

peut mieux contribuer à leur établissement et à en assurer le succès, que si nous possédons d'abord une fabrique modèle de beurre conduite d'après les principes les plus avancés, avec la sanction officielle, et à laquelle toute personne désirant établir ou exploiter une beurrerie pourra s'adresser, afin de se mettre au fait des méthodes perfectionnées qu'il est de son intérêt d'adopter. Beaucoup de personnes désireuses d'établir des beurreries en différentes parties du pays rencontrent de telles difficultés, qu'avec les connaissances qu'elles possèdent actuellement, elles sont incapables de le faire. Elles ne savent pas exactement quelles machines il leur faut ni où se procurer quelqu'un sachant s'en servir. Si le gouvernement avait une fabrique modèle où les gens pussent aller s'instruire, cela serait d'un grand secours. De plus, on pourrait y faire beaucoup d'expériences. Il nous faut plus de connaissances sur cette matière; et notre gouvernement ne saurait faire mieux que de consacrer un montant raisonnable d'argent à des expériences en profitant de celles faites ailleurs, et en perfectionnant ainsi cette industrie. Un tel bureau sous le contrôle du département d'agriculture, pourrait par d'autres moyens encore diriger ces travaux, et je crois qu'avec son aide, avec nos avantages actuels, avec les connaissances que nous possédons déjà à ce sujet, avec la disposition du pays à profiter de ses avantages pour l'exploitation de cette branche de l'industrie agricole, ou pourrait peut-être parvenir à placer le Canada à la tête des autres pays, sans en excepter le Danemark, dans l'art de la fabrication du beurre et du fromage. L'opinion publique dans ce sens ne doit pas être estimée trop bas. J'ai observé dans mes visites aux Etats-Unis que les agriculteurs n'ont aucune disposition à permettre au gouvernement de faire pour l'encouragement de l'agriculture les dépenses qu'il juge nécessaires, sans murmurer. Le contraire a lieu au Canada. Loin de murmurer contre une telle dépense, le peuple y applaudit, et presse le gouvernement de faire encore plus dans cette direction. Telle est la différence entre la population des Etats-Unis et celle du Canada, et nous devrions profiter de l'opinion publique ici; si nous considérons à combien peu de frais nous pouvons faire tout cela, nous devrions faire un effort pour avancer.

*Par M. Sprule :*

Q. Vous êtes d'opinion que le bureau devrait être établi par le gouvernement fédéral?—Oui; parce que s'il ne prend pas l'initiative, chaque gouvernement local devra le faire, et il est tout probable que tous ne le feraient pas.

*Par M. Cochrane :*

Q. Après le premier écrémage combien doit-il s'écouler de temps avant de battre la crème?—Cela dépend de la température où vous la gardez.

Q. Mais j'entends d'après le principe que vous recommandez?—En plaçant la crème fraîche de chaque écrémage avec la nouvelle crème, et en conservant une température de soixante degrés, vous avez de la marge. Il vaut mieux cependant, en pratique générale, laissant de côté les points délicats de la question, et si l'on veut obtenir les meilleurs résultats avec le moins de frais possible, que la crème devienne légèrement sûre avant de la battre. Si la température est de soixante degrés, vous aurez beaucoup de marge. Deux battages par semaine vaudraient mieux, toutes choses égales d'ailleurs, qu'un seul, et si l'on a une quantité de lait suffisante il serait mieux encore d'en avoir trois. Si l'on adopte le procédé de mettre sous sa forme granulée, le beurre provenant de chaque battage dans un récipient à beurre pour le travailler plus tard, le battage peut se faire encore plus fréquemment. Mais rien ne presse, et si la crème est conservée dans des conditions favorables même pendant une semaine, on peut en faire encore un très bon beurre.

*Par M. Ferguson :*

Q. Pouvez-vous nous donner une idée—ne répondez pas à la question si c'est une matière privée—du caractère de la substance dont vous avez parlé, comme devant être employée à revêtir l'intérieur des tinettes?—Je ne puis donner de détails là-dessus. Je puis seulement vous dire qu'elle formera une couche entièrement imperméable à l'eau, qu'elle n'affectera aucunement le beurre, et qu'elle est bien adaptée à l'objet que l'on a en vue. Je ne puis en dire davantage. Je l'ai eue d'une autre personne, et je n'ai aucun droit de donner plus de détails à cet égard.