

température, lorsque le lait vient d'être déposé après le trayage, ne l'affecte pas beaucoup, mais je ne produirais ce changement que s'il était nécessaire. Je ne le ferais pas pour obtenir une meilleure qualité de beurre. Tout en admettant la vérité de ce fait, je dirai que de tels changements, pratiqués lorsqu'il est urgent de le faire, ne nuisent aucunement à la qualité du beurre, s'ils sont faits avec discernement. Mon explication a été un peu longue, parce que c'est une matière qui prête à la discussion, mais il est bon de bien comprendre la question de chaleur et de refroidissement.

*Par M. Trow :*

Q. Nous avons les rapports de plusieurs fromageries du pays établissant la moyenne de production, par vache. Vous qui vous occupez spécialement de ce sujet, vous devez avoir des rapports des différentes fabriques donnant le montant réalisé par chaque animal. Notre objet est de savoir lequel est le plus profitable de la fabrication du fromage ou de celle du beurre? R. J'ai, il est vrai, les données nécessaires pour répondre à cette question, mais je ne pourrais les citer de mémoire.

Q. Donnez nous un chiffre approximatif? R. Permettez-moi de dire que la question des profits à réaliser par une beurrerie ou une fromagerie, ne saurait être déterminée par une réponse à cette question.

*Par M. Cochrane :*

Q. Cela dépendrait plutôt de la situation dans laquelle se trouve placé le fermier, et de ce qu'il se propose de faire avec le lait? R. Oui.

*Par le président :*

Q. Si je comprends bien la question, il s'agit de connaître la quantité moyenne de beurre que peut produire une vache, comparé au rendement qu'elle peut donner en fromage? R. Pour pouvoir vous donner une moyenne de ce genre, il me faudrait établir d'abord les différences notables qui existent entre les différentes fabriques, et en tirer ensuite une moyenne. Il serait inutile pour moi de donner un chiffre au hasard.

*Par M. Trow :*

Q. Pensez-vous qu'une vache puisse rapporter \$40 pour une période de 5 mois? R. Dans certains cas, oui; mais la moyenne ne serait pas générale, elle serait bien au dessous de cela.

Q. Quelle est la différence entre le prix que l'on donne généralement pour le beurre des crémeries, et celui du beurre domestique que l'on fabrique généralement dans le pays? R. Je crois que la différence est de 5 ou 10 centins au-dessus du prix ordinaire. Tout naturellement, nous avons des beurres très dispendieux fabriqués dans les laiteries particulières, mais la quantité en est très restreinte. C'est là ce qui cause la moyenne avantageuse que l'on remarque dans les prix obtenus par les beurreries, parce qu'il y a une uniformité dans les produits de fabriques qui assurent à ces derniers un prix plus élevé que pour la moyenne de la totalité du beurre domestique, lequel se vend, j'en suis sûr, de 5 à 10 centins et même moins, par livre, que le beurre des fabriques.

*Par M. Watson :*

Q. Lorsque le prix moyen du beurre est de 20 centins la livre, voulez-vous dire que le produit des fabriques doit valoir deux fois plus? R. Pas le double, mais environ 25 centins la livre.

*Par M. Cochrane :*

Q. Cela dépendrait beaucoup, je suppose, du développement plus ou moins considérable de cette industrie dans le pays? Cette moyenne serait-elle obtenue si ce produit était expédié en Angleterre? Je suppose que ce prix élevé provient du fait que l'approvisionnement du bon beurre est limité dans notre pays et qu'il s'écoule facilement; mais si la production en était plus considérable qu'il n'en est besoin pour la consommation locale, de manière à en nécessiter l'exportation en Angleterre donnerait-il plus de profits que le fromage? R. Mon opinion personnelle est, que si les conditions sont modifiées, comme il est probable qu'elles le seront par suite des améliorations apportées, cet état de choses viendra à disparaître. Si l'on continue à faire, dans les laiteries particulières, du beurre ayant les mêmes qualités que par le passé,