

Q. Comment se fait-il que les townships de l'Est ont la réputation de produire le meilleur beurre canadien?—Depuis nombre d'années, on rencontre dans cette partie du pays de très bons fabricants de beurre. Ils font une spécialité de cette industrie, beaucoup plus que ne le font les fermiers de l'Ontario, et ils fournissent en conséquence plus de beurre de bonne qualité pour le marché.

*Par M. Cochrane :*

Q. N'a-t-on pas pour habitude dans ces townships de mettre le beurre en tinettes plutôt que de l'envoyer chez les commerçants?—Oui, on le fait généralement, parce qu'on le fabrique en quantité considérable. Dans l'Ontario, où on en fait moins, on l'envoie chez le commerçant. Dans les townships de l'Est, il est fait et gardé jusqu'à ce qu'on en ait plusieurs tinettes; le beurre est en conséquence d'une meilleure qualité et a'une valeur plus uniforme que lorsqu'il est vendu par petites quantités.

*Par M. Fairbank :*

Q. Quel est le moyen d'éviter le dommage considérable que cause au beurre le mauvais traitement qu'il subit de la part des commerçants? Ne conviendrait-il pas mieux de conseiller au fermier de l'emballer par petits lots?—Oui, et c'est la raison pour laquelle un ustensile amélioré devrait être employé généralement. En se servant de ce récipient à beurre, le fermier, quel que soit la quantité de beurre qu'il peut produire journellement, peut le garder jusqu'à ce qu'il puisse en remplir une tinette.

*Par M. Cockburn :*

Q. Le beurre des townships de l'Est se vend-il un prix plus élevé que celui de la partie est d'Ontario, et que celui de Morrisburg?—Le beurre de Morrisburg augmente en valeur, je le crois, mais il a été coté à un plus bas prix que celui des townships de l'Est.

*Par M. Trow :*

Q. J'ai suivi vos remarques quant à la propreté du lait, et à la nécessité d'avoir un appareil servant à couler le lait immédiatement après la traite, mais il me semble qu'il manque quelque chose à l'opération suivante. Quelle devrait être la grandeur ou la dimension de l'appareil où vous placeriez vos crèmières; devrait-il être fabriqué en fer, en terre ou en fer-blanc, et quelle devrait être la profondeur des crèmières employées?—Vous voulez parler de la disposition du lait pour l'écémage?

Q. Oui?—Je n'ai pas donné de détails là-dessus. Le professeur Sheldon a dit, l'automne dernier à Saint-Jean, que les fermiers anglais ne pouvaient pas adopter l'usage de crèmières (vaisseaux profonds que l'on met dans l'eau pour hâter la formation de la crème) à cause de la difficulté de se procurer de la glace. Mais la glace n'est pas absolument nécessaire pour lever la crème. Ceux qui ont employé la glace, tel qu'on l'a fait généralement, ont dû non seulement s'en servir pour refroidir le lait, mais encore l'employer à refroidir l'eau dont on l'entoure. C'était un procédé peu économique. Et maintenant, par l'emploi d'un réservoir, outre le vaisseau dans lequel la crèmière contenant le lait se trouve placé, et en permettant à l'eau de couler du réservoir dans le vaisseau ou la chambre où sont déposés les crèmières, la chaleur du lait se transmet à l'eau, et celle-ci s'écoule constamment. Tous les fermiers dans la Puissance du Canada ont un approvisionnement d'eau assez considérable, soit en l'amenant au moyen de seaux, ou d'une pompe, à la laiterie, pour refroidir leur lait dans un appareil d'une profondeur convenable. Le système amélioré a l'avantage d'éviter du travail, et de produire plus d'uniformité dans la production du beurre avec la même habileté dans ceux qui le fabriquent. De fait je puis dire qu'il produit de meilleurs résultats avec moins de science que l'autre système. Je ne crois pas devoir parler du soin à donner au lait pour l'écémage, parce que c'est une opération que le fermier peut exécuter dès qu'il l'a une fois observée. Ces procédés mécaniques s'expliquent d'eux-mêmes.

*Par M. Farrer :*

Q. Pouvez-vous nous donner une règle quelconque au moyen de laquelle on puisse reconnaître, en jetant la vue sur un vaisseau contenant du lait, si toute la crème qu'il est possible d'en retirer est montée à la surface?—Je ne crois pas que toute la crème monte, de quelque manière que le lait soit traité.