

Q. Vous proposez-vous de remédier à cela ? R. Nous pourrions y porter remède, avec le temps.

Q. Alors, vous dites que vous réalisez de \$25 à \$30 pour six mois, de mai à novembre ? Oui.

Par M. Trow :

Q. Votre sel est-il de bonne qualité pour la salaison du beurre ? R. C'est une question qui donne matière à discussion, et les opinions diffèrent. Jusqu'à présent, nous sommes en faveur du sel anglais.

Par M. Sproule :

Q. Trouvez-vous que le beurre provenant de vaches nourries avec des racines a plus de valeur que celui qui vient de vaches nourries de grains, comme le font les Allemands ? R. Si vous donnez trop de racines, le beurre en souffre beaucoup. L'alimentation doit être variée.

Par M. Fisher :

Q. Le fait de tenir les fabriques en opération pendant six mois, et de laisser ensuite les cultivateurs faire le beurre à la maison pour le reste de l'année, oblige ces derniers à conserver tous leurs appareils à la maison ? R. Sans doute ; en hiver, il y a peu à faire.

Q. Vous proposez-vous de ne traire les vaches que pendant six mois ? R. Dans certaines parties du pays, il n'en peut-être autrement. Dans d'autres endroits, on peut les traire plus longtemps.

Q. C'est l'un des grands défauts de notre industrie laitière de traire les vaches pendant si peu de temps ? R. Oui ; je pense, cependant, que dans l'ouest de l'Ontario, où l'hiver est plus doux, vous pourriez faire du beurre pendant toute la saison.

Par M. Trow :

Q. Recommandez-vous la culture du maïs, semé clair, pour servir à l'alimentation ? R. Oui, c'est excellent, en été.

Par M. Fairbank :

Q. Comment emballez-vous le beurre ? R. En barils contenant de 50 à 100 livres.

Q. En bois ? R. Oui.

Par M. Sproule :

Q. Le ferblanc ne serait-il pas aussi bon ? R. Oui, ce serait aussi bon pour quelques marchés, mais pas pour l'Angleterre. On pourrait l'adopter si nous avions un marché au Brésil ou en d'autres parties de l'Amérique du Sud.

Par M. Cochrane :

Q. Quand le lait est écrémé d'après votre méthode, il est doux, n'est-ce pas ? R. Très certainement.

Q. Proposez-vous de nourrir des animaux à la fabrique avec ce résidu ? R. Non ; je le renverrais à la ferme.

Par M. Fairbank :

Q. L'emballage demande-t-il des soins particuliers ? R. Non ; si le soin nécessaire a été apporté à sa fabrication.

Par M. Hesson :

Q. En tous cas, vous obtenez une couleur uniforme ? R. Oui, puisqu'il y a uniformité dans la fabrication.

Q. Est-il coloré ? R. Oui ; légèrement, en hiver.

Q. Vous avez dit, je crois, que la manipulation par les marchands est cause que l'on ne peut obtenir de bon beurre ? R. Oui ; il en a été ainsi, jusqu'à présent.

Q. Je suis d'accord avec vous là-dessus, mais pouvez-vous porter remède à cela. L'industrie fromagère a été suivie d'un tel succès, qu'il est peu probable que les deux industries puissent exister dans le voisinage l'une de l'autre, et je ne vois aucun remède à cela, à moins que vous puissiez en suggérer un ? R. Je ne suis pas en faveur du beurre de préférence au fromage, mais je crois qu'il serait peu sage de mettre tous nos œufs dans le même panier. Je crois que nos exportateurs sont d'avis qu'il y aura avant peu un excès de production dans l'industrie fromagère, si nous n'y portons pas attention. Je ne vois pas de quelle manière nous pourrions mettre un terme au tort qui nous est causé par la manipulation inintelligente du