

seulement? R. Les deux. Voici une lettre qui traite plutôt de mes conférences que de mon manuel: "J'ai fait le battage de 20 livres de beurre ce matin, et il était de première qualité. Grâce à vos leçons et à celles du professeur Sheldon, j'espère que nous serons bientôt en mesure de faire du beurre avec l'écrémage d'un seau d'eau." J'espère que vous ne prendrez pas cela à la lettre. A propos de cette même lettre, je vous dirai que son auteur, qui est un fermier du Nouveau-Brunswick, m'a dit que le lendemain de ma conférence, il avait obtenu d'un premier battage un gain considérable dans la quantité du beurre en changeant sa méthode ordinaire de mélanger la crème. Il avait pour habitude de mêler la crème nouvellement levée avec la vieille, sans donner au mélange le temps de fermenter convenablement. Il a immédiatement modifié son procédé, et il a réalisé un gain notable dans la quantité du beurre.

*Par M. Trow :*

Q. Dans quelle province des crèmeries ont-elles été adoptées avec succès? En savez-vous quelque chose? R. Vous voulez parler des fabriques, je présume?

Q. Oui; leur établissement a-t-il été suivi de réussite? je connais beaucoup d'insuccès? R. Je ne sache pas qu'il y ait un succès continu dans les crèmeries ou les fabriques.

Q. Et dans les fromageries? R. Elles ont très bien réussi dans l'Ontario, mais je parle des crèmeries ou beurrieres. La fabrication du beurre a réussi pendant quelques années. Je crois qu'il y a encore quelques fabriques en opération, mais je sais qu'un grand nombre ont été fermées.

*Par M. Cochrane :*

Q. Qu'entendez-vous par la méthode nouvelle et le mode scientifique de mélanger les crèmes. Vous dites qu'on la mélange généralement avant qu'elle ne soit arrivée à un état satisfaisant. Que voulez-vous dire par là? La vieille méthode consiste, je suppose, à mêler la crème douce à la crème ancienne. Quel est le principe scientifique dont vous recommandez l'adoption pour le mélange des crèmes? R. J'ai constaté que beaucoup de personnes ont pour habitude de conserver leur crème dans plusieurs pots—

Q. Alors ils en ont suffisamment pour la crème d'un battage; mais ce n'est pas là la question. Quel est votre procédé scientifique pour mélanger la crème? R. J'allais vous l'expliquer. Si vous conservez la crème dans plusieurs pots—c'est-à-dire la crème devant servir à un seul battage—elle fermente inégalement, mais si vous la mettez toute dans un seul vase à crème, et si vous la mélangez bien chaque fois que vous en ajoutez de la nouvelle, elle fermentera d'une manière plus uniforme. L'acidulation de la nouvelle crème sera accélérée par l'ancienne, et la fermentation de cette dernière sera retardée par l'addition de la nouvelle; par conséquent, l'acidulation se fera plus uniformément, et le rendement en beurre sera plus élevé. Dans l'autre cas une forte proportion de crème restera dans le lait de beurre, ce qui arrivera aussi pour la crème provenant du lait de vaches différentes. Il y a plus de différence que ne le croit la plupart des fermiers dans les qualités butyriques de la crème provenant du lait de différentes vaches, même lorsqu'elles font partie du même troupeau. Des recherches récentes sur cette matière ont démontré qu'il y a quelquefois une différence de 30 pour cent dans le résultat du battage comparé à la quantité de beurre indiquée par l'analyse chimique, par suite de la différence dans les propriétés butyriques de la crème. Par conséquent, il est nécessaire de laisser fermenter la crème aussi uniformément que possible, afin de retirer tout le beurre du lait.

Q. Alors, que proposeriez-vous? Conseilleriez-vous l'emploi d'un récipient assez grand pour contenir toute la crème d'un battage? R. Oui; il serait très important important d'en agir ainsi.

Q. Pendant combien de temps pensez-vous qu'il soit nécessaire de garder la crème après l'addition du dernier écrémage? R. Au moins 12 heures, à une température ordinaire de 60 degrés environ, la température moyenne que vous aurez constatée être la meilleure en pratique.

*Par M. Hesson :*

Q. Croyez-vous que la qualité du beurre soit aussi améliorée? R. Oui; bien qu'il n'y ait pas une grande différence dans la qualité lorsque l'on adopte la méthode amé-