

*Par le Président :*

Q. Quelle est votre profession ?—Pendant les trois dernières années je me suis occupé spécialement de l'industrie laitière, et tout particulièrement de la fabrication du beurre.

Q. En Canada ?—Oui.

Q. Comment divisez-vous les différentes branches de l'industrie laitière ?—J'en fais deux divisions : la fabrication du beurre et celle du fromage. Quant à la fabrication—on a la production des fermes et des fabriques, ou en d'autres termes, des laiteries particulières et des laiteries co-opératives. La laiterie co-opérative comprend la fromagerie où l'on s'occupe de la fabrication du fromage seulement, et la fabrique de fromage maigre où l'on fait du beurre au moyen d'un écrémage partiel du lait, et du fromage maigre avec le lait ainsi écrémé. Elle comprend aussi la fabrique du beurre, où l'on s'occupe de la fabrication du beurre seulement. Les beurrieres sont de deux espèces—dans l'une on apporte tout le lait pour la fabrication du beurre, et dans l'autre on ne reçoit que la crème recueillie à la ferme. Il y a encore une autre branche, celle de la vente du lait. Je ne pense pas qu'elle puisse être comprise dans cette division, d'une manière particulière, parce qu'elle ne fait pas partie de notre commerce d'exportation. La vente du lait est une industrie d'un caractère tout à fait local, excepté lorsqu'il s'agit de lait condensé ; la condensation du lait, cependant, est une industrie importante par elle-même, ou pourrait le devenir.

Q. Y a-t-il, suivant vous, plus d'avantage dans l'une des branches de l'industrie laitière que dans l'autre, soit dans la fabrication du beurre ou dans celle du fromage ?—Dans la fabrication du fromage, l'agriculteur a l'avantage d'employer tout son lait pour la production d'un article propre au marché. Dans la fabrication du beurre, il a celui de ne se servir que d'une partie de son lait seulement pour la fabrication d'un article (le beurre) qui jouit d'une haute valeur commerciale, comparée à celle du lait non exploité et employé comme aliment ; et il peut employer cette partie (le lait écrémé) qui possède une plus grande valeur comme article alimentaire sur la ferme qu'elle ne rapporterait si elle était mise en vente sur le marché, comme produit de fabrique. La fabrication du beurre aide à l'élevage des animaux en fournissant des aliments aux jeunes bêtes, et contribue en conséquence au bon état de la ferme. Cette industrie n'épuise aucunement le sol, tandis que la fabrication du fromage l'épuise. Cette perte cependant est peu considérable et peut se réparer à peu de frais ; quarante livres de cendres d'os, ou environ 50 centins par vache par année, y suffiraient, mais il pourrait arriver que cette perte ne serait pas compensée, et dans ce cas la terre s'épuiserait.

*Par M. Cochrane :*

Q. Comment expliquez-vous que le sol s'épuise plus lorsque vous transportez votre lait à la fabrique pour en faire du fromage que lorsque vous en faites du beurre à la ferme ?—Cela l'épuise beaucoup plus que la production du beurre. Quand vous faites du beurre à la ferme, vous avez le lait de beurre dont vous vous servez pour les animaux. Cette industrie n'enlève rien à la ferme qui puisse épuiser le sol, mais si vous en enlevez le lait écrémé, vous la privez de matières azotées d'un grand prix qu'il faut remplacer.

Q. Croyez-vous que si un pâturage était constamment entretenu au moyen d'engrais artificiels, il importerait beaucoup que le lait écrémé fût enlevé ou non ?—Non, ce serait une simple question de frais pour l'acquisition de l'engrais artificiel. Si l'on en emploie sur la ferme, c'est tout simplement un item à porter au compte de la fabrication du fromage. La grande difficulté consiste en ce que les matières constituantes du sol ne sont pas exactement remplacées, et c'est à cause de cela, que la terre se détériore plus par la fabrication du fromage que par celle du beurre. Je fais cette remarque afin de démontrer que ce point au moins est en faveur de la fabrication du beurre.

*Par M. Farrow :*

Q. Si le petit-lait était renvoyé à la ferme, et donné aux veaux, cela aurait-il un bon effet ?—Cela serait beaucoup mieux que s'il ne revenait pas. Le petit-lait est ordinairement évalué au cinquième de la valeur du lait écrémé. Comme nourriture et vaut les deux-cinquièmes de celui-ci.