

nullement qu'elle aurait du succès. Je ne pense pas que l'état de choses dont j'ai parlé devienne général ou permanent.

*Par M. Cochrane :*

Q. Quel est l'effet d'un long transport, disons 3 milles par exemple, sur le lait servant à la fabrication du beurre?—Cela ne lui fait aucun bien. Le lait peut être transporté sans inconvénient, s'il est refroidi promptement, bien aéré et transporté sans retard. On peut le laisser reposer après l'avoir chauffé, pour en retirer la crème, avec un résultat très satisfaisant, mais il en faudra une plus grande quantité que pour la fabrication du fromage, et par conséquent en pratique, cela milite contre le succès des fabriques de beurre.

*Par M. Allison (Lennox) :*

Q. Le transport ne produit-il pas un effet plus prononcé sur la crème que sur le lait?—Le transport de la crème, pour la fabrication du beurre, cause plus de variation dans la valeur de la crème que n'en produit généralement celui du lait pour la fabrication du fromage ou du beurre. Et c'est une des objections contre le système du transport de la crème; il n'est pas juste pour les clients. Il a été démontré, à une convention tenue récemment, d'après ce que l'on peut considérer comme une bonne autorité—celle du professeur Roberts, je pense—que la différence dans la valeur de la crème—en prenant seize comme moyenne—était de huit à vingt-quatre. Ce qui est pis, c'est que ceux qui sont en faveur du système Fairlamb soutiennent, avec une apparence de raison, que la crème diffère peu en valeur, si toutefois elle diffère. On a voulu me persuader que ce système était avantageux pour cette raison, tandis qu'il est de fait que par le transport la crème perd plus de valeur que le lait.

*Par M. Cochrane :*

Q. Comment vous rendez-vous compte de cela?—Pour différentes raisons. Par exemple, elle peut être affectée par la manière dont elle est produite, par celle dont on en prend soin et ensuite par sa nature elle-même. Mais je suppose que cela est dû en grande partie à ce que, dans un cas, la crème est plus mélangée avec le lait, tandis qu'elle est plus condensée dans l'autre. La crème levée dans une crèmière ouverte et peu profonde n'a pas autant de volume que celle provenant de crèmières profondes, refroidies à l'eau. Bien qu'elle ait moins de volume elle produit plus de beurre.

*Par le président :*

Q. Pensez-vous que ces fabriques disparaîtront à mesure que les laiteries particulières s'amélioreront?—Oui, en grande partie.

Q. Cela est-il également vrai des deux branches de l'industrie laitière?—Plutôt de la fabrication du beurre que de celle du fromage. Le système co-opératif réussira probablement mieux pour la fabrication du fromage que pour celle du beurre.

Q. Pourquoi?—Le lait peut être transporté avec plus d'avantage dans un cas que dans l'autre, et la valeur des différents lots de lait varie moins pour la fabrication du fromage que pour celle du beurre. Il faut plus d'habileté pour faire du fromage à la ferme que pour y faire du beurre. Ceci favorise la fabrication du fromage dans les fabriques. De plus, la fabrication du fromage emploie une plus grande quantité de lait et en laisse moins pour l'usage de la ferme. La fabrication du beurre, au contraire, en laisse une bien plus large proportion pour l'usage de l'agriculteur. J'ai dit déjà que la division des profits est plus uniforme dans la fabrication du fromage que dans les autres cas. Une autre raison encore est que le lait ne demande à être transporté qu'une seule fois le jour pour le fromage, tandis qu'il doit l'être deux fois pour le beurre, ce qui augmente les frais. Il y a encore d'autres raisons, mais celles-ci sont les principales. Toutes prouvent que les conditions sont différentes, et qu'elles sont en faveur de la fabrication du fromage à la fabrique, et de celle du beurre à la ferme.

Q. Quel est l'état de l'industrie laitière dans toute la Puissance?—La fabrication du fromage est dans un état très florissant, surtout dans les provinces d'Ontario et de Québec, et quant à la qualité de l'article, dans les autres provinces aussi; mais celle du beurre laisse beaucoup à désirer. Il reste encore beaucoup à faire pour la production du fromage. Elle est encore très défectueuse, mais les progrès faits récemment peuvent nous faire supposer que bientôt nous arriverons à la perfection dans cette