

Mémoire pour l'établissement d'une Laiterie à Genève.
une Laiterie pourroit éprouver des chances défavorables si l'on
ne lui adjoignoit pas une Fromagerie pour convertir en beurre
fromage, Fromage et Fromage, les Laites dont la vente ne s'opéreroient
pas le jour de leur arrivée; elle est en outre indispensable pour
convertir en fromage, Fromage et Fromage les Seconds Laites dont on
auroit vendus les crèmes.

La réussite de cet établissement dépendra beaucoup du local
où il sera créé; il doit être autant central que possible pour
être à portée des transports des Laites, Beurre, crèmes, petits Laites
et Fromages; il doit être d'un abord facile pour l'arrivée des Laites
des différentes communes du Canton, dans une rue large, ou sur
une place, afin que les voitures ne s'embarrassent pas et puissent
évacuer l'entrée de l'établissement aussitôt que ^{les} Laites qu'elles
apportent sont reçus.

Le local doit être spacieux et rapproché du Rhône, ou d'une pompe
intarissable. il doit être au rez de chaussée, avec une cave au dessous
ou à côté, si cela est possible.

il doit y avoir une cheminée pour y placer la chaudière à fromager.

il est presumable qu'en vendant une partie des Laites en détail,
cet établissement peut exploiter les Laites de quatre à cinq cent
vaches

il en exploiteroit d'avantage si la vente des Laites pris à l'établissement
ou portés chez les pratiqués fixes devenoit plus considérable.

La plus grande propriété doit régner dans le local, les
ustensiles et sur les personnes attachées à cet établissement.

Cette opération peut se faire de deux manières, l'une par
l'association des propriétaires des vaches qui se chargeroient des détails
de l'administration, l'autre par entreprise.

L'association pourroit convenir aux propriétaires qui peuvent attendre
une année pour la vente de leurs fromages; mais l'entrepreneur
qui paieroit les Laites chaque semaine présenteroit plus d'avantage



aux petits propriétaires, aux fermiers et aux grangers.

En général le lait que l'on porte aux fruitières rend cinq sols le quarteron aux associés
la vente du lait en détail, parait offrir plus d'avantage au premier coup d'œil; mais lorsque l'on en défalque le gage et la nourriture de la laitière, la nourriture et l'entretien d'un bourique ou d'un cheval, avec l'entretien de la brochette et des burnais, les pertes qu'on éprouve ou par les acheteurs des laits, ou par l'infidélité des laitières, les désagréments que celles-ci vous donnent journellement, les ennuis qu'on éprouve lorsqu'on en change par rapport aux hôtes qu'elles prétendent être à elles, on peut se convaincre que le plus souvent le lait ne rend pas quatre sols le quarteron.

à la vérité la laitière offre l'avantage de faire chaque jour des petites commissions à la ville et d'y porter des fruits et des jardinages; mais trop souvent les résultats sont encore des mêmes que ceux de la vente des laits, elles supposent des pertes, ou des crédits qui sont des pertes, les produits sont négatifs, il auroit souvent mieux valu ne pas cultiver les jardins et ne pas cueillir des fruits, qu'il en abandonner les avantages à l'immoralité.
au surplus les commissions peuvent se faire tous les jours deux fois par celui qui est chargé de conduire des laits à la laiterie en ville; s'il a de l'intelligence et l'amour du travail il peut acheter des légumes et des fruits du propriétaire et les vendre pour son compte; en simplifiant ainsi des opérations, chacun connoitra les produits.

Transports des laits en ville

en supposant que le quarteron de lait pèse quatre livres avec le contenu d'un mauvais cheval pourra facilement en conduire deux cent quarterons, soit huit quintaux, il fera un voyage le matin et un autre le soir, celui fera quatre cent quarterons soit seize quintaux, malgré le travail, l'homme et le cheval ne seront pas occupés toute la journée, en allouant huit florins par jour pour le travail, il peut être suivi avec avantage, attendu qu'il est régulier et qu'il offre environ trois mille florins par année. à ce prix le lait ne coûteroit qu'un denier et demi de transport par chaque quarteron, soit environ ^{ou} deux florins ^{et trois sols} par chaque vache.

en opérant ainsi, chacun peut connaître d'une manière assez positive
les résultats et le propriétaire des vaches peut faire le compte qui après,

une vache ordinaire rend trois quarterons de lait par jour,
y compris la vente du veau; en fixant le lait à cinq sols le quarteron
multiplié par 365 jours le produit sera de $\text{f} \quad \quad \quad 156, 3.$
Des quels il faut distraire pour le transport $\quad \quad \quad 11, 3$
il restera net $\quad \quad \quad \text{f} 145, 0$

en conséquence le propriétaire retirera six florins par quintal de
foin mangé par la vache, attendu, qu'en général on les conduit aux
paturages pendant environ deux mois après la rentrée des seconds foins.

