

exemple, le lait ne pourra se refroidir facilement au centre, le procédé sera long, et le lait deviendra aigre rapidement. Le meilleur vase, suivant moi, est un vaisseau de forme oblongue, moins profond que quelques-uns de ceux que l'on emploie actuellement pour recueillir la crème du lait—disons des trois-quarts de leur profondeur—d'une largeur de neuf pouces et d'une longueur convenable. La profondeur pourrait en être de 15 ou 20 pouces. Que la grandeur du vaisseau soit telle qu'elle permette le refroidissement du lait dans un temps raisonnable par l'application de l'eau. Celle-ci doit être mise en contact avec la surface supérieure du lait en laissant même sa partie inférieure exposée à l'air.

*Par M. Fisher :*

Q. Dans les Townships de l'Est n'a-t-on pas l'habitude de laisser reposer le lait dans des vaisseaux ouverts pendant une période de vingt quatre à trente-six heures avant de l'écrémer?—Sans aucune doute on a pu obtenir la meilleure qualité de beurre par l'emploi de vaisseaux ouverts, au moyen d'une atmosphère pure et d'une manipulation habile, mais cette méthode exige une telle intelligence que l'on ne peut généralement obtenir de bon beurre en employant des vaisseaux ouverts. Au moyen de l'introduction de crèmières plus grandes on peut épargner du travail et des dépenses. Nous pouvons nous servir d'eau de manière à ce que l'ouvrage soit plus mécanique et demande moins d'intelligence dans le jugement des variations atmosphériques. Pour toutes ces raisons, je regarde la pratique de disposer le lait dans des crèmières profondes comme partie de la fabrication scientifique du beurre.

*Par M. Sproule :*

Q. De quels matériaux doivent être faites les crèmières, en bois ou en ferblanc?—Le ferblanc est très-convenable, le bois n'est bon que quand il est traité de manière à ne pas être pénétré par le lait. Des seaux en bois ordinaires ne devraient pas être employés pour le trayage. Le meilleur seau est celui fait en papier. M. Eddy fabriquait un seau en papier il y a quelques années; il était complètement imperméable et conviendrait parfaitement.

*Par M. Hesson :*

Q. Les vaisseaux en terre sont-ils bons?—Ils conviendraient parfaitement s'ils n'étaient pas aussi embarrassants et d'un aussi grand poids. Sous certains rapports on doit leur préférer les vases en fer-blanc. Quant à la poterie, je sais que quelquefois elle est mal étamée et peut en conséquence endommager le beurre. Les vaisseaux en terre ne sont pas convenables à cause de leur poids et du danger qu'il y a de les briser, ils ne conviennent pas non plus à notre marché, surtout à notre commerce d'exportation. L'article qu'il nous faut pour l'empaquetage du beurre doit être si peu coûteux que l'on puisse le jeter de côté après que l'on s'en est servi, et être capable cependant de garder le beurre en bon état pendant son transport au marché.

*Par M. McNeill :*

Q. Que pensez-vous de la pratique de baître tout le lait dans le cas où un fermier possède peu de vaches?—Je ne crois pas qu'il en résulte un grand avantage. Cela pourrait convenir dans les cas où il faudrait une grande quantité de lait de beurre pour la ferme. Ce système occasionne un surcroît d'ouvrage. Avec l'autre méthode, la crème peut être retirée du lait automatiquement pour ainsi dire, et avec moins de trouble on peut en obtenir autant de beurre et du beurre d'aussi bonne qualité.

*Par M. Fisher :*

Q. Vous vous servez du terme automatiquement. Comment faites-vous cette opération?—J'entends dire sans ouvrage. Vous déposez votre lait et la crème se lève d'elle-même. Il existe une autre méthode prouvant encore mieux l'avantage des instruments mécaniques, c'est l'écémage au moyen de la machine centrifuge. Cet instrument possède certains avantages pour l'opération de l'écémage. On a nommé centrifuge la méthode de fabrication de beurre où l'on se servait de cet instrument; il ne sert cependant qu'à l'écémage. Cette opération se fait avec des résultats très-satisfaisants, dans certaines circonstances, surtout dans les laiteries très-considérables ou dans les fabriques.

Q. Je désirerais vous faire un autre question. Vous nous avez parlé de crèmières profondes produisant la crème dans l'espace de douze heures. Avez-vous trouvé, et