

minées dans les ouvrages scientifiques, et il est à désirer qu'elles soient réunies.

Dans le 31^e vol., page 77, des Annales des Arts et Manufactures de *O-Reilly*, il dit que pour conserver le lait pendant l'été, il faut prendre, supposé 12 livres de radis sauvages, le mieux à la fin de mars. On les coupe par tranches sur lesquelles on verse le même poids d'eau : on distille le tout à petit feu, de sorte que le mélange ne brûle pas. On en retirera 9 livres d'une eau distillée que l'on conservera dans des bouteilles bien bouchées. On met une cuiller à bouche de cette eau par chopine de lait, et on mélange. Le lait se conservera doux pendant une semaine.

Méthode d'enlever au beurre le goût qu'il contracte lorsque les vaches sont nourries avec des navets, des choux, des feuilles d'arbres, etc.

Faites bouillir deux onces de salpêtre dans un litre d'eau, et mettez deux cuillerées de cette eau (ou plus, suivant sa grandeur), dans le baquet avant de traire. Si on met cette eau chaque fois que l'on traite, elle enlèvera tout le mauvais goût que lui donnent les navets, etc. ; mais si on laisse une seule traite sans le faire, la crème de cette traite négligée gâtera la crème de toutes les autres traites qui avaient perdu leur mauvaise odeur. L'efficacité de cette recette a été prouvée par une expérience de vingt années ; et si le beurre a un mauvais goût, le cultivateur peut être certain que la fille de basse-cour a négligé de mettre cette eau dans une des traites.

On pourra consulter avec avantage, sur la Laiterie et les fromages, le 3^e volume de la Maison rustique du 19^e siècle.

Voici sur les Laiteries anglaises des notes intéressantes que j'ai extraites et traduites de l'Encyclopédie d'Agriculture de *Loudon*, 2^e édition. Londres, 1831.

ART. 6864. M. *Hodgson* a trouvé qu'une vache à courtes cornes lui a donné en moyenne, pendant un an, 9 quartes de lait (5 litres, 678) par jour, et 4 livres $\frac{1}{2}$ (2 kilogr. 040) de beurre par semaine. Une vache à longues cornes lui a donné pendant le même temps, 8 quartes (4 litres, 543) de lait par jour, et 4 livres (1 kilogr. 813) de beurre. Ainsi, l'avantage a été en faveur des vaches à courtes cornes pour la quantité du lait et du beurre. La race de *Guernesey* (que je crois être la race normande) est estimée pour la bonté du lait et du beurre, mais n'est pas profitable pour la laiterie et pour l'engraissement.

6865. Quant à la nourriture des vaches d'une laiterie, ceux qui veulent tirer de leurs vaches tout le parti possible doivent leur donner pendant le fort de l'hiver du foin de la meilleure qualité, et autant qu'elles voudront en

manger ; et, lorsque le temps le permettra, il faudra les mener pendant quelque temps dans les prés ou pâturages bas, où elles mangeront les herbes qu'elles pourront trouver ; ce qui leur vaut beaucoup mieux que de les tenir renfermées constamment, et de ne leur donner que de la nourriture sèche : ce parcours leur fera donner plus de lait, et un lait qui donnera au beurre une belle couleur, même pendant l'hiver.

6874. Quand une vache est en très-bon état et nourrie abondamment, on peut la traire jusqu'à 8 jours avant son vélage. Mais si la vache est en mauvais état, il faudra cesser de la traire deux mois ou six semaines avant son terme : cela dépendra donc de son état et de sa nourriture.

6873. Il faudra donc s'attacher à avoir toujours ses vaches dans le meilleur état. Une vache qui a trop souffert pendant l'hiver, ne se remet que difficilement, et ne donnera pas, l'été suivant, quelle que soit sa nourriture, la quantité de lait qu'elle aurait donnée. Il faut les tenir chaudement pendant l'hiver, et que leur eau soit claire.

6874. Il faut noter le jour où elles prennent le taureau, pour connaître quand il faut cesser de les traire.

6877. Une vache est dans sa bonté à cinq ans, et elle continue à être bonne jusqu'à dix ans, et même au-delà.

6878. Il faut proportionner la taille des vaches à la richesse des herbages. Dans un terrain maigre une petite vache donnera plus de profit qu'une grande.

