

industrie. Quant à la fabrication du beurre, la situation n'est certainement pas aussi brillante. Individuellement, je crois qu'il y a des espérances, mais il m'est très difficile d'inspirer de la confiance dans le succès futur de l'industrie beurrière parmi les commerçants, les agriculteurs et les hommes influents du pays. Cette industrie se trouve réellement dans une condition déplorable. Les commerçants de beurre, à Montréal, nous disent qu'il n'y a pas de marché pour cet article. L'industrie n'est certainement pas actuellement dans une condition satisfaisante.

*Par M. Cochrane :*

Q. Comment pouvez-vous expliquer cela ? Pourquoi ne pourrait-on pas instruire les gens à fabriquer du beurre aussi bien que du fromage ?—Je crois en avoir donné les raisons en partie. La fabrication du fromage a passé des laiteries particulières aux fabriques. Elle leur convenait mieux que la fabrication du beurre. On ne doit pas s'attendre que la fabrication du beurre passe aux fabriques co-opératives comme celle du fromage.

*Par le président :*

Q. La fabrication du fromage a-t-elle toujours été dans cet état, ou s'est-elle améliorée—je parle du Canada ?—Elle s'est améliorée de beaucoup dans la dernière décade, de fait des progrès réels ont été faits depuis lors. Avant le succès des fabriques de fromage, il n'existait pas plus d'industrie fromagère qu'il n'existe à présent d'industrie beurrière.

Q. Quelles sont les principales causes de l'amélioration de l'industrie fromagère ?—La co-opération, comme je viens de le dire.

Q. Peut-on s'attendre à de nouvelles améliorations ?—Oui.

*Par M. Farrow :*

Q. Si je ne me trompe, vous dites que le fromage tel qu'il est fabriqué maintenant n'est pas ce qu'il devrait être ; ceci est dû, je suppose, à un manque d'habileté chez ceux qui le fabriquent ?—Quand nous employons un fromager, nous ne connaissons pas ses capacités et nous sommes souvent trompés. J'ai des intérêts dans une grande fabrique créée par une compagnie d'actionnaires. La compagnie a été en opération pendant sept ans. Nous avons fabriqué 105 tonnes de fromage l'an dernier. Nous avons été heureux dans le choix de nos fromagers. Celui que nous avons eu pendant les quatre dernières années était un homme compétent. Cette année nous avons engagé un homme nouveau.

Q. Quel plan suggéreriez-vous pour que l'on pût se procurer des hommes capables, de manière à ne pas être trompés ? Ces hommes ne pourraient-ils pas être soumis à un examen quelconque ?—Quant au premier point, je désirerais définir ma pensée quand je dis que notre fromage n'est pas ce qu'il devrait être. Je dis que ce n'est pas un article tel que nous pourrions le désirer. Je ne veux pas le déprécier, tel qu'il est, parce que comparé au fromage fabriqué ailleurs, il tient un haut rang, mais il n'a certainement pas acquis le degré de perfection auquel nous voudrions le voir arriver.

Q. Vous avez mentionné une des difficultés et une difficulté sérieuse ?—Il y en a d'autres encore, et elles pourraient être surmontées par l'action du gouvernement—non-seulement par l'action du gouvernement, mais par l'esprit d'entreprise individuelle et celui du gouvernement réunis. Une autre cause que je puis mentionner consiste dans l'usage d'appareils imparfaits, requérant beaucoup d'habileté, et cette cause est, je crois, plus importante que celle dont vous parlez. Supposez que nous ayons un fromager inhabile travaillant sans le secours de machines, nous aurons un très pauvre résultat. Prenons le même homme et donnons-lui ces machines, et nous aurons un résultat comparativement bon par la raison que nous avons considérablement diminué la nécessité d'un travail intelligent et habile. Il travaille alors d'après certaines règles. Comme exemple, permettez-moi de parler de l'usage de la présure. Un homme qui peut la préparer et qui sait s'en servir, suivant les diverses conditions du lait qu'on lui apporte, doit être un opérateur habile, beaucoup plus que ne le sont les fromagers ordinaires. Mais donnez à un fromager ordinaire une présure dont il connaît la force, et qu'il peut employer suivant certaine règle, il arrive du premier coup à la condition qui fait la différence entre un bon article, et un autre qui ne peut