

d'être assujétis à payer des frais d'expérimentation qui profiteraient à toute la Puissance.

Par M. Hesson :

Q. Les provinces ne font-elles pas, actuellement, à leurs propres frais, des expérimentations sur les graines, le bétail et les engrais ? R. Oui ; mais je ne pense pas que ce soit juste.

Par M. Cochrane :

Q. Avez-vous dit que le collège agricole de Guelph faisait, actuellement, des expérimentations avec l'appareil centrifuge ? R. Non ; il a seulement adopté le contrôle-centrifuge pour connaître les qualités du lait. Ce collège a, à présent, un troupeau de très-belles vaches anglaises comprenant une dizaine de races diverses.

Q. Qu'entendez-vous par le contrôle-centrifuge pour connaître les qualités du lait ? R. C'est un instrument spécial dont on se sert pour trouver la qualité exacte de la crème contenue dans différents laits.

Par M. Sproule :

Q. Existe-t-il quelqu'instrument pour trouver la quantité de fromage que peut rapporter le lait ? R. Non, nous pouvons, cependant, le découvrir assez facilement en faisant cailler une certaine quantité de lait, et en pesant le caillé.

Par M. Cochrane :

Q. Quelles sont les variations dans le pourcentage de la crème dans le lait ? R. Elles sont considérables. Il y a une différence entre le gras du beurre et le beurre même. Le gras est simplement la matière grasse contenue dans le lait. Si vous voulez la changer en beurre, il faut ajouter un cinquième. Cette matière grasse dans le lait varie de $2\frac{1}{2}$ à $4\frac{1}{2}$ pour cent ; la moyenne est de $3\frac{1}{2}$, environ.

Par M. Farrow :

Q. Il y a un point auquel nous ne pouvons arriver avec votre système, en supposant qu'il serait adopté dans une beurrerie. Vous dites que vous enlevez tout le lait de la ferme ? R. Oui.

Q. Vous avez dit, il n'y a qu'un instant (et nous savons tous cela très bien), qu'un lait peut être plus riche qu'un autre ? R. Oui.

Q. Par votre système qui mêle tout le lait ensemble, le fermier qui vous donne du lait riche ne retirerait pas plus de profit que celui qui donnerait du lait pauvre ? R. J'ai expliqué cela au long dans mon rapport, et j'ai dit que nous avons des moyens de tourner cette difficulté.

Q. Mais dans notre fabrique, nous avons à présent une méthode supérieure à la vôtre. Nous payons le lait suivant le nombre de pouces de crème qu'il produit. Nous avons une petite éprouvette en verre qui mesure la crème, et la pleine valeur du lait pris chez chacun des fermiers est constatée et payée ? R. Ne savez-vous pas qu'il y a une grande différence dans la densité du lait et de la crème. Le lait déposé en trois ou quatre endroits différents, à divers degrés de température, ou placé dans des conditions différentes, présentera certainement des degrés variables de densité. Par conséquent, le simple mesurage de la crème n'est pas de nature à rendre justice à la totalité de vos clients. C'est précisément la grande objection à votre méthode.

Q. Comment peut-on manquer de justice envers des clients quand chacun est payé suivant la quantité de crème que produit son lait ? R. Parce que, lorsque vous mesurez la crème ainsi, vous trouverez, en pratique, qu'un pouce de crème peut, dans certains cas, ne donner qu'une demi-livre de beurre, tandis qu'un autre, à cause de sa plus grande densité, en donnera une livre et demie. En outre, vous savez que les conditions peuvent n'être par les mêmes, sous le rapport de la propreté, et vous n'obtiendrez pas d'uniformité dans les résultats.

Par M. Fisher :

Q. Avec votre système d'enlever tout le lait, vous proposez, je présume, de constater la qualité du lait fourni par les cultivateurs pendant la saison ? R. Nous nous proposons de l'éprouver chaque semaine au moyen du contrôle-centrifuge. C'est l'instrument le plus exact que l'on connaisse. Nous nous proposons d'éprouver la qualité du lait lors de sa réception, et de connaître ainsi la valeur du lait fourni par