

perte annuelle de \$5,000,000. Avez-vous eu quelque motif de changer d'opinion depuis ce temps? R. Non; au contraire. Je suis certain que si on améliorerait la qualité du beurre fabriqué en Canada, comme je l'ai conseillé, le pays en retirerait un surplus de profit de cinq millions de piastres au moins par année.

Par M. Watson :

Q. Vous a-t-on écrit du Manitoba ou du Nord-Ouest, au sujet de la fabrication du beurre? R. Oui; plusieurs personnes m'ont adressé des lettres. Deux d'entre elles font partie de la législature locale. Je désirerais tout spécialement vous lire un extrait de l'une de ces lettres, que je viens de recevoir, et qui me demande une réponse à une question qui m'a déjà été faite d'autre part. Naturellement, je ne voudrais pas citer plus qu'une faible partie des lettres que j'ai reçues et que je reçois continuellement de toutes les parties du pays. L'extrait que je vais vous lire vient d'une lettre de M. J. H. Bell, M.P.P., de Kildonan, Man.; il dit: " Dans votre témoignage devant le comité agricole de la Chambre des Communes, je remarque que vous parlez d'une machine pour faire le beurre. Seriez-vous assez bon de me dire où je pourrais acheter cette machine, et le prix. Je me sers d'un réfrigérateur, ou crèmeuse, fabriqué à Morrisburg qui donne d'excellents résultats comparativement à ceux que l'on obtenait par l'ancienne routine de faire reposer le lait dans des vases en fer blanc, et maintenant je désirerais avoir une machine pour faire le beurre. Je m'occupe beaucoup de la question de l'industrie laitière, et je me propose de soumettre cette question à la législature locale qui se réunit le mois prochain, en même temps que la question de l'établissement d'une ferme expérimentale pour l'essai des graines, des fruits et des arbres." J'ai reçu une lettre semblable de M. Wagner, qui est aussi l'un des députés locaux; j'ai correspondu avec lui et j'ai répondu à beaucoup de ses questions. Il est très enthousiaste, et il m'écrit, dans l'une de ses dernières lettres, que le Manitoba peut produire d'aussi bon beurre qu'aucun autre pays, et qu'il a un grand avenir pour la production de cet article. Je ne connais personnellement aucun de ces messieurs.

Par M. Fisher :

Q. Je présume que votre correspondance avec eux est en majeure partie due au témoignage que vous avez donné ici même, l'an dernier et à vos autres travaux sur ce sujet et qu'ils ont lus? R. Oui, je le présume. La lettre de M. Wagner m'a été adressée à la suite d'une entrevue que j'ai eue avec quelqu'un et qui a été publiée dans le *Star* de Montréal, et ce monsieur m'informe qu'il partage complètement les opinions exprimées par moi dans cette entrevue qui avait trait, je crois, à la question des laiteries particulières.

Par M. Watson :

Q. Etes-vous d'opinion que l'industrie particulière, conduite d'après votre système, puisse être exercée avec profit dans un pays de prairie?—R. Il est difficile pour moi de juger du Manitoba, n'y étant jamais allé. Je suppose que si le procédé du transport de la crème, que l'on expérimente actuellement à Guelph, réussit dans certaines parties de l'Ontario, il donnera satisfaction au Manitoba, dans l'état actuel des choses, comme cela est arrivé dans quelques-uns des Etats de l'Ouest. Je pense que ce système convient mieux aux conditions particulières que l'on rencontre dans l'Iowa et l'Illinois, et comme il a réussi dans ces Etats, nous sommes portés à croire que les conditions particulières qu'ils présentent sont les plus favorables à l'adoption de ce système. Je ne crois pas que le transport de la crème, que l'on expérimente à Guelph, se généralise jamais dans l'Ontario, et je suis convaincu qu'il ne sera pas adopté dans la province de Québec ou dans les provinces maritimes. Les conditions nécessaires au succès de ce système, ou qui nécessitent absolument son emploi, sont entièrement différentes dans les provinces de l'Est et dans celles de l'Ouest.

Par M. Tröw :

Q. Quel est l'effet produit par le ballottage du lait qui est transporté de la ferme à la fabrique?—R. Avant d'être déposé?

Q. Oui, lorsqu'il est transporté à plusieurs milles de distance?—R. Dans l'industrie beurrière, il ne produit de mauvais effet qu'en ce qui concerne l'ascension de la crème. Si le lait a été agité, c'est autant de temps perdu pour l'ascension, et