

habitants \$1.20 des 100 livres de lait à l'époque de notre passage.

Nous avons sondé au hasard un certain nombre de fromages dans toutes les fabriques et entrepôts froids que nous avons visités. Partout nous avons trouvé une bonne saveur et nous n'avons rencontré nulle part ces mauvais goûts si communs dans les fromages de cette province. Cela est sans doute dû à ce que les habitants fournissent du meilleur lait aux fabriques, ainsi qu'au genre de fromage fabriqué. La consommation locale demande un fromage moins ferme que l'exportation, et Monsieur Bourbeau dit que le fromage d'exportation est plus difficile à fabriquer bon, au point de vue de la saveur, pour la conservation. Tous les fromages pour la consommation locale sont faits du poids de 20 à 25 livres.

Quant au beurre, on ne peut pas en dire autant : tous ceux que nous avons sondés dans les entrepôts froids, à Chicago, avaient une saveur plus ou moins désagréable, presque tous avaient le goût de suif. Leur emballage ne différait pas, en général, de celui employé dans cette province, qui, sous ce rapport, peut soutenir avantageusement la comparaison avec le Wisconsin. Les dimensions et les formes des boîtes ou des tinettes étaient les mêmes qu'ici et le beurre y était emballé avec le même soin, ou plutôt, n'y était pas emballé avec plus de soin.

Pour le paiement, l'école de Madison paye aux patrons la livre de gras 1 cent de moins que le marché au beurre d'Elgin ne paye le beurre. Tant pour le beurre que pour le fromage, c'est le système avec quotations officielles et le système à l'enchère qui est préféré dans ce pays.

Grâce à l'obligeance de monsieur W. Kennard, gros commerçant en beurre et en œufs, de Chicago, nous avons pu assister à une réunion du bureau qui fixe chaque jour le cours du beurre et des œufs dans cette ville. C'est aussi grâce à son obligeance que nous avons pu visiter les principaux entrepôts froids de Chicago.