

en déterminer les proportions ; il était beaucoup plus intéressant, à notre avis, d'examiner l'action de ces diverses alimentations sur la composition du lait.

L'analyse en a donc été faite, pendant chacune des quatre périodes, en choisissant, bien entendu, le moment où les animaux étaient parfaitement accoutumés au changement de nourriture.

Les résultats de ces analyses se trouvent réunis dans le tableau qui suit :

Composition du lait par litre suivant l'alimentation.				
	Regain de prairie	Fourrage ensilé	Foin de médiocre qualité, betteraves, etc.	Foin et regain de bonne qualité, betteraves, etc.
	1	2	3	4
Date de l'expérience	13 Sept. 1888	9 Nov. 1888	28 Janv. 1889	7 mars 1889
Densité	1031.5	1030.00	1032.00	1031.5
Eau	904.1	912.7	910.6	903.4
Matière grasse	35.9	30.7	31.8	38.4
Caséine	36.	29.3	31.	34.
Sucre de lait	48.4	50.35	50.57	49.6
Cendres	6.5	5.8	7.	6.
Pertes	0.6	1.15	1.03	0.1
Total	1031.5	1030.00	1032.00	1031.5

Dans ce tableau les analyses se trouvent classées suivant l'ordre de date dans lequel les rations ont été distribuées ; mais si l'on fait abstraction de ce classement et si l'on considère seulement les différents taux de matière grasse de chacun des laits, on voit que le chiffre le plus élevé correspond à

la colonne 4 bonne (alimentation)

vient ensuite le taux de

la colonne 1 (regain de prairie)

puis celui de

la colonne 3 (alimentation médiocre d'hiver)

et enfin le chiffre de

la colonne 2 (fourrage ensilé).

De même, si dans chaque analyse on fait le total de la caséine et de la matière grasse, on obtient le même classement avec les chiffres respectifs de

72.4—71.9—62.8—60.

Il est donc clairement démontré par là que la nature des aliments influe aussi sur la richesse du lait en éléments utiles, et il est facile de prévoir que cette influence se manifesterà à son tour dans la fabrication des fromages ; c'est d'ailleurs ce qu'ont démontré les expériences suivantes :

Le jour même de l'analyse, chaque lait a servi à la confection d'un certain nombre de fromages qui ont reçu absolument les mêmes soins que ceux fabriqués journellement. De plus, des pesées successives ont été faites comme précédemment pour se rendre compte de la proportion de petit lait qui s'est écoulé pendant l'égouttage, de la perte d'eau par évaporation, des poids du fromage après l'égouttage, après la salaison, le séchage et les différentes périodes de l'affinage.

Les chiffres résultant de ces pesées ont été indiqués dans des tableaux que nous ne pouvons, faute de place, reproduire ici.

Ces tableaux prouvent que les quantités de petit-lait sont de plus en plus considérables à mesure que la richesse de l'alimentation diminue, tandis que le rendement le plus élevé en fromage égoutté correspond à ce que nous avons nommé bonne alimentation d'hiver et le plus faible au fourrage ensilé ; de plus, le fromage provenant de la nourriture au regain vient en deuxième ligne comme rendement et celui qui résulte