

donne plus de moyen d'y arriver en lui procurant plus d'engrais. 2. Ce système aura pour effet de diminuer les frais d'installation et de main-d'œuvre. Il est évident qu'une ou deux beurreries bien outillées coûtent moins cher que des centaines de laiteries particulières également bien pourvues d'appareils. Il n'est pas besoin de démontrer cela. Sans compter que la ferme se trouverait libérée d'une multitude de travaux et de corvées inutiles. 3. Il produira l'uniformité dans la fabrication et l'emballage. Vous ne pouvez pas trouver deux laiteries privées produisant du beurre de même qualité et de même couleur, et emballé de la même manière, tandis que celui qui vient des beurreries présente une uniformité parfaite dans la qualité, la coloration et l'emballage. 4. Il mettra fin à ce qui a été jusqu'ici une plaie dans l'industrie du beurre—la manipulation par le marchand. 5. Il produira plus de beurre, et de meilleure qualité que dans les formes, et ce beurre rapportera plus de profit au fermier. 6. Il facilitera l'exportation des produits à l'état frais. Actuellement, le beurre reste trop longtemps entre les mains du fermier, et il s'écoule quelque fois quatre ou six mois avant qu'il ne soit vendu. Les beurreries nous permettront de faire l'exportation toutes les semaines. 7. Enfin, et ce n'est pas le moins important, ce système servira d'école pratique à tous les fermiers environnants, et rendra de grands services pour améliorer la fabrication même dans les laiteries particulières.

Q. Quels sont, à votre avis, les avantages qui militent en faveur de la méthode centrifuge ? R. Le procédé par la force centrifuge présente les avantages suivants : 1. Il ne nécessite le transport du lait à la fabrique, qu'une fois par jour—le coût du transport et la perte du temps se trouvent réduits de moitié. 2. Il faut moins d'espace. La superficie couverte par une machine centrifuge est très restreinte et ne dépasse pas la moyenne, plus de 20 pouces par 6 pieds, pour les petits appareils, et 3½ pieds pour les grands. 3. Il économise le temps. Par l'emploi de ce procédé, 10,000 livres de lait peuvent être écrémées en quatre ou cinq heures, tandis que tout autre système exige vingt quatre ou trente-six heures, tout en donnant moins de crème. 4. Il économise l'eau et la glace. Par ce procédé, l'eau ne sert que pour le lavage du beurre, le nettoyage des ustensiles et pour la machine. Il faut se rappeler que l'emploi de ce système exige le refroidissement de toute la masse du lait et de la crème ; au lieu de 100 livres de lait, le cultivateur n'en refroidit que 20. 5. Le lait n'est pas exposé à l'air impur et aux changements atmosphériques. 6. Il y a réduction dans le travail. 7. Il donne une crème douce en grande quantité. Cette crème, uniformément douce, peut être légèrement acidulée pour donner des produits qui conviennent aux différents marchés. 8. Il donne un plus fort rendement en beurre. Les expériences les plus récentes du professeur Fjord, de Copenhague, démontrent que l'appareil centrifuge donne, pendant douze mois, une moyenne de beurre de 2½ % plus que le système de "Glace, 10 heures," 14 % plus que "Glace, 34 heures," 41 % plus que l'"Eau à 50° Fahr," 14 % plus que les "Vases à lait, 34 heures," et 7½ % plus que le battage du lait. 9. Il opère l'écémage du lait de vaches différentes, en toute saison, plus complètement qu'aucun autre système. Quelques faits bien étranges et cependant bien importants ont été récemment découverts par le professeur W. Brown, à la ferme expérimentale de Guelph. Ce monsieur dont la réputation est si bien connue de tous, a démontré clairement que lorsque le lait d'une vache Ayrshire donne 5 % de crème lorsqu'il est déposé dans des crèmesuses profondes, donne par le système centrifuge, près de 11 %. 10. Ceci démontre qu'une forte proportion de la crème provenant des Ayrshire reste dans le lait écrémé lorsqu'on se sert de crèmesuses profondes. Le centrifuge opère l'écémage du lait "lourd," ou de vaches vieilles vêlées, plus efficacement que tout autre procédé ; il donne 26 pour cent plus de beurre que le meilleur de tous les autres systèmes. Si l'on considère le fait qu'avec le système actuellement en usage, l'écémage du lait des différentes races de laitières se fait de la même manière, et que le lait est déposé en toutes saisons dans des crèmesuses profondes à une température variant de 44° à 50° dégr. Fahr., il est évident qu'en maints endroits du pays, le surplus de beurre obtenu par le centrifuge ferait plus que compenser le transport du lait une fois par jour à la fabrique. 11. La qualité du beurre est supérieure. Tout proprement que soit fait le trayage et le coulage du lait, le centrifuge retire du lait et de la crème, et par