

vers. Leurs vaches sont établies pendant tout ce temps. Il va sans dire que l'hiver n'est pas le même qu'ici. Il n'y a pas autant de neige et l'herbe est plus découverte. Je pense que dans la partie ouest de l'Ontario, les conditions sont à peu près les mêmes. Tout naturellement, nous avons plus de trouble dans Québec où les hivers sont plus rigoureux.

Par M. Sprule :

Q. Quel est, dites-vous, le moindre nombre de vaches que pourraient employer avec avantage ceux qui établiraient des beurrieres d'après le système centrifuge? R. M. M. Peterson et Cie, de Copenhague, construisent actuellement un séparateur petit modèle pour les laiteries particulières qui n'ont que 10 ou 15 vaches.

Q. Les résultats sont ils aussi satisfaisants qu'avec des appareils plus grands? R. Sans aucun doute, s'ils sont bien conduits. On peut les faire fonctionner avec un petit âne.

Q. Quel en est le prix? R. Je ne le sais pas, mais je suppose qu'ils ne coûtent pas plus que \$150 ou \$175.

Q. Peut-on s'en procurer ici? R. Pas maintenant.

Par M. Hesson :

Q. Le système que vous préconisez n'est-il pas actuellement en opération en quelques parties du Canada? R. Oui; j'ai contribué à établir cinq de ces beurrieres dans la province de Québec, pendant les deux dernières années, et une dans l'Ontario.

Q. Quel a été le résultat? R. Il a été très satisfaisant jusqu'à présent, et au printemps, neuf autres vont être établies.

Q. Ont-elles eu pour effet d'élever la qualité aussi bien que le prix du beurre? R. Certainement, et nous constatons qu'il y a eu beaucoup d'amélioration dans la fabrication dans ces localités.

Q. Lorsque ces produits seront placés sur le marché de Londres, quel en sera l'effet sur les beurres canadiens, en général? R. Nous ne pouvons nous attendre que l'effet sera marqué, par suite de la petite quantité de la production. La grande difficulté pour nous, c'est que nous n'en n'avons pas en assez grande quantité pour l'exporter. J'ai demandé à quelques négociants de Londres, lorsque j'y suis passé: "Quel est l'embarras pour le beurre canadien?" On me répondit: "Nous avons quelque fois un lot de bon beurre canadien, mais lorsque nous faisons une commande pour une plus grande quantité, nous ne pouvons en avoir." Il se passera nécessairement quelques années, avec la réputation que nous avons, avant de voir un changement marqué.

Q. Quel est le prix le plus élevé obtenu, sur les marchés de Londres, pour le beurre canadien? R. J'en ai vendu moi-même pour 27 centins; c'était du beurre de fabrique.

Q. Alors, il n'a pas atteint le prix des produits danois? R. Non. Nous ne pouvons espérer cela, car, si nous avons réussi à produire un bon article, il n'a pas encore obtenu la réputation des produits danois.

Par M. Sprule :

Q. Était-ce en Angleterre, ou ici? R. Aux exportateurs, ici.

Q. Sans doute, le prix serait plus élevé en Angleterre? R. J'ai connaissance que du beurre venant de fabriques a été expédié en Angleterre, et qu'il n'a rapporté que 2c centins.

Par M. Fairbank :

Q. Vous avez dit, je crois, qu'une grande partie du beurre actuel provient de vaches nourries dans l'étable? R. Oui.

Q. Quelle est leur nourriture? R. Elle se compose d'ingrédients divers; de foin et de paille mêlés avec de l'orge et de l'avoine, et quelques tourteaux, de graine de coton, généralement.

Q. L'une des causes du haut prix obtenu par le beurre danois ne provient-elle pas du fait que tout leur beurre est bon? R. Naturellement, la réputation y est pour beaucoup.

Q. Il n'y a pas de qualités inférieures? R. Oui, il y en a, mais la plus grande partie est bonne et de qualité uniforme.