

dé ordinaire ? R. Oui ; vous pouvez aisément compter sur un rendement de 10 à 15 pour cent plus élevé, et même plus, quelquefois, en été.

*Par M. Farrow :*

Q. Vous dites que les fermiers n'obtiennent pas autant de crème, par le procédé ordinaire que par le centrifuge. Dans ce cas, nous n'y perdons rien parce que nous avons le résidu pour nourrir nos porcs et nos veaux ? R. Oui ; mais je ne pense pas qu'il soit très profitable de nourrir les animaux avec du beurre.

Q. Nous n'en perdrons pas beaucoup, dans tous les cas ? R. Au moins 15 ou 20 pour cent.

Q. Je ne crois pas ? R. Oui ; tout autant, si vous ne vous servez pas de glace.

Q. Nous nous servons de glace ? R. Mais combien de fermiers s'en servent-ils ? J'oserais dire, moins de 10 pour cent.

Q. Tous ceux qui font du beurre dans nos cantons, ont des glaciers ? R. Je ne nie pas cela, mais combien, dans le pays, qui n'en ont pas ? Et d'ailleurs, même en vous servant de glace, la perte serait de 15 pour cent.

*Par M. Fisher :*

Q. Les fermiers ne sont-ils pas obligés de se servir de glace pour tenir le lait doux ? R. Non ; si on veille à le garder dans un endroit frais et propre.

Q. Dans une cave, par exemple ? R. Je n'aimerais pas à garder le lait dans une cave, à moins qu'elle ne fût sans odeur aucune.

Q. Quel moyen employez-vous ? R. Notre procédé est celui-ci : aussitôt après le trayage, nous refroidissons le lait dans l'eau à une température de 60 degrés, environ, et ensuite nous le laissons reposer dans une place convenable. Si on peut le garder au dehors, bien recouvert et sans être dérangé, il est aussi bien. C'est ma pratique et celle de tous les fromagers de l'Ontario.

Q. Mais on croit généralement que la crème monte plus lentement dans le lait soumis à une basse température ? R. Oui ; c'est un fait reconnu.

Q. Alors, si ce lait est refroidi à une température que vous pouvez conserver, e penserais que vous devez perdre un peu de crème ? R. Non ; parce qu'on agite constamment le lait pendant le refroidissement.

Q. Mais vous ne le tenez pas à une température de plus en plus basse, pendant toute la nuit ? R. Quand la température a atteint 60 degrés, elle ne peut guère descendre plus bas.

Q. Et, le lendemain, vous élevez la température ? R. Oui.

Q. Par votre procédé centrifuge, pouvez-vous séparer la crème du lait qui a reposé 12 heures ? R. Oui ; parfaitement, si l'on sait comment s'y prendre. Si on laisse reposer le lait pendant la nuit, il faut le refroidir à environ 60 degrés. En refroidissant, le lait perd une partie de sa faculté productive, mais on peut y remédier en le chauffant de nouveau le lendemain matin jusqu'à environ 35 ou 38 degrés.

*Par M. Trow :*

Q. Pourquoi ne le portez vous pas jusqu'à sa température naturelle ? R. Nous trouvons qu'un excès de matière caséuse est renfermé dans la crème du lait chauffé, et plus la température est élevée, et plus la crème contient de cette matière.

*Par M. Fisher :*

Q. Si le lait n'est transporté qu'une fois par jour, alors, une partie doit nécessairement rester à la ferme pendant la nuit. Pensez vous que vous obtenez autant de beurre en le gardant ainsi la nuit, et en le chauffant ensuite jusqu'à 88 degrés. R. Oui, c'est le système que j'ai suivi pendant les trois dernières années, et j'ai obtenu plus de beurre qu'aucune autre beurrerie du Canada, d'une même quantité de lait. Nous avons obtenu, en moyenne et pendant toute la saison, 4½ livres de beurre par 100 livres de lait. Je dois vous faire remarquer ici que vous devez prendre en considération le fait que tout ce lait provient de ces petites vaches canadiennes qui donnent un lait si riche ; et nous sommes convaincus que nous pouvons obtenir de 10 à 15 pour cent plus de beurre par ce moyen que par tout autre.

Q. Faites vous l'écrémage le même après-midi que vous recevez le lait ? R. Nous recevons le lait le matin, et le procédé de l'écrémage se fait aussitôt. Nous déversons le lait dans un bassin assez grand pour tenir toute la quantité attendue.