

traites ne sont pas assez fréquentes. Quand on traite deux fois par jour, il faut qu'on le fasse de 5 à 6 heures du matin et le soir à la même heure; si l'on traite trois fois, on doit le faire de 4 à 5 heures du matin, à midi et de 7 à 8 heures du soir. Il faut, en règle générale, séparer les traites par un temps égal. On aura ainsi un rendement plus élevé, plus régulier et plus durable.

Dans certaines contrées, on traite deux fois par jour, dans d'autres trois fois, mais il ne faut pas se croire obligé par l'usage en vigueur. Il ne faut voir que ce qui peut être le plus avantageux. Il est généralement reconnu que l'on obtient des bonnes vaches laitières un peu plus en les trayant trois fois. Il est donc bien d'introduire cette coutume, mais pour cela il faut :

1<sup>o</sup> Que le personnel soit assez nombreux pour accomplir ce surcroît de travail ;

2<sup>o</sup> Qu'on sépare exactement les traites par des intervalles réguliers de sept heures. Les traites trop rapprochées nuisent à la santé des vaches.

### LE PAPIER ET LES ARBRES

L'épuisement des forêts est, dit le *Cosmos*, parmi les fléaux modernes, l'un des plus redoutables par les proportions grandissantes chaque jour des exploitations intensives.

A une certaine époque on avait pu espérer que l'introduction du fer dans les charpentes des édifices et dans les constructions navales, que l'usage de plus en plus répandu des combustibles minéraux pour le chauffage, arrêteraient la destruction du bois. Il n'en a pas été ainsi, bien au contraire; les seuls chemins de fer réclament des forêts entières pour leurs traverses, les mines en prennent d'autres pour le boisage de leurs galeries, et la consommation a toujours été croissante. Mais un nouvel élément d'épuisement s'est révélé depuis le milieu de ce siècle, et c'est de beaucoup le plus important: il s'agit de la consommation effrayante de l'industrie du papier qui leur réclame les éléments de sa fabrication.

Les choses ont pris de telles proportions aux Etats-Unis par exemple, qu'elles créent une situation véritablement inquiétante.

Dans ce pays, il y a environ 2,000 usines pour la transformation de la pulpe de bois en papier, et les forêts, devant leurs efforts, disparaissent rapidement. C'est qu'aussi le bois est à vil prix. Une corde de bois produit environ 2.000

livres de pulpe et coûte de 35 à 40 fr. Il y a beaucoup de régions où un demi-hectare de terrain forestier, portant 15 cordes environ, peut s'acheter pour des prix variant entre 65 et 110 francs; on peut même acheter la corde à 5 fr. et quelques centimes sur pied. Il va de soi que les frais d'abatage et de transport sont généralement plus élevés que le prix d'achat, mais cette surcharge n'empêche pas que le bois ne soit la matière première la plus économique. Il a été détruit près de 50,000 hectares de forêt en 1895; pour 1897, il en sera détruit à peu près le double.

Cette situation est évidemment inquiétante.

### FONCTIONNEMENT DE LA LAITERIE CENTRALE DE ZURICH

M. Emile Saillard décrit dans *l'Agriculture de la Région du Nord* le fonctionnement de cette importante laiterie; nos lecteurs nous sauront gré de mettre sous leurs yeux cet intéressant article :

" Elle a été fondée en 1890 par une Société anonyme au capital de 200.000 francs divisé en 1,000 actions de chacune 200 francs.

" Son but est de fournir du lait sain et non falsifié, du lait stérilisé, du beurre et au besoin du fromage aux habitants de la ville et des communes suburbaines dont l'ensemble compte environ cent mille âmes.

" Comme toutes les Sociétés analogues, la laiterie centrale a son Conseil d'administration, son Conseil de direction, son Conseil de contrôle des comptes et son directeur, et les propositions importantes, pour avoir force de lois, doivent être ratifiées par l'Assemblée générale qui se réunit chaque année au moins une fois.

" Ce qu'il y a de particulier à signaler c'est le rôle de l'inspecteur vétérinaire, celui du chimiste et celui des contrôleurs.

" L'inspecteur vétérinaire est chargé d'examiner l'état de santé de toutes les vaches dont le lait a été acheté par la Société et d'indiquer en cas de besoin et gratuitement, le traitement qu'il convient d'appliquer à celles qui seraient malades. Les vaches atteintes de maladies contagieuses doivent être écartées et leur lait n'est pas accepté.

" L'inspecteur s'assure en même temps que les rations données aux animaux contiennent bien tous les aliments désignés dans le contrat

d'achat du lait—car la Société fixe elle-même l'alimentation—il contrôle aussi la tenue des étables et les soins donnés au bétail.

" Le chimiste est chargé de vérifier la pureté des laits et il ne doit reconnaître comme laits purs et naturels que ceux ayant une teneur d'au moins 13 p. 100 en substances sèches, 3 p. 100 en graisse, une acidité de 3.5 et un poids spécifique compris entre 1029 et 1033.

" Quand le lait n'a pas cette composition, une visite est faite immédiatement à l'étable du fermier à l'effet de prélever des échantillons; si l'analyse décèle une fraude quelconque, le fournisseur est condamné à une amende qui peut s'élever à 500 francs ou perd le droit de livraison; si l'altération est due à un certain état de santé des animaux, le lait est encore accepté mais avec une diminution de 2 cent. par litre sur le prix d'achat; au cas où elle se continuerait, la Société serait libre de résilier le contrat d'achat.

" Enfin la laiterie possède dans chaque village fournisseur un contrôleur auquel les cultivateurs apportent leur lait et qui prélève chaque jour un certain nombre d'échantillons qui sont ensuite expédiés au chimiste de la Société.

" Avec de telles précautions, les fraudes sont sinon impossibles, du moins rendues difficiles.

" Quant au lait lui-même, il est amené à l'établissement central soit par voiture, soit par chemin de fer; il est pesé, versé à l'aide de pompes sur des réfrigérants et conservé pendant huit ou dix heures dans de grands bassins entourés d'eau froide qui se renouvelle constamment.

" Le lait destiné aux enfants et aux malades est introduit dans des bouteilles de 2/3 de litre environ, pour être stérilisé sous l'action de la chaleur. Les bouteilles sont ensuite fermées hermétiquement à l'aide de bouchons analogues à ceux qu'on emploie quelquefois pour la bière.

" Matin et soir, a lieu la livraison en ville par les soins de la Société et au moyen de voitures dont elle dispose.

" Porté à domicile, le lait coûte 0 fr. 22 dans les entrepôts, il est cédé à 0 fr. 20, et enfin, le lait qui a subi la stérilisation est payé 0 fr. 50 le litre.

" Le lait qui n'a pu être vendu, est repris à la distribution suivante pour être ramené à l'établissement central. On l'écume, à l'aide d'un centrifuge ordinaire, qui travaille environ 1,200 litres par heure; la crème est transformée en beurre