6879. Ceux qui veulent tirer de leurs vaches tout le parti possible, doivent avoir un taureau, pour ne pas perdre le temps de les y envoyer au loin. Un taureau suffit pour vingt vaches. A deux ans il est dans toute sa bonté (1).

6880. Pour le traitement des vaches tenues à l'étable, voici les directions données par un Nourrisseur près de *Farnham*, dans le *Surrey*. Entrez dans l'étable à six heures du matin, l'hiver et l'été ; donnez à chaque vache un $\frac{1}{2}$ bushel (17 litres, 84) de betteraves, carottes, navets ou pommes de terre coupées ; à sept heures, qui est le moment de la traite, donnez-leur un peu de foin qu'elles mangeront jusqu'à ce qu'elles soient toutes traites. Si une vache refuse le foin, donnez lui quelque autre nourriture qu'elle aimera mieux, comme du grain, des carottes, etc., qu'elle mangera pendant qu'on la traita, parce qu'il faut nécessairement qu'une vache mange pendant qu'on la traite,

(1) Il faut le faire travailler tous les jours, mais modérément ; il en vaudra mieux de toutes les manières, et sera plus doux. On le conduira avec la plus grande facilité, si on lui a passé, étant jeune, un anneau de fer dans le cartilage du nez, comme à *Grignon*. Voyez dans les Annales de *Grignon* le Mémoire de M. *Berger-Perrière*, du 1^{er} mars 1833. (Note du Traducteur.)

pour qu'elle lâche son lait, qu'elle a la faculté de retenir. Aussitôt qu'on a fini de les traire le matin, lâchez-les dans la cour où elles doivent trouver dans les auges de l'eau fraîche en abondance. A neuf heures, donnez à chaque vache 3 gallons (13 litres, 62) de pouture, qui est un mélange de deux tiers de grains et un tiers de son ou recoupes. Quand elles auront fini, mettez un peu de foin dans la mangeoire; à midi donnez-leur de nouveau 3 gallons (13 litres, 62) de cette pouture, comme auparavant. Si une vache, après l'avoir mangée, regarde pour en avoir davantage, donnez-lui en 1 gallon (4 litres, 54) de plus. Si au contraire elle cesse de manger avant d'avoir fini ses trois premiers gallons, enlevez le restant hors de la mangeoire, parce qu'il ne faut jamais laisser devant la vache plus qu'elle ne peut achever de manger. Souvenez-vous de tenir les mangeoires bien propres, et de ne leur laisser jamais contracter un goût d'aigreur. A deux heures, donnez à chaque vache un $\frac{1}{2}$ bushel (18 litres, 47) de carottes, betteraves ou navets, examinez bien les navets avant de les donner, parce qu'un seul navet pourri donne un mauvais goût au lait, et gâtera très-probablement toute la baratte de beurre. A quatre heures, faites traire; donnez du foin aux vaches pendant qu'on les traite, comme vous l'avez fait le matin, car vous ne devez pas oublier qu'il faut toujours que les vaches mangent quelque chose pendant qu'on les traite, pour leur faire lâcher leur lait (1). A six heures, donnez à chaque vache 3 gallons (13 litres, 62) de la pouture mentionnée plus haut. A huit heures, faites leur litière. Deux fois par semaine mêlez à midi dans la pouture de chaque vache une quarte (1 litre, 134) de drèche.

6881. *Instructions pour la fille de basse-cour.* Entrez dans l'étable à sept heures du matin; portez-y un baquet plein d'eau fraîche et une éponge; lavez bien le pis de toutes les vaches avant de commencer à traire. Bassinez-leur le pis avec l'eau fraîche l'été et l'hiver, parce que la fraîcheur de l'eau les fortifie et en enlève la chaleur. Ayez les mains et les bras toujours propres. Trayez les vaches aussi à sec qu'il vous sera possible, matin et soir; et après que vous aurez fini de traire toutes les vaches, et aussi à sec que vous aurez pu, recommencez à traire la vache traitée la première, et les autres de suite;

(1) Les Marquaires Suisses, en arrivant à chaque vache pour la traire, commencent par lui fourrer dans la gueule, par le côté de la mâchoire où elle n'a pas de dents, autant de sel qu'ils peuvent en tenir avec le pouce et les deux premiers doigts. Ils ont à cet effet un petit sac que, lorsqu'ils vont traire, ils accrochent à un bouton de leur gilet. On connaît la passion des bestiaux pour le sel. On dirait que la vache attend avec impatience le moment d'être traitée, par le regard fixe qu'elle tient sur le marquaire, et en allongeant la tête vers lui; elle rumine pendant tout le temps de la traite.

