

particulière constitue 74 pour cent des produits laitiers des États-Unis, cela prouve la nécessité de les améliorer, quel que soit le succès futur des fabriques du système Fairlamb, ou d'aucun autre système. L'emploi de moyens mécaniques répond aux principaux besoins des laiteries particulières, et les place sur le même pied que les fabriques. Il y a aussi la question de l'emballage. Donnez au fermier une tinette de fabrique mécanique, telles que celles dont nos agriculteurs font usage, et s'il suit les directions que donne le livre publié par le professeur Arnold, il pourra probablement la préparer convenablement pour l'emballage de son beurre. Par l'action du sel, on pourrait retirer du bois la sève qui autrement se mélangerait au beurre sous l'action du sel employé pour sa salaison et laissera la tinette graisseuse et le beurre de mauvaise qualité. Si un fermier avait une tinette à laquelle seraient attachées de simples instructions imprimées, il serait plus porté à les suivre que dans l'état actuel des choses. Ceci est un exemple d'un moyen mécanique remédiant à un grand défaut qui gâte beaucoup de beurre après qu'il a laissé les mains du fermier. On parle beaucoup de la mauvaise qualité du beurre, mais elle n'est pas due entièrement au défaut d'habileté chez celui qui le produit, elle est due en grande partie aux procédés qu'on lui fait subir du moment qu'il quitte les mains du fabricant jusqu'à celui où il est acheté par le consommateur. Ces défauts peuvent être considérablement améliorés au moyen d'instruments mécaniques. Mon système consiste dans l'emploi de toutes les facilités possibles pour remédier aux difficultés que l'on rencontre dans la fabrication du beurre.

*Par M. Trow :*

Q. Vous n'approuvez pas la pratique de garder le beurre. Le garder comme on garde le fromage n'en améliore pas la qualité?—Il n'est pas nécessaire de le garder pendant un espace de temps considérable. Les fabricants devraient s'efforcer de l'écouler immédiatement, parce que, s'il se détériore tant soit peu, on lui préférera l'oléo-margarine. Les meilleures qualités de beurre seront choisies et payées un prix élevé, mais du moment qu'il commencera à rancir, l'oléo-margarine fraîche et faite sur commande, comme elle l'est généralement, lui sera préférée. Alors le beurre sera laissé de côté, et restera sur le marché où il ne trouvera pas un meilleur prix que la graisse.

*Par M. Hesson :*

Q. N'est-ce pas un fait que la qualité du beurre s'altère, après qu'il est passé aux mains des commerçants de campagne, par la manière dont ils le traitent?—Un commerçant de beurre de Toronto m'a dit que, quels que soient mes efforts pour améliorer l'industrie beurrière, on aura toujours à rencontrer cet inconvénient : que le commerçant paiera toujours le même prix pour quelque qualité de beurre que ce soit, de peur de blesser les susceptibilités de ceux dont il l'achète. Qu'ensuite il n'en prendra pas le soin convenable, qu'il fera un mélange de beurre de qualités différentes, et qu'il en résultera en conséquence, que beaucoup de beurre sortira de ses mains, dans une si mauvaise condition, que le marché en sera affecté d'une manière défavorable. Il me demanda comment je me proposais de remédier à cela. Je lui ai répondu que le seul remède consistait dans l'amélioration de la qualité du beurre, et que cette amélioration produirait de très grands résultats. On a soutenu que les fermiers faisaient de mauvais beurre, et que 90 pour cent du beurre était de mauvaise qualité. Cette évaluation est grandement exagérée. Une grande partie du beurre est vendue immédiatement dans les villages et les villes par les fabricants. Il est expédié directement par les acheteurs soit à Boston, Portland, Montréal, Québec ou Toronto, et ne parvient jamais au marché général. C'est la meilleure qualité de beurre produite. La population des villages et des villes achète le meilleur beurre qu'elle peut trouver, à quelque prix que ce soit, et ce beurre bien entendu passe immédiatement des mains du producteur dans celles du consommateur. Ce fait n'est pas pris en considération quand on dit que 90 pour cent du beurre fabriqué n'est pas propre à être mis sur le marché. Cela est bien vrai en ce qui concerne la cote du beurre, mais nous devons nous rappeler que le blâme ne devrait pas être jeté sur le fermier seul. Ce défaut doit être attribué, jusqu'à un certain point, à la manière dont le beurre est traité après être sorti des mains du producteur.