il n'y a aucun danger de renverser le lait en l'apportant à la maison. Les maisons sont, en général, de vieilles bâtisses, souvent menaçant ruine et d'apparence pittoresque, ayant, en plusieurs endroits, l'air négligé à l'extérieur, mais étant un modèle de propreté à l'intérieur. Chaque habitation a son potager et souvent aussi son paterre, et je crois qu'en cela leur exemple pourrait être avantageusement suivi par nos cultivateurs. Beaucoup de cultivateurs récoltent leurs propres graines de semence. On cultive de grandes quantités de trèfle pour la graine, et quoique nous n'ayons pas un aussi bon climat que celui de ce pays, je crois qu'on pourrait marcher plus avant dans la même voie, ici. Dans l'ouest du Kerry, où le climat est plus humide qu'à Cork, les cultivateurs récoltent leur graine d'ivraie vivace. Les laiteries se composent de trois chambres : 1^o la laiterie ou chambre à lait proprement dite, 2^o la chambre où l'on fait le beurre, et 3^o la chambre où l'on fait le lavage; elle contient une bouilloire. Elles sont généralement pavées avec des dalles, et les planchers ont une pente suffisante pour permettre à l'eau de s'écouler. Dans la plupart des laiteries, on a un excellent système pour laver le beurre—un tuyau relié à la pompe est placé immédiatement adessus de la baratte, de sorte qu'on peut y laisser couler l'eau sans aucune difficulté. On regarde comme très-important que la provision d'eau pour la laiterie soit très-pure et excellente, le beurre étant apte à prendre la plus légère infection ou impureté de l'eau. On tient la laiterie à une température de 50 degrés que l'on maintient en hiver au moyen de poêles ou de réchauds. On met crêmer le lait dans des vases en faïence brune d'environ 13 pouces de profondeur, qu'on place sur des bancs en brique un peu élevés. On l'écrame trois fois, la première fois au bout de 12 heures seulement. On garde cette première crème à part. Sur quelques fermes on la baratte seule, et ailleurs on y mêle la seconde immédiatement avant le barattage. On n'emploie la crème de la troisième opération que pour la confection de beurre inférieur destiné à la consommation de la famille. On donne le petit lait aux veaux. Pendant les chaleurs, on transvase souvent la crème afin d'enlever tout dépôt de lait sûr qui pourrait se former, et que l'on considère comme nuisant à la qualité du beurre, s'il se trouve mêlé à la crème. On met la crème dans la baratte à la même température qu'elle a dans la laiterie, on ne la chauffe jamais. La baratte dont l'on se sert généralement est le baril normand, que je considère comme le meilleur que j'aie jamais vu, et dont l'on devrait se servir beaucoup plus généralement dans ce pays-ci. J'ai visité la fabrique de Durand & Cie., à Isigny, où l'on fait les meilleures barattes. Les ouvertures sont en métal poli, fermant à juste sans caoutchouc. A l'intérieur se trouvent trois planches placées simplement sur la longueur du baril à environ deux pouces des parois, de sorte qu'il ne s'y trouve aucun coin dans lequel puissent s'accumuler les matières aigries. Quelques uns sont munis d'un petit carreau de verre

qui permet de voir quand le beurre commence à venir. J'ai vu pratiquer toute l'opération du barattage et de la fabrication du beurre, chez un cultivateur, près de Bayeux, qui a obtenu plusieurs médailles d'or pour son beurre, et la médaille de bronze à l'exposition de Paris, en 1876, où son beurre primé s'est vendu 20 francs la livre. La ferme se compose d'environ 160 acres de terre excellente, qui paie une rente de 20 piastres l'acre: on y garde 70 vaches toutes de Cotentin. La baratte est mue au moyen d'un cheval à raison de 60 révolutions par minute. Le barattage se fait en 40 minutes, et on cesse l'opération du moment que le beurre vient en petits grains; on enlève alors les deux-tiers du petit lait, et on verse de l'eau de source au moyen d'un tuyau, tel qu'indiqué plus haut. On fait ensuite faire lentement 30 révolutions à la baratte, on enlève encore les deux-tiers de lait et d'eau qu'elle contient, et on ajoute encore de l'eau (le produit des deux premiers lavages est mis de côté pour les cochons). On répète la même opération jusqu'à ce que l'eau sorte parfaitement claire, ce qui prend 8 lavages, le nombre de révolutions étant graduellement diminué à chaque fois. En n'enlevant pas tout le lait et l'eau, on tient les particules de beurre séparées, de sorte qu'elles sont plus parfaitement lavées et gardent mieux leur grain. Après le dernier lavage on emplit à demi la baratte avec de l'eau, et on la balance légèrement de ça de-là pour assembler le beurre que l'on sort ensuite par morceaux d'environ 4 livres. On ne le travaille pas du tout, chaque morceau est simplement légèrement pressé avec les mains dans un bassin d'eau, puis retiré et doucement battu avec une cuillère de bois pour en enlever l'eau, et placé sur une petite table ronde couverte d'un morceau de toile neuve et propre, portant imprimés le nom du cultivateur, et la représentation des médailles qu'il a remportées. On met cinq ou six morceaux les uns sur les autres, on les aplatit et on les façonne avec la cuillère, seul instrument dont l'on se sert. On attache ensuite proprement le beurre avec des épingles et on marque le poids sur le paquet, de sorte qu'il n'y a aucune déduction de faite; chaque paquet pèse environ 25 livres, et est placé dans un petit panier garni de jones et qui coûte environ 10 centins. Un collecteur de la compagnie du chemin de fer passe chez les cultivateurs et apporte les paquets à la gare; le coût total du transport à Paris, y compris le voiturage, les barrières, les facteurs, etc., est d'environ 5 centins par livre. Le beurre, ainsi envoyé directement à Paris, est tout consigné à des facteurs, et vendu à l'encan aux halles centrales; celui que j'ai vu faire s'est vendu 68 centins la livre; sur une autre ferme que j'ai visitée le propriétaire avait eu 75 centins la livre, la semaine d'auparavant, et il obtient souvent en hiver \$1.06.

(Traduit de l'anglais.)

Produits secondaires de la laiterie.

M. Arms, parlant dans une lettre privée des rapports de rendement des laiteries, dit : Je remarque que ceux qui s'appliquent à l'industrie laitière, calculent sur une grande marge le produit en veau, porc, etc., qui, je crois, ne doit pas être considéré comme venant directement de la laiterie, mais comme étant produit de la ferme. Je pourrais, moi-même, sous ce rapport, donner quelques chiffres du résultat obtenu en donnant du lait frais aux agneaux, aux veaux et aux petits cochons, mais je me contenterai de parler d'un veau élevé, et d'un autre aussi, engraisé, les deux ayant bu du lait écramé jusqu'à la saison froide. Celui que j'ai tué (étant de la race Jersey, réputée bonne à rien pour la boucherie) a donné, net, trois cent soixante-et-quinze livres et demie à sept mois et demi, avec en outre vingt livres de suif brut, ce qui, je crois, est fort respectable pour cette race méprisée. La viande est des plus délicieuses et aussi estimée que le poulet pour ceux qui l'ont mangée. J'ai remarqué que les veaux de M. Ste-