arrive communément vers la 10e ou 12e année, ou après le 7e ou 8e vélage.

3° *Le régime alimentaire* joue le rôle le plus important dans la qualité du lait. Celui des vaches nourries avec la tige et les feuilles de maïs, ou le marc de betteraves, est doux et sucré; celui de la vache alimentée avec des choux ou des navets, de l'ail, de la moutarde sauvage et beaucoup d'autres plantes, a un parfum et une saveur désagréables; les pailles d'avoine, d'orge et de seigle donnent un lait de mauvaise qualité, suivant Sprengel et M. Mathieu de Dombasle. Le lait des animaux qui broutent les prairies humides est séreux et fade; celui des vaches nourries dans les pâturages élevés a plus de consistance et est plus savoureux. Le changement de nourriture, le passage brusque du vert au sec altèrent constamment pour quelque temps la qualité du lait. L'abondance, la fraîcheur et la bonne qualité des alimens sont donc des conditions pour obtenir un bon lait et en grande quantité. Enfin, certaines plantes ne portent leur action particulière que sur l'un ou l'autre des principes du lait, les unes augmentant la quantité de la crème, d'autres celle du fromage, etc. La quantité et la qualité de la boisson influent aussi notablement sur le lait. L'eau très-pure, et donnée à discrétion, fournit constamment les meilleurs produits.

4° *Les soins hygiéniques* ne doivent pas être négligés. La vache est un animal délicat qu'il faut garantir contre les grandes intempéries des saisons. Un exercice modéré, du repos sans fatigue, une habitation salubre, un état habituel de tranquillité, permettent à cet animal de fournir un lait plus crémeux et plus délicat. Les vaches qu'on fait courir, celles qu'on maltraite, contrarie ou tourmente, ne livrent guère qu'un liquide pauvre et peu abondant. Enfin, on s'est très-bien trouvé en Saxe, en Bavière, en Flandre et en Angleterre, d'étriller, brosser et laver, tous les jours, les vaches avec le même soin que les chevaux.

5° *L'époque de la traite.* Il faut au moins 12 heures pour que le lait puisse s'élaborer convenablement dans l'organe mammaire, et prendre tous les principes dont il est susceptible de se charger. Plus les traites sont fréquentes, plus aussi le lait est abondant, mais moins il est chargé en principes. Réciproquement, une vache qu'on ne trait qu'une fois par jour donne un lait qui contient un septième de beurre de plus. Le lait du matin a constamment plus de qualités que celui du soir.

6° *La période de la traite.* Le premier lait tiré est plus clair, plus séreux, moins riche en crème. Sa consistance et sa qualité s'améliorent successivement jusqu'au dernier tiré qui est le plus riche. La quantité de crème produite par les dernières portions de lait, comparée à celle du lait qui sort le premier, est au moins 8 fois plus considérable; communément elle l'est 10 à 12 fois, et peut même aller jusqu'à 16. Le lait, dépouillé de sa crème, présente aussi de fort grandes différences suivant la période de la traite.

7° *Le temps qui s'est écoulé depuis le part.* Le premier lait qui suit la parturition, et qu'on a nommé *colostrum,* est épais, jaune foncé, mucilagineux, et ne donne que de faibles quantités de crème. Ce n'est guère qu'après 12 ou 15 jours qu'il commence à être bon. A partir de cette époque, il s'améliore successivement jusqu'à 8 mois, époque à laquelle il a acquis tout son degré de perfection. Boisson a trouvé que chaque ½ kilog (1 liv.) de lait d'une même vache qui venait de vêler, donnait en beurre 15 gram. 10 (3 gros 48 gr.) à 2 mois, 18 gram. 50 (4 gros 64 gr.) à 4 mois, et 22 gram. 30 (5 gros 62 gr.) à 8 mois. Il est aussi des vaches qui donnent de bon lait toute l'année, excepté les quinze jours qui précèdent et suivent le vélage; d'autres qui tarissent au 7e mois de la gestation.

8° *L'état moral* de l'animal joue aussi un rôle important : ainsi, on voit toujours la qualité du lait changer et se détériorer chez les vaches à qui l'on enlève leur veau, et qui manifestent leur douleur par des mugissemens plaintifs et par l'agitation; chez celles qu'on sépare de leurs compagnes, qu'on change même de place à l'étable, ou qui éprouvent une affection morale quelconque.

9° *Le climat et la saison.* Les pays un peu humides et tempérés donnent un lait plus abondant. Au printemps, ce liquide est savoureux, abondant, plus crémeux et plus riche qu'en hiver.

On peut faire varier les qualités du lait à volonté en ayant égard aux remarques précédentes, et un fermier intelligent ne manquera pas de recueillir et d'appliquer celles qui sont les plus favorables à ses intérêts, à l'excellente qualité de ses produits et à la bonne administration de son exploitation rurale.

§ V. — Soins generaux a donner à la laiterie.

Aucune branche de l'économie rurale, dit sir John SINCLAIR, n'exige des soins aussi attentifs et aussi constans que la laiterie. Si les vases employés sont malpropres, si l'un d'eux seulement reste souillé par négligence, si la laiterie elle-même n'est pas entretenue dans un état constant de propreté, si elle est en désordre, enfin si l'on néglige une foule de soins minutieux et de petites attentions, la majeure partie du lait est perdue, ou l'on n'en retire que des produits de médiocre qualité. Ces soins sont de tous les jours et de tous les momens, et il n'y a que la fermière et ses filles qui puissent s'en acquitter convenablement : on ne peut guère les attendre d'un serviteur à gages.

La propreté admirable des laiteries hollandaises, dit M. AITON, était pour moi à chaque pas un sujet d'étonnement. De tous les peuples de la terre, les Hollandais sont assurément ceux qui apportent les soins les plus attentifs dans toute leur économie domestique : leurs laiteries, leurs ustensiles, sont aussi nets, aussi purs que nos vases polis de cristal ou de porcelaine; et c'est, sans aucun doute, à ces attentions constantes de propreté, que ce peuple doit la bonne qualité de ses beurres.

Les laiteries les mieux tenues, telles que celles du pays de Bray, d'Isigny, de la Prévalaye, de la Hollande, de la Suisse