

*Par M. Cameron (Middlesex) :*

Q. Voulez-vous dire qu'en améliorant ces 90 pour cent, nos cultivateurs ne retireraient de la fabrication du beurre qu'un profit identique à celui qu'ils retirent de la fabrication du fromage ? R. Oui.

Q. Mais ils en retirent aussi des avantages indirects ? R. Oui.

*Par M. Jenkins :*

Q. Mais cela ne porte que sur le beurre destiné à l'exportation. Celui qui est fabriqué pour la consommation rapporte un meilleur prix ? R. Je ne le pense pas. Le prix des exportations règle le prix local.

*Par M. Fairbank :*

Q. Le beurre pour l'étranger est-il inspecté ? R. Non.

Q. Ne serait-ce pas pour nous d'un immense avantage ? R. C'est une question difficile à résoudre. Les difficultés se trouvent dans la fabrication et dans les moyens d'expédier les produits aux ports d'exportation, et l'inspection ne saurait remédier à cela.

*Par le président :*

Q. Votre théorie est celle-ci : si on produit un bon article, il se vend bien ? R. Oui, c'est cela.

*Par M. Trow :*

Q. Vous avez parlé de la valeur des résidus pour le fermier — à votre avis, quelle en est la valeur pour lui ? R. L'expérience des sept dernières années a démontré amplement que les résidus de 100 livres de lait rapportaient 47 centins au fermier qui en nourrissait ses porcs et ses veaux.

Q. En transportant la totalité de son lait à la fromagerie, le fermier perd encore d'autres ingrédients qu'il conserverait en suivant votre méthode. Ces ingrédients sont absolument nécessaires au sol pour la production des récoltes. Pouvez-vous nous renseigner là-dessus ? R. En faisant du fromage, nous enlevons la caséine de la matière grasse ou une partie des cendres ou phosphates, tandis qu'en fabriquant du beurre, nous n'enlevons que la matière grasse, et les phosphates restent dans le lait bleu qui est donné comme aliment aux animaux.

Q. Et le sol exige que ces constituants lui soient rendus ? R. Très certainement. Si vous ne les rendez pas au sol sous cette forme, il faut les remplacer par des moyens artificiels.

*Par M. Sproule :*

Q. Avons-nous en Canada des wagons particuliers pour le transport du beurre ; des réfrigérateurs ? R. Oui ; nous en avons en Canada, d'un modèle à peu près semblable à ceux du Danemark.

Q. Alors, l'exportation du beurre, en été, ne présenterait pas ici plus de difficultés qu'au Danemark ? R. Non. Je pense que si nous avions des beurrieres en nombre suffisant, nous pourrions expédier nos produits de manière à les faire arriver en 15 jours sur les marchés étrangers, et si nous pouvions les améliorer du côté de la conservation, je pense que nous en obtiendrions un bon prix.

*Par M. Hesson :*

Q. En combien de temps les beurres danois arrivent-ils sur les marchés de Londres ? R. Jusqu'à ces derniers temps, cela prenait de 15 jours à trois semaines, mais tout dernièrement, des arrangements particuliers ont été faits pour les expédier deux fois par semaine. La fabrication scientifique du beurre n'est pas calculée, en général, pour développer les qualités de conservation ; actuellement, on s'attache moins qu'auparavant à lui donner cette qualité, et l'on vise plutôt à le mettre sur le marché aussi frais que possible.

Q. Vous avez parlé d'une laiterie expérimentale, et vous avez dit qu'il serait opportun que le gouvernement en établisse une. Ne pourrait-on pas établir une école semblable dans une ferme expérimentale ? Ce serait le meilleur moyen, je pense ? R. Oui ; ce serait l'endroit le plus convenable.

*Par M. Trow :*

Q. Ne pensez-vous pas qu'un établissement semblable devrait relever plutôt des autorités provinciales ? R. Non ; il ne serait pas juste pour Québec ou l'Ontario