méthodes, deviendra plus facile à saisir par le tableau suivant du compte d'une fruitière de 10 associés pendant 3 jours.

Associés.	1er jour. 1re traite.	1er jour. 2e traite.	1er jour. Somme.	1er jour. Doit.	1er jour. Avoir.	2e jour. 1re traite.	2e jour. 2e traite.	2e jour. Somme.	2e jour. Doit.	2e jour. Avoir.	3e jour. 1re traite.	3e jour. 2e traite.	3e jour. Somme.	3e jour. Doit.	3e jour. Avoir.
Joseph.	4	5	9		9	8	10	18		27	9	9	18		45
Jacob.	7	8	15		15	7	8	15		30	7	8	15		45
Etienne.	3	4	7		7	2	3	5		12	3	3	6		18
François.	2	2	4		4	2	2	4		8	2	2	4		12
Pierre.	8	9	17		17	7	8	15		32	8	9	17		49
Ami.	1	1	»		2	1	1	2		4	1	1	2		6
Jacques.	9	10	19		19	8	11	19		38	10	11	21	129	
André.	14	16	30		30	13	15	28	122		14	15	29	93	
Moïse.	3		7		7	4	5	9		16	4	5	9		25
Robert.	30	4	65	110		29	36	65	45		30	37	67		22
		35													

Tour dévolu à Robert qui reçoit. . . . . 175 lit.
A déduire sa livraison 65
Il redoit . . . . 110 lit.

à André. . 180 lit.
à déduire. 58
Redoit. 122 lit.

à Jacques. 188 lit.
à déduire. 59
Redoit. . 129 lit.

Un acte de société, fait sous seing privé quand tous les associés savent écrire, et dans le cas contraire devant un notaire, lie ces associations et impose à chaque associé des règles et des devoirs réciproques sous des peines pour ceux qui les enfreindraient. — Dans ces actes il est généralement stipulé que les intérêts de la société sont administrés par une commission composée d'un certain nombre de membres et d'un président, élus par les associés. Cette commission répartit les frais d'établissement et de fabrication, fait les conventions avec le fruitier, surveille l'exécution des clauses de la société, prononce sur les violations du réglement, inflige les peines de ces violations, et prononce sans appel dans les discussions entre co-associés.

Un réglement arrêté par la commission indique les conditions et soins à observer pour la livraison de tout le lait récolté par chaque associé, sauf la quantité nécessaire à son ménage. Il fait connaître les moyens employés pour le mesurage, pour le compte journalier, et pour reconnaître les mélanges avec de l'eau, ou fraudes quelconques, et indique le mode de répartition des produits ou *fruits* de la vache entre les associés. Enfin il énumère les peines contre toute violation, et ajoute plusieurs dispositions utiles pour la durée de la société, la rigoureuse exécution de ses clauses et les avantages qu'elle promet à chacun des sociétaires.

Le *fruitier* est ordinairement un homme aux gages de la société, qui souvent est chargé de payer certains objets, tels que toiles, torchons, tabliers, lumière, etc., dont des soins intéressés peuvent diminuer la consommation sans nuire au succès du travail. Quelques fruitiers demandent à être payés à tant la livre de produits qui sortent des ateliers; mais cette méthode ne paraît pas être la meilleure.

Les *fruitières sont d'autant plus avantageuses* que le nombre des associés est plus considérable, et en les établissant on cherche à y réunir 300 ou 400 lit. de lait par jour dans la bonne saison. Quand on dépasse beaucoup cette quantité, on est obligé de faire 2 fromages par jour pendant l'été, ce qui ne peut avoir lieu avec un seul homme que pendant un temps très-court de l'année.

Le *nombre des vaches* des fruitières varie de 50 à 100, suivant les localités, c'est-à-dire par la distance des hameaux et la facilité des routes.

Le *produit des vaches* en fruitières paraît dépendre des soins qu'on a d'elles et de la qualité et quantité des fourrages; mais, généralement, ce produit est assez considérable, et supérieur à celui qu'on peut retirer d'un petit nombre de vaches, dont il est difficile de transformer le lait en produits d'un écoulement facile et avantageux.

Ces associations rurales sont surtout utiles dans tous les pays, et les avantages qu'elles procurent sont fondés sur les faits suivans : 1° le beurre est d'autant meilleur que la crème avec laquelle on le fait est plus fraîche; 2° le fromage n'est bon que lorsqu'il est fabriqué en grandes masses, et qu'il n'entre pas dans sa composition de lait altéré; 3° il est d'autant meilleur qu'il est conservé dans un lieu adapté à cet usage, et soigné dans ce lieu avec intelligence; 4° le travail sur de petites quantités de lait permet difficilement d'obtenir le serai; 5° les manipulations y sont confiées à une seule personne, qui, par une fabrication journalière, est dispensée des soins minutieux qu'exige la conservation du lait et de la crème; 6° en opérant sur de grandes masses, on emploie des procédés perfectionnés inapplicables à de petites quantités, et qui fournissent des fromages d'excellente qualité; 7° la fabrication est dirigée par des hommes qui en font leur unique occupation, et qui acquièrent dans les procédés de leur art une grande pratique et du discernement.

Ces associations, qu'il serait à désirer de voir établir dans un grand nombre de cantons de la France, ont aussi pour résultat de faire participer la plus mince quantité de lait aux avantages des manipulations en grand, de convertir les produits des troupeaux en un comestible d'un transport et d'une vente faciles, de débarrasser du soin des laiteries, de laisser beaucoup de temps pour les autres travaux de la ferme, d'augmenter le nombre des vaches ainsi que leur grosseur, de provoquer des progrès sensibles dans tous les genres de culture, enfin de procurer des gains considérables par la qualité supérieure des produits qu'on y fabrique.

Section vi. — *Produits et profits de la laiterie.*

Il y a trop de différence, dit Thaer, dans les races de vaches et dans les individus, trop d'inégalité dans la nourriture et l'entretien, trop de variations dans la manière de traiter les produits de la laiterie et d'en tirer parti, ainsi que dans leur prix, pour qu'on puisse rien dire de général sur le produit, et moins encore sur le profit en argent qu'on peut retirer d'une vache à lait. Il y a des exemples de vaches qui, par une laborieuse activité, dans le voisinage des villes populeuses, ont produit une recette annuelle de plus de 600 fr.,