(Note du Traducteur.)

parce que la principale raison qui fait diminuer le lait des vaches, est la négligence que l'on a de ne pas les traire parfaitement à sec, surtout quand on leur retire leurs veaux. Ne laissez pas traire vos vaches par une main étrangère, et point de conversation pendant que vous trayez. Chaque samedi au soir donnez un compte exact de la quantité de lait que chaque vache a fournie pendant la semaine (*Magasin du fermier*, vol. xv, page 314).

6882. La laiterie de M. *Harley*, près de Glasgow, en Écosse, est en grande réputation depuis 1813.

6883. Son étable, Pl. 22, fig. 7, est distribuée sur un nouveau plan; les vaches sont par rangées dirigées en travers de l'étable, douze vaches par rangées; les rangées tournent alternativement la tête et la queue au même pignon, de sorte que les têtes de deux rangées voisines se regardent, et les queues sont opposées aux queues de la rangée suivante. Il y a un passage B entre le derrière des deux rangées de vaches pour les nettoyer, et un second passage A entre les têtes pour les affourager. Devant la tête de chaque vache il y a un petit cadre en treillage de fil de fer qui se lève et se baisse, comme le châssis d'une croisée anglaise. On lève ce châssis lorsqu'on donne la pouture et qu'on nettoie la mangeoire, et on le baisse après avoir mis le foin, les racines, etc. Les différens moyens ingénieux pour laver les mangeoires, recueillir les urines, aérer l'étable, etc., offrent divers avantages, tels que la santé du bétail, la conservation des bois, la diminution des dangers du feu; n'y ayant pas de greniers au-dessus des animaux, point de gaspillage dans la nourriture, la bonté du lait, etc. La température est réglée par le thermomètre. On peut établir un courant d'air qui maintient la fraîcheur pendant les plus grandes chaleurs de l'été, et contribue beaucoup à la bonne santé des animaux; il prévient aussi la pourriture des bois, et fait que les vaches mangent avec plus d'appétit, parce que leur haleine est enlevée par le courant d'air, tandis qu'elle reste sur la nourriture et l'échauffe, lorsqu'à la manière ordinaire la mangeoire touche la muraille. Il est bien connu que le lait prend très-aisément le goût et l'odeur des diverses substances; conséquemment, si l'étable est remplie d'un air qui ait mauvaise odeur, il en contractera le goût quand, dans l'état le plus divisé, il sort du pis de la vache, et pendant que, dans le seau à tirer, il reste dans l'étable.

6886. Le nombre des vaches est d'environ cent vingt. Elles donnent, l'une dans l'autre, 11 quartes par jour (12 litres, 49); mais la quantité, comme la qualité du lait, dépend beaucoup de la nourriture.

6887. Leur nourriture pendant l'été consiste en herbes fauchées et orge

coupée en vert, mélangées avec du foin. Pendant l'hiver, M. *Harley* leur donne beaucoup de navets et de pommes de terre cuites à la vapeur et mêlées avec de la paille et foin hachés. Il leur donne, en outre, des drèches ou résidus de distillerie, quand il peut s'en procurer.

6889. Il a une liste des heures des divers travaux, tels que le temps de donner à manger, de traire, de panser les vaches, de balayer l'étable, etc. Chaque personne de la basse-cour a une étrille et une toile de crin pour panser les vaches deux fois par jour, de plus un baquet et un balai pour nettoyer l'étable qui est lavée et sablée deux fois par jour.

6894. L'avantage d'arroser les prairies avec l'urine des vaches est au-dessus de tout ce que l'on peut imaginer. Pendant la saison dernière quelques petits enclos de vieux pâturages ont été fauchés six fois, et chaque fois l'herbe avait en moyenne quinze pouces (0^m,38) de hauteur, et en outre était extrêmement épaisse. L'eau de savon d'une buanderie publique a aussi été employée au même usage avec un très-grand succès.