Le produit en lait d'une vache est le plus bas que l'on puisse
faire, il ne conviendrait pas de garder celles qui n'arrivent pas à cette
quantité, mais aussi il faut les nourrir en conséquence et ne pas leur
faire manger de paille pure sans y ajouter les pommes de terre, les
bittes raves, ou le son.

après avoir établi le produit en lait d'une vache ordinaire et la
rente du propriétaire, indépendamment de deux charots de foinier quelle
fait par année si elle est bien nourrie, il s'agit de savoir s'il aura
plus d'avantages à mettre ses laits en société plutôt que de les être payés
chaque semaine, chaque quinzaine, ou chaque mois.

comme il est généralement connu que les laits rendent cinq sols
le quarteron dans une fruitière bien administrée, le propriétaire
des vaches ne doit pas balancer à les céder au même prix
à l'entrepreneur qui les lui paiera aux époques convenues, si
ce dernier espère sur les bénéfices de la vente du lait en détail et
sur la vente de la crème, le premier n'a plus de chances à courir
au sujet des crédits, des laits qui se gâtent à la laiterie par les
fortes chaleurs, ou par les tournées, par des fromages soufflés, par
ceux qui s'aplatissent, par des dégoûts qui y font des soures et les rats
et par les regards de la vente, il existe déjà assez de chances en
agriculture sans se charger encore de celle là.

Si donc les propriétaires adoptent le projet de céder leurs laits
à un entrepreneur, ils doivent passer avec lui des conventions

- pour un temps déterminé d'après les bases ci-après
1. Chaque propriétaire doit déterminer la quantité de vaches laitières des quelles il doit envoyer du lait à la laiterie
 2. Les heures du matin et du soir pour la livraison des laits.
 3. La propriété des ustanciles dans les quelles les laits seront chargés
 4. La qualité des laits, non coulés, et sans mélange quel conque.
 5. L'amende contre ceux qui apporteroient des laits fraudés
 6. L'amende pour celui qui ne fourniroit pas toute la quantité de lait des vaches promises
 7. L'amende pour ceux qui n'envoieront pas des laits aux heures fixées
 8. Les époques des paiements des laits par l'entrepreneur.
 9. La réserve que pourroit faire celui-ci de payer le tout ou partie des laits des ~~prop~~ propriétaires en fromage, Serue et coute
 10. La nomination d'un comité de trois membres choisis par les propriétaires pour fixer de concert avec l'entrepreneur les changements des arrivages des laits à laiterie d'après les saisons.
 11. „ que toutes les difficultés qui pourroient survenir à la suite des conventions seroient décidées par des arbitres, sans appel, ni recours.
 12. Les ^{voituriers} qui transporteront les laits à la laiterie seront suspendus
 13. Les meubles qui contiendront les laits seront cadenatés, une clef sera à la fruitière et l'autre chez le propriétaire; il seroit à désirer que tous les cadenats fussent fabriqués par le même serrurier et qu'ils eussent tous la même entrée pour des Clefs
 14. Chaque associé pourra avoir une cloche à la laiterie pour y placer divers objets qui seront apportés et repris par le conducteur des laits
 15. Chaque associé remettra à l'entrepreneur toutes les pratiques pour le lait des laits qu'il aura en ville

Mémoire pour l'établissement d'une Laiterie à Genève.
une Laiterie pourroit éprouver des chances défavorables si l'on
ne lui adjoignoit pas une fruitière pour convertir en beurre
fromage, Serac et Ciutes, les Laites dont la vente ne s'opéreroient
pas le jour de leur arrivée; elle est encoir indispensable pour
convertir en fromage, Serac et Ciute les Seconds Laites dont on
auroit vendus les crèmes.

La réussite de cet établissement dépendra beaucoup du local
ou il sera créé; il doit être autant central que possible pour
être à portée des transports des Laites, Beurre, crèmes, petits Laites
et Ciutes; il doit être d'un abord facile pour l'arrivée des Laites
des différentes communes du canton, dans une rue large, ou sur
une place, afin que les voitures ne s'encombrent pas et puissent
avoir l'entrée de l'établissement aussitôt que les Laites qu'elles
apportent sont reçus.

Le local doit être spacieux et rapproché du Rhône, ou d'une pompe
à l'eau au dessous

à fromager.
en détail,
cent
établissement
table
1, les
ar
des détails
et attendre
preneu
avantage

