

l'on perd ainsi le temps le plus favorable pour le lait, c'est-à-dire lorsqu'il présente toutes les conditions requises pour la montée de la crème. Il résulte une perte de tout délai apporté à le laisser reposer ou du ballottement que nécessite son transport ; mais pour la fabrication du fromage, si le transport est fait d'une manière convenable, il semblerait plutôt que, dans certains cas, il est mieux pour le lait d'être ainsi aéré.

Q. Là où se trouve une beurrerie importante dont quelques-uns des patrons résident à 8 ou 10 milles de distance, ce ballottement doit nécessairement se produire pendant deux ou trois heures consécutives, chaque jour ?—R. Oui ; et je ne vois pas comment une beurrerie peut réussir lorsqu'il faut transporter le lait d'aussi loin.

*Par M. Fisher :*

Q. En règle générale, de telles fabriques ne peuvent fonctionner avec succès que lorsque la crème a été séparée du lait avant le transport ? R. C'est le système dont je parle. En règle générale, lorsque la crème doit être transportée de si loin, le système de l'écrémage préalable présente des conditions plus favorables que lorsqu'il faut envoyer le lait à la fabrique.

*Par M. Watson :*

Q. Lorsque huit ou dix vaches sont tenues sur une ferme, est-il préférable, à votre avis, d'établir une laiterie domestique plutôt que de transporter la crème à une fabrique ? R. Cela dépendrait de la manière dont serait tenue cette laiterie. Lorsque le mode de fabrication est bon et que le nombre de vaches est de dix ou plus, les fermiers intelligents préfèrent la fabrication à la ferme. Diverses raisons contribuent au succès de cette méthode, parce que les fermiers pratiques donnent toute leur attention à améliorer leur industrie, non-seulement en retirant du lait une plus grande quantité de beurre, mais aussi en choisissant mieux leurs vaches laitières, en leur donnant une meilleure alimentation, et en obtenant par ces moyens un lait de meilleure qualité. Ces fermiers trouvent qu'il est plus avantageux pour eux de faire leur beurre à la ferme plutôt que de mélanger leur lait à celui de voisins qui ont des animaux médiocres et mal nourris. Cette raison milite fortement en faveur de la continuation de l'industrie privée, parce que chez certains fermiers, il y a une tendance à adopter les améliorations. Jusqu'à ce que nous ayons de meilleurs moyens de déterminer la valeur du lait de chaque vache, les fermiers intelligents ne pourront bénéficier d'aucune co-opération de ce genre, tant il y a de différence dans la valeur du lait donné par différentes vaches.

*Par M. Trow :*

Q. Combien faut-il de lait de qualité moyenne pour faire une livre de beurre ? R. 25 livres environ. Il devrait en falloir moins, mais en pratique, il en faut peut-être plus. 20 livres de lait provenant de bonnes laitières, doivent être suffisantes pour faire une livre de beurre, mais je ne pense pas qu'il en faille, en moyenne, moins de 30 ou 35. Si je vous donnais les calculs qui ont été faits, vous me croiriez à peine. On a été jusqu'à prétendre qu'il en fallait plus que 35 ou 40.

Q. Il faut environ 10 livres de lait pour faire une livre de fromage, n'est-ce pas ? R. Oui.

Q. Ne serait-il pas plus profitable de faire du fromage, parce que vous auriez 3 livres de fromage pour une de beurre, et au prix actuel du fromage, ce serait plus profitable ? R. Cela dépend de la qualité du beurre. Si vous pouvez faire un bon produit avec 25 livres de lait par livre de beurre, je conçois parfaitement que le prix que vous en aurez sera plus rémunérateur que si vous faisiez du fromage, parce qu'il y a autre chose à considérer, comme la valeur du lait écrémé, par exemple.

*Par le président :*

Q. Je pense que la question présente ce côté important, que lorsque le lait va à la fromagerie, on peut élever moins d'animaux que lorsque le beurre est fait à la maison ? R. Oui. J'ai parlé de la qualité du beurre, mais la question dépend de la manière dont il est fait à la ferme, parce que le prix du produit domestique peut varier de 15 à 30 centins. S'il ne vaut pas 15 centins, alors il serait peut-être plus profitable de faire du fromage. Il y a encore un autre point : il peut être plus profitable, dans certains cas, de faire du fromage une année, et du beurre l'année suivante, parce que le prix du fromage varie comme celui du beurre.