6893. M. *Harley* a une petite machine à vapeur qui fait mouvoir les machines suivantes : 1^o une petite machine à battre ; 2^o un hache-paille, un coupe-racine pour les navets et les pommes de terre ; 4^o une baratte ; 5^o une pompe. La chaudière qui fait marcher la machine à vapeur fait cuire les légumes à la vapeur, chauffe l'eau, etc.

6896. Les trois laiteries les plus remarquables de Londres sont, d'abord les deux laiteries situées à Islington, dont l'une appartient à M. *Laycock*, et l'autre à MM. *Rhodes*, ensuite la laiterie métropolitaine sur la route d'Edgeware.

6897. La laiterie de MM. *Rhodes* est la plus complète des trois. Elle existe depuis plus de trente ans. Le nombre des vaches se monte, en moyenne, par année à quatre cent, et on dit que ces Messieurs ont eu pendant un temps plus de mille vaches placées dans divers établissemens. Les bâtimens sont construits sur un terrain en pente qui fait face au Levant ; la pente est d'environ 1 pouce sur 6 pieds (0^m,025, sur 1^m,82). Les étables sont bâties dans la direction de la pente, autant pour l'écoulement naturel des eaux des toitures, que pour la facilité du nettoyage, du balayage et brouettage du fumier, que pour la conduite de l'eau qui remplit de petites auges en fonte qui sont posées dans la muraille, à la tête de chaque vache, de sorte que chaque auge verse son eau de surplus dans le bassin suivant. Les étables ont 24 pieds (7^m,34) de largeur ; les murailles 8 pieds (2^m,44) de hauteur ; la toiture est en tuiles, avec des ouvertures dont les unes sont recouvertes d'un volet qui s'ouvre et se ferme pour donner passage à l'air, et les autres d'un châssis en

fer garni de vitres pour donner du jour. Le sol de l'étable est presque plat, avec une rigole d'écoulement dans le centre. Le long de chaque muraille il y a une rangée de loges qui ont 7 pieds (2^m,13) de largeur, et qui sont chacune pour deux vaches (Voyez la fig. 5 de la Pl. 23). Les vaches sont attachées avec des chaînes qui, dans le bout, ont un anneau qui coule dans une forte tringle en fer placée perpendiculairement dans l'encoignure de chaque loge. L'on n'a dévié de l'usage qu'en substituant une tringle en fer au poteau en bois. Il y a à la tête de chaque loge une mangeoire en pierre, de la grandeur de celle des chevaux, et dont la partie supérieure est à 18 pouces (0^m,46) du sol. On a construit parallèlement, et se touchant, quatre étables, et dans les trois murailles de séparation on a ménagé, devant chaque vache, une ouverture de 1 pied (0^m,30) de largeur, et de 4 pieds (1^m,22) de hauteur, dont le bas porte les auges en fonte de 1 pied (0^m,30) carré, qui sont plus élevées que les mangeoires d'environ 9 pouces (0^m,23). Ces auges sont toujours pleines d'eau amenée d'un grand réservoir par des tuyaux qui ne demandent pas d'explication. Chaque auge sert à deux vaches placées nez à nez, mais chacune dans une étable différente. Au-dessus des auges placées dans les deux murailles extérieures, et qui ne servent qu'à une seule vache, il n'y a pas d'ouverture. A un des coins de la partie supérieure des quatre rangées d'étables, est la Laiterie qui consiste en trois chambres, chacune d'environ 12 pieds (3^m,66) en carré ; celle extérieure est pour mesurer le lait, celle du milieu est la laverie et a une chaudière montée sur son foyer ; enfin celle intérieure est pour le lait et le beurre, et est séparée de la laverie par un corridor. Au bout, et en dessous des étables, est une cour carrée environnée de hangards : dans l'un on engraisse les vaches qui ont cessé de donner assez de lait, les autres servent de magasins temporaires pour les racines, et d'étables pour les petits cochons que l'on élève pour consommer le caillé fourni par le lait qui reste invendu. Ce caillé est versé dans un puits de 6 pieds (1^m,83) de diamètre, et de 12 pieds (3^m,66) de profondeur, formé de briques bâties à ciment, et où il s'aigrit dans très-peu de temps, parce qu'il est bien reconnu que le lait aigre profite plus aux petits cochons que le lait doux. Il y a beaucoup de profit à élever des truies portières dont on vend les cochons de lait pour la broche. Au-delà de cette cour, et plus bas, est un réservoir très-grand et profond, dans lequel on verse le fumier, d'un pont en planches qui s'étend au-dessus. Le seul bâtiment qui manque pour compléter cet établissement, est un réservoir pour conserver la drèche, ou résidu de brasserie, qui forme la nourriture principale des vaches. MM. *Rhodes* ont construit ce réservoir, mais dans un autre établissement plus petit où ils ont aussi des vaches, et qui n'est qu'à une petite

