

Q. Il peut y avoir fluctuation, mais pas autant que pour le beurre ? R. Il y a quelques années, il est descendu à 5 centins la livre.

*Par M. Jenkins :*

Q. Pensez-vous que l'ascension rapide de la crème dans une crèmeuse donne plus de beurre que lorsqu'elle se fait lentement dans des vases ordinaires ? R. La crème levée dans des vases ordinaires peut donner un excellent produit ; mais si l'on tient compte du peu d'habileté des gens, on trouve que le meilleur beurre est fait avec le lait déposé dans les crèmeuses. Il faut moins d'habileté pour produire une meilleure qualité de beurre. Lorsque les crèmeuses sont employées d'une manière continue, il y a amélioration dans la qualité. Je ne dirai pas qu'il y a augmentation dans la quantité ; je ne pense pas qu'il s'en fasse plus. Ceux qui se sont servi de crèmeuses ont été sous l'impression qu'ils en retiraient plus de profits qu'ils n'en avaient réellement, car ils basaient leur calcul simplement sur l'apparence de la crème, qui est très décevante. Si les fermiers avaient plus l'habitude de peser le beurre provenant d'une quantité donnée de lait, ils se rendraient mieux compte de ce qu'il produisent, et ce sont seulement les plus observateurs qui s'aperçoivent qu'ils en ont moins en réalité qu'ils ne pensaient en avoir. Quant à la qualité je donnerais la préférence au système d'ascension rapide.

Q. Si vous étiez pour établir une laiterie, et si vous aviez de bonnes facilités pour employer des vases ouverts, à quel système donneriez-vous la préférence ? R. Personnellement, je préférerais les crèmeuses profondes plongeant dans l'eau.

Q. Décidément, vous préférez les crèmeuses aux vases découverts ? R. Oui.

R. Dans toutes circonstances ? R. Oui. Je ne me servirais pas de vases découverts, en quelques circonstances que ce soit. La raison pour laquelle je suis si circonspect dans mes observations, c'est que nous pouvons facilement être induits en erreur. Qu'il soit bien compris que je ne suis pas d'opinion qu'il faille nécessairement discontinuer l'usage des anciens vases à lait pour produire du bon beurre. On peut en faire par ce moyen, mais je suis porté, d'après mon expérience et mes observations, à donner la préférence aux crèmeuses profondes actuellement en usage, entourées d'eau ou de glace pour abaisser la température du lait.

*Par M. Hickey :*

Q. Afin de se rendre compte de la valeur du lait de chaque vache, il semblerait qu'il soit nécessaire pour le laitier d'avoir un réfrigérateur séparé pour pouvoir la constater ? R. C'est l'une des importantes questions auxquelles je faisais allusion lorsque j'ai parlé des recherches scientifiques de l'année dernière. Je sais ce qui a été fait à la ferme expérimentale de New-York au sujet de cette question et d'autres aussi importantes. Il me semble que les fermiers devraient avoir une méthode pour établir la valeur de chaque vache, en tenant séparément le lait de chacune, mais je ne crois pas qu'il soit nécessaire de s'y astreindre d'une manière continue. S'il y avait une méthode permettant de garder séparément le lait de chaque vache et d'en constater la valeur par le battage, une méthode telle qu'elle pourrait être adoptée par un fermier ordinaire, le résultat serait inappréciable. Ses résultats immédiats seraient importants, mais le plus important de tous serait de mettre le fermier en état de savoir combien de vaches il garde à perte, et il se déferait des animaux médiocres et améliorerait immédiatement son troupeau. C'est là l'un des côtés les plus importants de la question. Elle est très importante, et j'espère être en mesure de l'élucider davantage au moyen de nouvelles études et de soumettre bientôt aux fermiers quelques suggestions sur la manière de constater la valeur de chaque vache. Dans l'état actuel des choses, des expériences pourraient être faites sur chaque vache, comme M. Hickey l'a suggéré ; c'est le seul moyen de déterminer leur valeur d'une manière satisfaisante.

*Par M. Watson :*

Q. En règle générale, pensez-vous qu'il soit nécessaire d'avoir de la glace dans une laiterie particulière ? R. Ce serait avantageux, mais je ne dirai pas que ce soit absolument nécessaire. Ceux qui ont de bonne eau, pure et fraîche, peuvent procéder à la fabrication du beurre d'une manière satisfaisante sans se servir de glace ; et lorsque j'ai mentionné ce fait dans le livre qui a été publié par le gouvernement de