

chacun. Supposons que nous recevions 100 livres de lait d'un fermier et que nous trouvions, à l'épreuve, qu'il contient 8 livres de crème, nous créditions le client de ce montant; et si en faisant l'épreuve d'une même quantité fournie par un autre client, nous trouvons qu'il renferme 10 livres de crème, nous porterons 10 livres à son crédit. Nous répartirons ensuite les recettes, suivant la quantité de crème, et nous suivant celle du lait.

Q. Ce contrôle-centrifuge fait l'épreuve de la crème quant à la quantité de beurre qu'elle peut donner, n'est-ce pas? Et vous payez pour le lait, en conséquence. La crème ne pourrait-elle par varier, de temps à autre, dans la même fabrique? R. La différence serait si légère qu'elle ne monterait pas qu'on en tient compte. Nous avons pratiqué l'épreuve du lait depuis trois ans, et le même instrument est actuellement employé à la ferme de Guelph avec beaucoup de succès.

Q. Vous avez fait ces épreuves dans la beurrerie de la Beauce? R. Oui; avec ce même instrument.

*Par M. Trou :*

Q. Les soins donnés aux animaux doivent produire une notable différence dans la qualité de la crème; comme, par exemple, quand on leur donne de bonne nourriture ou bien lorsque les enfants peu soigneux font courir les vaches depuis le pâturage jusqu'à l'étable? R. Oui, très certainement.

*Par M. Jenkins :*

Q. Savez-vous si on sale le beurre danois expédié à Londres? R. Oui, on le sale, mais on en exporte une petite quantité, à l'état frais, de France et de Belgique, et aussi d'Allemagne.

Q. Savez-vous si le beurre salé rapporte un prix plus élevé que celui qui ne l'est pas? R. Je n'en sais rien; on s'occupe actuellement de cette question.

*Par le président :*

Q. En parlant des beurreries sur le principe co-opératif, vous avez dit, je crois, que le lait ne pouvait être transporté plus qu'à une certaine distance? R. Non; pas plus que trois ou quatre milles.

Q. Alors votre système serait plus applicable dans des districts populeux que là où la population est disséminée? R. Oui, jusqu'à un certain point; mais nous pouvons obvier à cette difficulté comme ceci: Si vous aviez une seule fabrique pour desservir un district assez étendu, vous pourriez l'établir au centre, et ensuite, placer tout autour, à une distance de trois ou quatre milles dans toutes les directions, des stations munies seulement de séparateurs. Le lait pourrait être transporté à ces stations qui feraient la séparation de la crème, laquelle serait ensuite transportée à la fabrique centrale. De cette manière, vous économiseriez beaucoup de travail et de frais.

*Par M. Farrow :*

Q. Ne serait-il pas préférable de transporter directement la crème, de la ferme à fabrique? R. Nous ne pourrions pas, dans ce cas, donner la mesure exacte. Ensuite, les cultivateurs n'ont pas les moyens nécessaires pour obtenir, comme nous, toute la crème que peut donner le lait. Nous pourrions extraire plus de crème de la même quantité de lait qu'ils ne pourraient le faire, et nous pourrions en fabriquer un beurre meilleur.

*Par M. Hesson :*

Q. Auraient-ils leur lait écrémé dans chaque cas? R. Oui.

*Par M. Farrow :*

Q. Il leur faudrait venir le chercher eux-mêmes? R. En apportant leur lait à la fabrique, il leur faut remporter leur récipient; ce ne serait pas un grand trouble pour eux de remporter leur lait écrémé.

*Par M. Cochrane :*

Q. Alors, il y a aussi ceci à considérer: que le temps et le travail qui nécessite la fabrication du beurre à la ferme seraient épargnés en transportant le lait à la beurrerie? R. Oui.

Q. Vous prétendez que l'avantage que présente la méthode centrifuge, c'est que vous pouvez retirer plus de beurre du lait, et de meilleure qualité, que par le procé-