distance. Là ils ont les meules de foin et de paille, des hangars, des réservoirs pour les racines, un magasin pour le hache-paille, écuries, remises pour les voitures, maison d'habitation, comptoir, et autres bâtimens nécessaires à une exploitation pareille, et qu'il n'est pas besoin de décrire.

6898. On achète les vaches prêtes à vêler, ou qui viennent de le faire, et on les garde tant qu'elles donnent au moins 2 gallons (9 litres, 08) de lait par jour. Alors on les engraisse avec des tourteaux d'huile et de la drèche mêlée à du foin de trèfle haché.

6899. Les vaches ne quittent plus leurs places depuis le moment qu'elles sont entrées jusqu'à leur sortie définitive. Dans les autres laiteries l'usage est de sortir les vaches une fois par jour pour les faire boire; mais ici elles ont continuellement devant elles de l'eau claire. Elles sont tenues avec la plus grande propreté, et au moyen des ouvertures dans la toiture, l'air monte plus vite et se renouvelle mieux que par les ouvertures latérales dans les murs. Aussi, l'air de ces étables nous a paru plus pur que celui de toutes les autres laiteries que nous avons visitées.

6900. La principale nourriture des vaches dans la laiterie de MM. *Rhodes*, et dans toutes celles auprès de Londres, est la drèche, qui est le grain qui a servi aux brasseries et aux distilleries. Comme on brasse beaucoup plus pendant l'automne et le printemps que pendant les deux autres saisons, on fait alors un approvisionnement de drèche qui puisse suffire pendant l'été et l'hiver. Les drèches sont ordinairement entassées dans des fosses revêtues de briques bâties à ciment, qui ont de 10 à 20 pieds (3^m,05 à 6^m,10) de profondeur, de 12 à 16 pieds (3^m,66 à 4^m,88) de largeur, et une longueur proportionnée au nombre de vaches. Les drèches sont piétinées bien serré, et finissent en deux pentes comme les meules longues de fourrage, ou comme les silos de pomme de terre. On recouvre les drèches d'une couche de terre humide et battue, de 6 à 9 pouces (0^m,15 à 0^m,23) d'épaisseur, qui empêche la pluie de pénétrer jusqu'aux drèches. Comme une vache mange à peu près un bushel de drèche par jour (36 litres, 34), il est aisé d'en calculer la quantité ainsi que l'emplacement. La drèche est chaude, fumante, et dans un état de fermentation complète quand on l'emmagasine, et elle conserve pendant plusieurs années sa qualité de bonne nourriture: elle devient un peu aigre, mais on dit que les vaches l'aiment autant dans cet état que lorsqu'elle est fraîche et douce. Il est très-ordinaire d'en conserver pendant deux ou trois ans, et chez MM. *Rhodes* on en a gardé pendant neuf ans qui n'avait rien perdu de sa bonté. L'exclusion de l'air prévient toute augmentation de fermentation, et par conséquent de décomposition. Les résidus des distilleries, qui

sont composés de grains germés et de farine qui sortent de l'alambic, sont aussi fréquemment donnés aux vaches, mais plutôt à celles que l'on engraisse qu'à celles à lait. Le prix actuel des drèches de brasseries est de 4 pence $\frac{1}{2}$ (0 fr. 45 cent.) le bushel (36 litres, 34); le prix de la matière épaisse des distilleries est, à cause de la farine qu'elle contient, de 9 pence (0 fr. 90 cent.) le bushel ou (36 litres, 34), et le prix de la matière liquide 6 pence (0 fr. 60 cent.) pour une mesure de 36 gallons (4 hect. 64 litres).

