

vous dites là est corroboré par ma propre expérience. J'ai vu une pièce de grain contiguë à un champs de navets, et le grain en bordure le long de ce champ était plus haut et plus fourni, mais aussi plus lent à mûrir.

Le comité s'ajourne alors.

OTTAWA, 27 février 1885.

M. W. H. LYNCH, de Danville, Québec, est appelé et interrogé.

*Par le président :*

Q. Vous avez été appelé devant ce comité, l'an dernier, je crois ? R. Oui, monsieur.

Q. Vous avez été interrogé sur la fabrication du beurre et du fromage ? R. Celle du beurre.

Q. Et un rapport spécial du comité a été dressé d'après votre déposition et celle d'autres messieurs, entre autres, du professeur Arnold ? R. Oui.

Q. Avez-vous quelque preuve que l'objet du comité, en publiant le rapport sur la fabrication du beurre et du fromage, a été rempli ? R. Oui ; j'ai reçu des lettres de plusieurs personnes habitant diverses parties du pays, me demandant des renseignements sur l'industrie beurrière, et faisant mention de la brochure en question. M. Botterell m'a aussi appris que l'édition en était épuisée, et qu'il lui aurait fallu 10,000 exemplaires de plus pour satisfaire les demandes.

Q. L'industrie beurrière a-t-elle fait quelques progrès durant l'année ? R. Le progrès a été assez marqué, sauf peut-être dans le commerce du beurre, parce que les différentes agences qui s'en occupent ont besoin d'un peu de temps pour donner des résultats ; mais la population fait preuve d'une activité toute spéciale dans le sens de l'amélioration des produits. Plusieurs associations nouvelles se sont formées—quelques-unes, provinciales—et l'on constate une activité particulière sous le rapport des recherches scientifiques, question dont on paraît reconnaître toute l'importance et qui exercera une influence décisive sur l'avenir de l'industrie beurrière.

Q. A-t-il été fait des progrès en ce qui concerne le côté scientifique de la question du lait ? R. Oui, c'est à cela que je viens de faire allusion. Prenez, par exemple, la question de la valeur de la crème qui affecte tout spécialement le mode actuel de la fabrication du beurre. Le système de l'écrémage est basé, en premier lieu, sur la supposition que la crème a une valeur presque absolue. L'on a prétendu jusqu'à présent, que sa valeur était moins variable que celle du lait, mais des études récentes ont démontré qu'elle l'était peut-être plus, et c'est un fait important en ce qui concerne le système Fairlamb, et le système ordinaire. Lorsque nous voyons la crèmerie expérimentale de la province de l'Ontario fonctionner d'après ce système, cela peut nous donner une idée de l'importance de ces recherches. Il y a encore un autre point, celui de donner aux fermiers le moyen de constater les qualités de leurs vaches. Il est impossible, actuellement, de s'assurer de la valeur d'une vache d'après la quantité de crème qui paraît monter à la surface des vases à lait, telle qu'on peut en juger à l'œil ou en la mesurant au pouce. Pour arriver à une valeur approximative, il est nécessaire d'en faire le battage. C'est seulement par des recherches scientifiques que ces questions peuvent être portées à la connaissance des personnes qui s'occupent d'industrie laitière, et les idées erronées que, personnellement, je sais avoir existé, disparaissent dans une grande mesure. Ce sont là, parmi les questions multiples, relatives à l'industrie laitière, certains points qui sont affectés dans une mesure assez considérable par les expérimentations faites récemment dans ce sens.

Q. Voulez-vous nous dire ce que vous avez fait, personnellement, dans l'intérêt général de l'industrie en question ? R. Je m'occupe de cette question depuis environ quatre ans, et j'y ai consacré tout mon temps pendant au moins trois années entières. Mon travail peut se résumer comme suit : J'ai donné des conférences dans différentes provinces, et j'ai formé plusieurs associations laitières—quelques-unes provinciales. J'ai aussi publié des articles dans les journaux de diverses parties du pays. L'été dernier, j'ai commencé la publication d'une nouvelle feuille à Montréal.