

*Par M. Hesson :*

Q. La machine dont vous nous avez parlé est-elle brevetée?—Je l'ignore; je ne me suis jamais informé si elle l'était ou non. M. Lynch, le fabricant, est ici, et pourra vous renseigner à ce sujet. Je n'ai jamais vu de machine que j'apprécie autant que la sienne.

*Par M. Cameron (Middlesex).*

Q. J'ai compris que vous disiez qu'en séparant le lait de beurre, on doit avoir soin de ne pas briser les globules gras. Ne pourrait-on pas le faire en retirant le lait de beurre et en lavant le beurre quand il est encore dans la baratte; et une baratte qui permettrait l'exécution de cette opération, ne serait-elle pas propre à toutes fins?—Le barattage produit beaucoup de différence dans la quantité et la qualité du beurre. Si vous prenez par exemple une baratte du genre de celle que l'on appelle barattes à manivelle, très communes en ce pays, vous trouvez qu'elle consiste en une boîte à demi ronde avec un couvercle fermant hermétiquement, et que le battage se fait au moyen d'un axe passant à travers la machine, et sur lequel sont placées plusieurs palettes ou bras auxquels on imprime un mouvement de rotation dans la crème. Avec cette espèce de baratte, la friction n'est pas égale. Ces palettes passent à travers la crème, mais ne viennent en contact qu'avec une portion du contenu de la baratte à la fois. Elles battent la crème avec un mouvement angulaire, et n'agissent que par la friction; il en résulte qu'elle n'ont d'action que sur une portion des globules et qu'une partie de la crème n'est pas battue. Ce qu'il faudrait serait une baratte qui agirait sur toute la crème instantanément et d'une manière égale, et alors le beurre serait fait tout à la fois.

Q. La barette dite *dash churn* n'agit-elle pas de la même manière que la baratte à manivelle?—Cela dépend de la manière dont elle est construite. Si l'agitateur est de fait manière à passer à travers la crème et à produire une pression égale sur toute sa surface en même temps, c'est à-dire une pression douce, il battra également toute la crème. Beaucoup de ces barattes ne sont pas construites de cette manière.

Q. Que pensez-vous des barattes à ressorts, qui ont un mouvement oscillatoire latéral produit par l'action d'un ressort?—Je les crois bonnes, et une autre bonne méthode consiste à imprimer à la crème dans une boîte, de forme carrée ou dans un tonneau, un mouvement de rotation dans le sens de leur longueur. De cette manière vous agissez sur toute la crème, qui entraînée par son propre poids ira frapper le côté opposé et la pression opérée ainsi sur la crème produira la formation du beurre d'un manière très efficace. Vous opérez sur toute la crème en même temps, et tout le beurre se fait à la fois. Mais si vous prouez le tonneau, et si vous lui imprimez un mouvement de rotation dans l'autre sens, la friction résultant du glissement ou du broyement de la crème n'aura pas un aussi bon effet.

*Par M. Bourbeau :*

Q. A qui doit-on s'adresser pour obtenir ces machines améliorées dont vous nous avez parlé?—A M. Lynch qui est ici présent.

*Par M. Cochrane :*

Q. Quelle est votre opinion à l'égard du transport du lait une ou deux fois par jour à la fabrique de fromage?—Il vaut autant et même un peu mieux le transporter une fois le jour seulement, lorsque l'on en prend un soin suffisant.

Q. Lorsque vous avez une fabrique de beurre, et que vous y transportez votre lait, est-ce aussi bien de ne l'y envoyer qu'une seule fois par jour au lieu de deux?—Non, monsieur, le cas est différent. La crème se sépare du lait en peu de temps, et si vous ne transportez votre lait qu'une seule fois par jour, votre crème sera battue en partie dans le lait du soir, tandis qu'elle ne le sera pas dans celui du matin. De cette manière le battage ne sera pas uniforme, et vous ne retirerez pas du lait tout le beurre qu'il contient.

Q. Alors vous transporteriez votre lait deux fois par jour à une fabrique de beurre?—Oui, monsieur.

Q. Et une fois seulement à une fabrique de fromage?—Oui, monsieur.

*Par M. Ferguson :*

Q. Se trouve-t-il quelque race particulière de bétail chez laquelle on ait découvert ou prouvé qu'il existe une plus grande capacité de digestion que chez d'autres—c'est-