

exemple, ne fournit plus qu'une petite quantité de lait, on ce soit de la traire deux fois par jour, et l'on se contente d'une seule traite. C'est un tort, car on diminue la sécrétion.

*De l'influence du séjour dans le pis.*—Assez généralement, on admet que le lait est d'autant plus riche que son séjour dans le pis a été plus prolongé, et que, par conséquent, la traite du matin donne un meilleur lait que la traite du soir. C'est pendant il résulte d'analyses faites avec soin, que sous le régime de la nourriture d'hiver, le lait du matin contient moins de beurre que ce lui du soir.

On voit par là que le lait qui séjourne la nuit dans le pis, gagne en quantité et perd en richesse lactée.

Dans la vue de découvrir jusqu'à quel point le lait se modifie pendant son séjour dans les mamelles, quelques agronomes ont acquis la certitude que plus on rapproche les traites dans le cercle de vingt-quatre heures plus le lait est abondant et moins aussi il est riche en principes, et *vice versa* ; qu'il faut un intervalle de douze heures pour que le lait puisse s'élaborer et se perfectionner dans l'organe qui le fabrique ; que le lait du matin a constamment plus de qualité que celui du soir, parce que, vraisemblablement, le sommeil donne à l'animal ce calme si nécessaire au perfectionnement de toutes les sécrétions ; que la succession du lait, par le bout du pis, en facilite beaucoup l'émission ; que plus souvent le nouveau lait, moins le lait qu'il prend est substantiel et gras : observations importantes dont il faut tenir compte, quelque soit l'usage auquel on consacre le lait.

Les cultivateurs qui désireraient retirer de leurs laiteries les plus grands bénéfices, surtout dans le voisinage des villes, pourraient donc calculer jusqu'à quel point il serait intéressant pour eux de mettre à part le lait le premier tiré, et d'éviter de le mêler avec celui qui vient le dernier ; l'un servirait à faire le beurre commun et l'autre le beurre de choix, la qualité de ce produit étant toujours en raison de la moindre quantité de lait qu'on réserve de la dernière portion de la traite. Peut-être, sans avoir eu l'intention d'améliorer le beurre ou d'en obtenir une plus grande quantité, quelques fabricants doivent-elles la réputation dont elles jouissent à la manière dont la traite est pratiquée plutôt qu'aux pâturages, à la nature de quels cependant on n'hésite pas de l'attribuer exclusivement.

Ce qui porte ainsi à penser, c'est ce qui a lieu dans les montagnes d'Ecosse : les habitants de cette contrée suivent un procédé fort simple et très économique pour tirer partie de leur lait. Attachés surtout à faire des élèves, ils séparent des mères tous les veaux et les gardent ensemble dans des pâturages clos ; chacun, à des heures régulières, sort et court, sans se tromper, vers sa mère pour la têter, jusqu'à ce que la vachère juge qu'il a pris assez de lait : alors elle fait écarter le veau, traite la vache et en tire ce qui reste pour le porter à la laiterie ; et c'est cette dernière portion de la traite qui sert à la fabrication du beurre de choix.

*De la manière de traire les vaches.*—Beaucoup de personnes trayent, mais très-peu savent bien traire. Comme il a été dit plus haut, une traite brutale indispose les animaux, que dans ce cas, ils ne donnent leur lait qu'à regret ou qu'ils ne le donnent pas entièrement. Ils gardent donc le dernier lait qui est le plus riche en crème ou en beurre. On voit d'après cela qu'une bonne trayeuse est de rigueur dans une ferme, et, pour qu'elle

soit bonne, il faut qu'elle réunisse la douceur à l'habileté, qu'elle excite le pis sans l'offenser, qu'elle soulage la bête et ne la fasse point souffrir.

La traite doit avoir lieu deux fois par jour, le matin et le soir, à heures fixes. Trois traites produiraient un peu plus de lait que deux ; mais le surplus ne payerait pas la peine et le dérangement.

La propreté du pis étant essentielle à la qualité du lait et surtout à sa conservation, la traite des bêtes à l'étable offre des inconvénients qui ne se rencontrent pas au pâturage. Une litière malpropre salit les trayons, et les ordures arrivent nécessairement dans le sein. C'est pour cela que plusieurs fermières renouvellent la litière tous les jours ; mais en renouvelant la paille tous les jours, on ne peut compter que sur du fumier d'une qualité médiocre. Le mieux, pour sauvegarder les deux intérêts à la fois, serait de ne changer la litière qu'à la partie supérieure et de laisser les couches de dessous s'imprégner des urines du bétail.

Dans les étables où le besoin de propreté se fait sentir, on devrait laver le pis et les trayons avant de traire.

On commence l'opération de la traite en mouillant les trayons avec du lait, afin de les ramollir et de produire une douce excitation. Ensuite on saisit les trayons à pleine main, deux à la fois, l'un de la main gauche, l'autre de la main droite, et l'on traie de haut en bas vivement, de manière à obtenir un jet continuel. On passe de temps en temps d'un trayon à l'autre. Quand la traite arrive à la fin, on ne se sert plus que de deux doigts, du pouce et de l'index pour la terminer. Certaines personnes font la traite entière avec les deux doigts, mais dans ce cas l'opération devient plus pénible pour la bête qu'avec la pleine main.

Une fermière instruite des précautions employées pour la traite des vaches, doit se charger de donner à cet égard les premières leçons à la fille à laquelle elle confie ce soin ; elle doit exiger d'elle, avant de procéder à la traite, de se laver les mains, d'éponger le pis et les trayons avec de l'eau froide pour les raffermir, et non avec de l'eau chaude ; d'être sur elle d'une grande propreté ; de conduire doucement la main depuis le haut du pis jusqu'au bas, sans interruption ; de tirer alternativement les deux mamelons du même côté et les deux du côté opposé, de changer d'instant à autre et d'obtenir exactement jusqu'à la dernière goutte de lait.

#### DE LA LAITERIE : DISPOSITIONS, AÉRATION, TEMPÉRATURE.

Dans l'établissement d'une laiterie, plusieurs objets importants réclament l'attention. Quelquefois il est dans l'intérêt du cultivateur d'obtenir la plus grande quantité possible de produits ; quelquefois il est plus avantageux pour lui que ses produits soient moindres en quantité, mais qu'ils soient de qualité supérieure ; il est donc utile qu'il sache comment il pourra atteindre l'un ou l'autre de ces buts de la manière la plus prompte, la plus facile et la moins coûteuse, car il ne peut entrer dans des dépenses de luxe qui nuiraient peut-être à son exploitation.

Pour que le cultivateur puisse retirer du lait de sa laiterie le plus grand profit, il faut que ce soit lui qui a la direction de la laiterie, connaisse parfaitement la manière de faire le beurre, et