

il m'est impossible de donner, par ma propre expérience, une opinion définie sur ses qualités relatives.

Q. Vous croyez que si notre sel canadien était fabriqué dans un état de pureté suffisante, il serait d'assez bonne qualité?—Je crois qu'on peut le fabriquer ainsi. A ce sujet, je pense que l'on pourrait se procurer des informations précieuses au moyen d'une série d'expériences pratiques. En voulant juger de la qualité du sel par les moyens ordinaires, on rencontre une petite difficulté pratique, car la qualité douteuse des produits de la laiterie peut résulter des méthodes imparfaites employées dans leur fabrication plutôt que de la qualité du sel. Nous savons cependant que si celui-ci est pur, sa pureté peut être démontrée par différents moyens, et je pense qu'il serait bon que le fait fût déterminé par des essais officiels et désintéressés, de manière que l'on puisse dire à notre population quelle espèce est la meilleure. Je ne voudrais pas, si j'étais l'inventeur d'aucune sorte d'appareils, ou si je faisais le commerce d'aucune espèce de sel, donner une opinion décisive à leur égard, mais un bureau officiel pourrait déterminer ces questions d'une manière satisfaisante.

Q. Je suppose que vous savez que notre sel de Goderich, exposé à Paris et à Philadelphie, a obtenu le premier prix sur les sels de fabrication étrangère?—Je ne le savais pas.

Par M. Farrow :

Q. Savez-vous que notre sel a soutenu la comparaison avec tous les autres sels surtout pour la préparation du fromage?—Je le sais; mais plusieurs commerçants de fromage et de beurre m'ont aussi fait connaître leurs opinions concernant les qualités de différentes espèces de sel. Quant à moi, je ne suis pas en position de donner une décision à l'égard d'aucune espèce.

Q. On a fait il y a environ quatre ans dans le comté de Huron, des expériences sur la valeur des différentes espèces de sel pour la conservation du fromage, et il a été prouvé que celui préparé avec le sel de Goderich se conservait le mieux?—Je suis heureux de l'apprendre; comme je l'ai dit d'abord, après avoir été mis au fait des prétentions de différents commerçants en faveur de diverses espèces de sel et lorsque j'ai appris qu'ils étaient intéressés dans les différentes qualités qu'ils recommandaient, je me suis trouvé dans l'impossibilité,—bien que j'eusse désiré le faire—de donner mon opinion d'une manière déterminée et authentique à ce sujet. Je ne connaissais pas auparavant les faits importants qui viennent de me prouver la supériorité réelle de notre sel. Notre population devrait être instruite de ces faits.

Par le Président :

Q. Vous évaluez la perte annuelle occasionnée dans le pays entier par suite des imperfections dans les méthodes de fabrication du beurre, à environ \$5,000,000. Comment faites-vous ce calcul?—On peut arriver à une conclusion de différentes manières, et je suppose que le meilleur moyen de le faire est le suivant: 50,000,000 de livres de beurre, qui n'est pas nécessairement destiné à l'exportation, changent de mains chaque année. Le prix moyen de ce beurre à présent est d'environ 15 centins. S'il était tout de bonne qualité, il pourrait se vendre 25 centins, et cette différence de 10 centins par livre sur cette quantité forme \$5,000,000. Cela ne signifie pas que nous attirerions \$5,000,000 de plus dans le pays, mais représente une valeur additionnelle de \$5,000,000 dans les produits vendus. Si l'on s'objecte à cette méthode de faire cette évaluation, il existe d'autres moyens de prouver qu'elle est appuyée sur une bonne base. Si à présent 50,000,000 de livres de beurre changent de mains chaque année, ce commerce pourrait facilement être doublé si le beurre était bien fait, et dans ce cas nous n'aurions qu'à ajouter 5 centins par livre pour arriver à un gain de \$5,000,000 par an; si nous considérons que nous exportons pour une valeur de \$7,000,000 de fromage par année, et que nous n'en exporterions pas pour plus de \$2,000,000 peut-être si l'industrie du fromage n'était pas dans une meilleure condition que celle du beurre, il est facile de voir que l'on peut grandement développer cette dernière industrie si les conditions sont favorables. Il n'y a aucune raison pour que le Canada n'exporte pas une quantité de beurre égale à celle du fromage—50,000,000 ou 100,000,000 de livres mêmes,—il m'est impossible d'en fixer exactement la quantité—ce qui pourrait produire pour le pays une valeur de \$5,000,000 par an. Quelques