

beurre, si ce n'est en créant des maisons d'exportation et d'emballage sur le même modèle que les maisons danoises.

Q. À part la fabrication, ces maisons reçoivent le beurre du dehors, le salent et l'emballent elles-mêmes? Je suis porté à croire qu'une grande quantité de bon beurre est gâtée par suite du peu de soins qui lui est donné après la fabrication. Cela dépend entièrement de la manière dont les marchands le traitent. Ils le gardent dans leurs magasins, pendant plus ou moins longtemps, exposé à l'air, et mêlé à d'autres articles qui peuvent lui communiquer une odeur ou un goût particulier. On blâme ensuite le producteur qui n'est aucunement la cause de cela. Cela n'est pas raisonnable, mais je ne vois pas comment on peut venir à bout de cette difficulté dans les magasins de campagnes? R. Voici comment on opère en Danemark. Il est vrai que les Danois peuvent exporter leurs produits, deux fois par semaine; des ports de mer importants, des villes et des maisons de commerce. Un certain nombre de maisons s'occupent spécialement de cela, et elles expédient le beurre des métairies deux fois par semaine. Elles ont des inspecteurs qui font le classement du beurre suivant la qualité, et il est payé aussi suivant la qualité; si le produit ne présente aucun défaut, le prix en est remis au producteur.

*Par M. Cameron (Middlesex) :*

Q. Cette exportation se fait-elle directement de la fabrique à un commissionnaire résidant en pays étranger? R. Quelques grandes laiteries, comme celles qui ont 300 vaches, expédient leurs produits directement, mais les petites métairies s'adressent généralement pour cela aux commissionnaires des villes du pays.

Q. Sont-ce ces commissionnaires qui jugent de la qualité des produits? R. Non; ce sont les maisons qui s'occupent spécialement du beurre qui font le classement.

Q. Sont-elles choisies par le gouvernement? R. Non; mais les Danois sont des gens honnêtes, et ils se fient les uns aux autres.

Q. Aux prix actuels du fromage et du beurre, laquelle de ces deux industries considérez vous la plus profitable au cultivateur? R. Je pense que l'une est aussi profitable que l'autre.

Q. En parlant ainsi, avez-vous en vue la fabrication par la méthode nouvelle, ou seulement les prix actuels? R. Même, en ne considérant que les prix actuels, cette fabrication serait aussi profitable que celle du fromage, si le beurre était bien fait et les résidus bien employés.

Q. Mais, toujours, suivant la méthode que vous préconisez? R. Oui.

Q. Voulez-vous dire aux prix obtenus aujourd'hui pour les produits fabriqués d'après les anciennes méthodes? R. Non; je parle de la fabrication du beurre de préférence à celle du fromage.

Q. Alors les conditions nécessaires à la fabrication du beurre, telles qu'on les trouvent dans la fabrication du fromage, produiraient exactement le même résultat, si on adoptait les améliorations que vous suggérez? R. Oui.

Q. Alors l'industrie fromagère est aujourd'hui aussi profitable que celle du beurre fait d'après la nouvelle méthode? R. A cette différence près, que dans la fabrication du fromage, vous enlevez tout au cultivateur, tandis que dans celle du beurre, vous lui rendez une partie de ce que vous lui enlevez.

Q. C'est là l'avantage que vous en retirez? R. Oui.

*Par M. Hesson :*

Q. Il y a aussi ce point : le pays entier perd une somme énorme par suite de la quantité de mauvais beurre qui s'y fait? R. Oui; incontestablement.

Q. Je crois qu'on a évalué cette perte à \$5,000,000, environ? R. Ce n'est pas exagéré, je crois.

Q. Avez-vous quelques données statistiques établissant la proportion de bon et de mauvais beurre fabriqué dans les fermes? R. Si l'on ajoute foi à l'expérience de nos marchands de beurre, nous n'avons pas plus de 10 pour cent de beurre de première qualité; alors, il resterait 90 pour cent qui aurait besoin d'amélioration.