

Q. Par qui ? R. Par le gouvernement de Québec. C'est à ce titre que j'ai visité l'Angleterre, la France, l'Allemagne, la Belgique et le Danemark.

Q. Avez-vous publié un rapport sur vos recherches ? R. Oui ; un rapport élaboré sur mes recherches a été publié, en 1881, par le gouvernement de Québec. Ce rapport a été largement répandu dans toute la province.

Q. Quel a été le résultat de vos travaux en Europe ? R. La dissémination d'une forte somme de connaissances pratiques sur la question laitière, l'introduction du système centrifuge en Canada et l'établissement de nombre de beurrieres. Le fait est, qu'en ce qui regarde la fabrication du beurre, si la province de Québec est actuellement en tête des autres provinces du Canada, cela est dû, en grande mesure, à l'initiative prise par le gouvernement de Québec et à mon travail dans ce sens.

Q. Qui a inauguré en Canada la fabrication du beurre par la force centrifuge ? R. M. Duchesnay, de la Beauce, sur ma recommandation.

Q. Quand cela ? R. Au printemps de 1882.

Q. Combien de ces beurrieres ont été établies depuis lors ? R. Au cours des trois dernières années, j'ai contribué à en établir cinq dans la province de Québec et une dans l'Ontario ; et, actuellement, je suis en voie d'en établir neuf autres, dont quelques unes dans l'Ontario et le Manitoba, mais la majeure partie dans la province de Québec.

Q. Vous dites que vous avez participé à leur établissement. En quelle manière ? R. Premièrement, en donnant des conférences et en démontrant aux fermiers les avantages des beurrieres ; deuxièmement, en donnant les informations nécessaires pour l'installation des fabriques et aussi pour leur direction ; et troisièmement, en instruisant des jeunes gens pour en prendre charge.

Q. Toutes ces fabriques ont-elles eu du succès ? R. Une a cessé ses opérations ; on y faisait du beurre et du fromage maigre, et le propriétaire était un de ces hommes qui ne prennent conseil de personne. Elle a été fermée par suite de mauvaise direction.

Q. Combien de ces établissements ont été établis dans la province de Québec ? R. J'ai contribué à l'établissement de cinq, et je suis informé que quatre ou cinq autres ont été établis.

Q. En a-t-il été établis dans les autres provinces ? R. Oui ; je pense qu'il en existe dans le Nouveau-Brunswick, et une couple dans l'Ontario.

Par le président :

Q. Le Danemark tient-il la tête, en Europe, pour la fabrication du beurre ? R. Oui, il est considéré comme le plus avancé.

Q. Depuis combien d'années les Danois ont-ils commencé à améliorer leur méthode de fabrication ? R. Environ 40 ans.

Q. Quels moyens ont-ils adoptés pour cela ? R. Ils ont d'abord commencé à instruire les producteurs.

Q. Comment s'y sont-ils pris pour cela ? R. Le Danemark a pourvu à l'instruction des laitiers et laitières de la manière suivante : 1° Par l'établissement de stations expérimentales ; 2° Par la nomination de professeurs et d'experts ; 3° Par la nomination de chefs et instructeurs de laiterie ; 4° Par l'établissement de laiteries-écoles ; 5° Par des expositions et des conventions ; et 6° Par la publication de livres et de rapports sur l'industrie laitière.

Q. Quel est l'objet des stations expérimentales ? R. Dans ces stations, on pratique des expériences de tous genres ; tout ce qu'il y a de nouveau en fait de doctrines, méthodes, ustensiles et idées, est examiné, approuvé, recommandé ou condamné. Le montant d'argent dépensé par le gouvernement danois pour des expérimentations relatives à cette industrie, s'est élevé de \$500 en 1875, à \$30,000 en 1883-84.

Q. Combien de laiteries-écoles sont établies en Danemark ? R. L'industrie laitière est enseignée dans tous les collèges agricoles et même dans les écoles communes. En outre, parmi les meilleurs fermiers qui se livrent à cette industrie, on a fait un choix de 20 ou 25 chez lesquels ceux qui le désirent peuvent obtenir une connaissance complète et pratique dans cette branche. De fait, toutes les laiteries considérables qui tiennent de 100 à 300 vaches, prennent un ou deux élèves. De sorte