

*Par M. McNeill :*

Q. Les Danois nourrissent-ils leurs vaches avec des racines ? R. Oui, ils leur en donnent une petite quantité.

*Par M. Farrow :*

Q. Où avez-vous établi une fabrique dans l'Ontario ? R. J'ai contribué à établir une fabrique, d'après le système centrifuge, à Hamilton, et une autre à Ameliasburg.

Q. Il n'y en a pas à l'ouest de Toronto ? R. Oui ; Hamilton est à l'ouest de Toronto.

*Par M. Bain :*

Q. Dans le township ou la cité de Hamilton ? R. Dans la cité. M. W. J. Walton en est le propriétaire. On me dit qu'il doit s'en établir une demi-douzaine bientôt, dont l'une à Winnipeg.

*Par M. Kranz :*

Q. En combien de temps le beurre des fabriques d'Allemagne est-il rendu sur le marché anglais ? R. Ils l'expédient toutes les semaines, et je lisais hier soir que les Danois l'expédient deux fois par semaine.

Q. Notre beurre canadien est gardé trop longtemps avant d'être exporté, et par conséquent, il vieillit et devient rance avant d'arriver sur le marché. Nos chemins de fer ne donnent pas les facilités nécessaires pour le transport. C'est un grand désavantage pour nous. Nous ne pouvons pas expédier notre beurre en été parce que nous n'avons pas de wagons convenables ? R. Vous avez raison. Tout est à faire, ici, et tant que nous n'aurons pas adopté le système de fabrication par les beurreries qui nous donnerait une production plus considérable, nous ne pouvons espérer voir un changement se produire.

*Par M. Trow :*

Q. Les Danois se livrent-ils à la fabrication du beurre plus qu'à toute autre chose ? R. Non, mais c'est leur principale industrie ; l'exportation annuelle, pendant les cinq dernières années, s'est élevée à 15,000,000 de livres.

Q. La qualité n'y est-elle pas supérieure à celle des produits fabriqués en Canada ? R. Oui.

Q. Combien, en général, donne une vache par année ? R. Je ne saurais préciser le montant, mais je pense qu'il est d'environ \$25 ou \$30, par vache.

Q. Est-ce pour une période de cinq ou six mois, ou pour toute la saison ? R. Pour la saison. Naturellement, il faut ajouter les profits du lait écrémé et du lait du beurre qui donne au fermier 20 ou 25 pour cent de plus.

*Par M. Farrow :*

Q. Votre système exige-t-il le transport de tout le lait à la fabrique ? R. Oui.

Q. C'est là une grande objection pour nous, et qui ne ferait pas notre affaire dans l'ouest de l'Ontario. Nous avons une fromagerie, et nous avons une beurrerie qui n'enlève que la crème, et le fermier s'en trouve mieux ? R. C'est parfait. Je suis en faveur des deux systèmes quand cela peut se faire. Dans les endroits où les fermes sont éparses, le transport de la crème est peut être préférable.

Q. On la transporte d'un rayon de deux milles ? R. Deux milles seulement ? Je pense que le transport du lait pourrait se faire avec avantage.

Q. Je ne le crois pas ? R. Avec la méthode ancienne, il fallait le transporter deux fois par jour, mais avec le nouveau système, on ne le fait qu'une fois. Et le surplus de beurre que vous obtiendrez par le nouveau système, compensera amplement les frais d'installation du nouveau mode.

*Par M. Cochrane :*

Q. Quand vous parlez de l'exportation du beurre à l'état frais, voulez-vous dire qu'il n'est pas salé ? R. Oui ; à l'état frais, aussitôt qu'il est fait.

*Par M. Fisher :*

Q. Pendant combien de temps votre beurrerie fonctionne-t-elle ? R. Généralement de mai à novembre.

Q. Et pendant le reste de l'année vous comptez sur la fabrication domestique ? R. Oui ; mais en Canada, on produit peu en hiver.