

chaque jour. J'ai compris qu'au Couvent de Sillery à Québec on était bien plus avancé que cela. Le *Semaine* ferait bien d'obtenir des détails précis sur le mécanisme qui y est employé et de donner tous les détails sur ce sujet qui est non seulement de première importance à cause de la grande valeur des engrais qu'il procure, mais parce qu'il est prouvé que c'est le seul système d'égout qui puisse empêcher avec certitude les nombreuses épidémies qui se font sentir partout où un bon nombre de personnes sont obligées de vivre dans un même endroit.

EDW. BARNARD, JR.

La Semaine Agricole.

MONTREAL, 6 AVRIL 1871

De la manière de traire les vaches.

Nous ne pouvons nous empêcher de faire remarquer avec Villeroy, combien la langue agricole française est pauvre. Le verbe traire (tirer) n'a pas son substantif. Si l'on dit la *traite* d'une vache, on entend par là le lait qu'elle donne étant traitée une fois, et le mot *traite*, dans cette acception, ne se trouve dans aucun dictionnaire. Nous n'avons pas non plus les mots *melker*, *melkerinn*, celui ou celle qui traite, quoiqu'il soit probable que c'est du mot *melker* qu'on a fait par corruption *marcaire* dans les départements de l'Alsace et de la Lorraine, mot qui est généralement adopté en France, mais qui ne se trouve pas dans le dictionnaire de l'Académie, dans lequel il manque bien d'autres mots.

Espérons que la langue agricole se formera en même temps que se constituera la science agricole. En attendant, nous sommes quelquefois dans la nécessité de nous servir de mots qui ne se trouvent point dans le dictionnaire qui, par conséquent, ne sont pas français, mais nous tenons avant tout à nous faire comprendre de nos lecteurs.

Bien peu de personnes savent qu'il existe une grande différence dans la quantité de lait fourni par une vache bien traitée (tirée) et celle qui est mal traitée. Il y a de ces personnes qui s'imaginent qu'elles savent bien traire, quand au fond, elles ne le savent pas du tout, puisqu'elles ne font pas ren-

dre à une vache tout le lait qu'elle peut donner.

Bien traire une vache n'est pas une chose si facile qu'on pourrait le croire, et bien des bonnes vaches ont été gâtées par la négligence ou la mauvaise volonté de la servante chargée de les traire. Il faut pour cela, la volonté de bien faire, de l'habitude, de la force et surtout de la douceur, il faut que les vaches aiment celle qui les traite, au lieu de trembler devant elle, comme cela arrive trop souvent.

Les vaches ont la faculté de retenir leur lait, et si on les indispose par notre brutalité, elles ne le donnent qu'à regret, et ne le donnent pas entièrement. On voit, d'après cela, qu'une bonne trayeuse (*tireuse*) est de rigueur chez un habitant, et pour qu'elle soit bonne, il faut qu'elle réunisse la douceur à l'habileté; et pour qu'une vache soit bien traitée, il faut faire en sorte que cette opération lui soit agréable.

La traite doit avoir lieu deux fois par jour, le matin et le soir, à des heures fixes (à 5 heures le matin et à 5 heures le soir). Trois traites produiraient un peu plus de lait que deux, mais le surplus ne paierait pas la peine et le dérangement.

On commence l'opération de la traite en passant d'abord les mains sur les trayons comme si on voulait réellement traire, on n'exécute ce mouvement qu'avec légèreté pour faire éprouver à la vache une sensation agréable sans faire couler le lait, et si la trayeuse possède réellement l'amour de ses bêtes, elles laisseront facilement couler leur lait jusqu'à la dernière goutte. Ensuite, on mouille les trayons avec du lait, afin de les ramollir et de produire une douce excitation, puis on prend un trayon dans chaque main, d'une main un trayon du côté droit, et de l'autre un trayon du côté gauche, les saisissant assez haut pour en comprimer une partie de la glande du pis, et l'on traite de haut en bas et vivement, de manière à obtenir un jet continu. 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 deux doigts, mais

dans ce cas l'opération devient plus pénible pour la bête qu'avec la pleine main.

De quelque manière qu'on opère, il est de la plus grande importance de traire à fond. Le pis doit être complètement vidé, et il est alors petit. Les vaches qui ont un pis charnu, qui reste gros lors même qu'il est vide ne sont pas bonnes laitières.

On ne doit jamais juger des qualités laitières d'une vache sans considérer par quelle personne la vache a été traitée, et comment cette personne s'acquitte de cette opération. Il suffit d'une mauvaise trayeuse pour détruire la réputation de la meilleure vache laitière; et ces personnes là se rencontrent trop souvent car beaucoup de personnes trayent, mais très peu savent bien traire.

DONS.

La Société d'agriculture du Comté de Laval a souscrit une somme de \$200 pour venir en aide aux cultivateurs français que la dernière guerre a ruinés.

Celle du Comté de Beauce a souscrit \$100, et celle de Beauharnois aussi la somme de \$100.

Honneur à ces sociétés pour leur générosité! Est-ce que les sociétés des autres comtés ne les imiteront pas? Est-ce que leur cœur restera froid en face de si grands malheurs et de si grands besoins? Qu'on se hâte, le temps presse, si on veut leur venir en aide, et leur procurer les moyens d'ensemencer leurs terres.

Des bons points que doit posséder une truie élevée pour rapporter.

Qu'est qui constitue une bonne truie pour rapporter? Outre qu'elle doit posséder presque tous les points du verrat, on doit la choisir dans une race d'engrais facile, et dont les descendants n'ont pas dégénérés par des croisements malentendus, ou une multiplication en dedans. On devrait choisir la plus belle de la portée, qu'elle provienne d'une mère qui soit bonne nourrice, bonne laitière, d'un caractère doux, et d'une bonne fécondité. On doit rejeter de suite une truie qui a des mauvais points et des défauts, car ce sont ces mauvais points et ces défauts qui seront d'abord transmis à la progéniture. Avant de choisir une