

conséquent du beurre, une grande quantité d'impuretés, (1) que les méthodes plus anciennes ne pourraient en extraire. Donc, le beurre provenant du centrifuge est plus doux et plus pur ; le point de fusion est aussi plus élevé, (2) et par conséquent, il doit se conserver plus longtemps que le beurre ordinaire.

*Désavantages.*—L'outillage est plus dispendieux. Quand on se sert de centrifuges de grand modèle (ou de deux petits), et qu'il faut faire usage de la vapeur, les dépenses courantes sont plus fortes que lorsqu'on emploie les vieux procédés. Comparativement parlant, plus la beurrerie est considérable, mais les frais sont élevés. Pour chaque grande fabrique coopérative, les dépenses courantes ne sont pas plus élevées qu'avec les méthodes anciennes. Plus la beurrerie sera considérable, moins fortes seront les dépenses, comparativement parlant—si nous adoptons le système du transport de la crème. Par conséquent, ce système est le plus convenable pour les grandes laiteries particulières et pour les fabriques coopératives ou publiques.

Q. Quelles mesures devrait employer le pays pour améliorer la fabrication du beurre? R. 1. Etablir des stations expérimentales. 2. Répandre des connaissances saines et pratiques sur cette fabrication, et faire comprendre aux cultivateurs les pertes immenses qu'ils subissent en faisant du mauvais beurre. 3. Recommander au gouvernement de publier un rapport annuel sur l'état de l'industrie laitière, et de s'assurer des services d'une personne bien renseignée et pratique à titre d'expert-consultant sur les matières se rattachant à cette industrie. 4. Organiser des expositions laitières spéciales.

*Par M. Fisher :*

Q. Pouvez vous nous dire si les beurreries actuellement en opération en Danemark se servent des mêmes méthodes que les grandes laiteries particulières d'autrefois? R. Non, sauf que les grandes beurreries ont adopté l'appareil centrifuge.

Q. De quelle importance devrait être une beurrerie particulière ou coopérative qui désirerait employer d'une manière profitable une machine centrifuge? Combien faudrait-il de vaches pour en assurer le bon fonctionnement? R. On emploie actuellement en Danemark des appareils centrifuges dans de petites laiteries qui ne tiennent que 10 ou 20 vaches. Un nouveau séparateur, facilement actionné par une force-motrice peu considérable, a été inventé, et il peut, par conséquent, être employé dans de petites laiteries comme celles que j'ai mentionnées. Naturellement, je ne conseillerais à personne d'établir une fabrique d'après la méthode coopérative, sans avoir moins de 300 ou 400 vaches. D'autres établissements dans lesquels on se sert de séparateurs ne tiennent pas plus de 40 ou 50 vaches.

Q. Comme fabricant pratique, recommandez-vous l'établissement de fabriques coopératives de préférence à la fabrication domestique? R. Oui.

Q. Veuillez nous expliquer comment vous dirigeriez ces fabriques—c'est-à-dire, quel système adopteriez-vous, du transport du lait ou de celui de la crème? R. L'avantage du nouveau système, c'est de n'avoir à transporter le lait qu'une fois par jour au lieu de deux, comme cela se faisait avant.

*Par M. Trow :*

Q. Tout le lait? R. Oui.

Q. Quel est le climat d'été, en Danemark, comparativement à celui du Canada? Connaissez-vous quelle en est la température moyenne? R. Je ne pourrais, aujourd'hui, vous donner les chiffres, mais je pourrais vous les donner plus tard, si vous le désirez. Le climat est un peu plus tempéré que celui du Canada—c'est-à-dire qu'il n'est ni aussi chaud en été, ni aussi froid en hiver.

Q. Attribuez-vous la supériorité de leurs beurres à la différence climatérique? R. On peut très facilement régler cela au moyen de la glace. Tout naturellement, comme le Danemark est entouré par l'océan, je pense que les vents de mer exercent une certaine influence sur les herbes.

(1) Souvent, plus de 2 onces par 100 livres de lait.

(2) Point de fusion de beurre produit par le centrifuge..... 98° Fahr.  
Point de fusion de beurre ordinaire ..... 94° “