6901. Dans la laiterie de MM. *Rhodes*, on donne par jour à chaque vache 2 onces (56 grammes) de sel. On le mêle dans la drèche que l'on donne matin et soir avant de traire.

6902. Le fourrage vert et les racines sont donnés alternativement avec les drèches, et comme pendant l'hiver on n'a pas de fourrage vert, on donne du foin après que les racines ont été mangées.

6903. Les vaches sont traitées deux fois par jour, à trois heures du matin, et à trois heures de l'après-midi.

6905. Dans la laiterie de M. *Laycock*, à Islington, il y a de 400 à 700 vaches. Nous ne mentionnerons que ce qui diffère de chez MM. *Rhodes*. Les vaches sont nourries comme chez MM. *Rhodes*, excepté qu'on ne met pas de sel dans les drèches, mais on sale le foin lorsqu'on fait les meules. Une fois par jour on lâche les vaches dans une cour où elles trouvent de l'eau dans des auges; et selon la saison et la beauté du temps, elles y restent depuis une demi-heure jusqu'à trois heures de temps. Depuis la fin de juin jusqu'à la Saint-Michel, on conduit les vaches dans les pâturages, depuis six heures du matin jusqu'à onze heures, et depuis deux heures de l'après-midi jusqu'à environ trois heures du matin du jour suivant; elles passent le reste des vingt-quatre heures dans l'étable pour manger la drèche et être traitées. On conserve les vaches plus long-temps que chez MM. *Rhodes*. Celles qui ne se trouvent pas pleines sont engraisées, comme on le fait ordinairement, avec des drèches, des tourteaux d'huile, et, ce qui n'est pas ordinaire, avec de la graine de lin bouillie. On la fait cuire dans une marmite ordinaire, et lorsqu'elle est réduite en bouillie, des tuyaux la conduisent dans de grands réservoirs en planches où elle est mêlée avec du foin de trèfle haché grossièrement, et quelquefois avec de la drèche, et ensuite distribuée aux animaux. On donne le taureau à celles qui sont bonnes laitières, et il y a huit taureaux pour cet usage. On garde ordinairement les vaches pendant trois ou quatre ans; on vend les veaux trois ou quatre jours après leur naissance, à des hommes qui les emmènent dans la campagne où ils sont élevés pour la boucherie. M. *Laycock* a plusieurs fermes considérables où il envoie les vaches pleines lorsque leur

lait tarit. On leur coupe les crins de la queue pour qu'elles ne jettent pas d'ordures dans le lait, et on les panse avec une étrille. Les vaches que l'on engraisse ont leurs pieds de derrière sur des planches qui forment cette partie du pavé; le reste est pavé en petites pierres. Les petits cochons reçoivent, outre le lait aigre, de la graine de lin moulue et des drèches. Le fumier des vaches et des cochons est considérable et est tout employé dans les terres de l'établissement, où l'on trouve forge, boutique de charron, de charpentier, etc.

6906. La Laiterie métropolitaine a été établie dans l'origine par M. Rhodes, il y a quinze ans, et appartient maintenant à M. Wilberforce. Elle est fort bien arrangée; elle peut contenir 360 vaches, et en a maintenant 320 qui sont à lait, à l'exception de quelques-unes que l'on engraisse. Les étables sont bâties parallèlement, et ont 24 pieds (7^m,51) de largeur. Les murailles ont 8 pieds (2^m,43) de hauteur. Chaque vache a 3 pieds 9 pouces (1^m,14) d'espace, mais la majeure partie n'a pas de loges. La rigole est dans le centre, et il n'y a pas de sentier plus élevé que le reste, parce que l'on a vu que ces élévations faisaient buter les vaches quand on les lâchait, ce qui cependant n'arrive pas souvent, car ici, comme chez M. Rhodes, une fois que les vaches sont en place, elles n'en sortent plus que pour aller à l'étable à l'engrais, ou pour être vendues, ou enfin pour aller dans une ferme plus éloignée où elles restent jusqu'à ce qu'elles aient mis bas. Une vache, ainsi tenue, produit rarement plus de deux veaux, et donne du lait ordinairement pendant dix-huit mois. Il y a cependant une vache qui a toujours donné du lait depuis plus de trois ans qu'elle a vêlé, et qui en donne encore un gallon et demi par jour (6 litres, 81). Les vaches sont traites à trois heures du matin, et à deux heures de l'après-midi. Leur nourriture est de la drèche qui au lieu d'être conservée dans des réservoirs à l'air, l'est dans un cellier de 14 pieds (4^m,27) de profondeur, recouvert d'un plancher au-dessus duquel est le magasin pour le foin et pour le hache-paille. Afin de garantir les drèches du contact de l'air, on les recouvre d'une couche de fumier de vache d'un pied (0^m,30) d'épaisseur. Le reste de leur nourriture consiste en herbes et en racines. On leur donne rarement du foin, et le trèfle sec est toujours mêlé avec des drèches ou des résidus de distillerie. On ne lâche jamais les vaches pour les faire boire, mais des tuyaux qui viennent d'un grand réservoir, amènent l'eau dans toutes les étables; à une heure après-midi, on la lâche dans les mangeoires qui sont de niveau, et elle coule lentement devant chaque vache qui en boit autant qu'elle veut.

Quand une vache tombe malade, on la saigne et on la purge avec une livre (453 grammes) de sel d'Epsom et deux onces (56 grammes) de fleur de soufre avec abondance d'eau chaude. Ce mode de traitement ne manque presque

jamais de réussir. On entretient quatre taureaux pour servir les vaches, et comme il n'y a pas de ferme appartenant à l'établissement, lorsqu'une vache pleine est presque tarie, on l'envoie dans quelque ferme à pâturage où elle reste jusqu'à ce qu'elle soit prête à mettre bas. Pour faire tarir le lait d'une vache, il n'y a qu'à lui mêler dans sa nourriture deux ou trois portions de sel en plus. La portion de sel que l'on donne par jour à chaque vache n'est guère plus d'une once (28 grammes), à cause de sa qualité tarissante. Ici, comme dans les autres laiteries, on épargne trop la litière : le peu qu'on leur en donne est placé sous les pieds de devant, et comme on n'a pas derrière les vaches de conduits *profonds et recouverts*, comme dans la Hollande et l'Allemagne, le reste de l'étable est toujours humide et sale.

6907. Les défauts principaux des Laiteries près de Londres, nous paraissent être le manque de propreté et la mauvaise ventilation. On peut remédier à ce premier défaut par un conduit profond recouvert d'une planche percée de nombreux trous coniques et par une plus grande quantité de litière; et au second, en faisant des ouvertures dans la toiture, comme chez MM. Rhodes qui, ainsi que nous l'avons dit, ont, sous ce rapport, l'établissement le plus parfait. Les Laiteries de Londres, comparées avec les Laiteries hollandaises (*ci-après art. 525*), et allemandes (*art. 587 et 611*), ou avec celle de M. Harley, de Glasgow (*ci-devant art. 6882*), leur sont bien inférieures en distribution et en conduite.

ART. 525. Dans les Laiteries hollandaises, pendant l'été, les vaches paissent jour et nuit dans leurs gras pâturages; pendant l'hiver, on leur donne du foin, des navets, des carottes, des drèches de brasserie, des tourteaux de graines de lin et de colza, des féverolles, de l'eau blanche. La ration d'une vache pour les vingt-quatre heures est de 48 livres (8 kilogr. 161) de paille hachée, et de 60 livres (27 kilogr. 204) de racines, comme navets, pommes de terre, carottes. Quelques fermiers font cuire leurs racines, d'autres les donnent crues, mais les coupent avec une bêche, et il faut faire l'un ou l'autre, parce que si l'on donne les racines crues et entières, les vaches sont exposées à s'étouffer. On leur donne aussi des drèches, et généralement aux vaches comme aux chevaux, une eau blanche, qui est de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre des tourteaux d'huile, et que l'on blanchit avec de la farine de seigle, d'avoine ou de sarrasin. Les vaches sont tenues chaudement et sont d'une propreté remarquable. Quand on les traite, on leur attache le bout de la queue avec une ficelle fixée au plancher, pour les empêcher de jeter de l'ordure dans le lait. Le Hollandais est très-réservé, et ne communique pas entièrement la manière dont il conduit la laiterie et fait le fromage.

587. Dans la ferme de Moegelin, en Prusse, M. Thäer ne regarde que comme