

res du monde. Les expéditions de l'Argentine et de l'Uruguay ont été, je crois, parmi les viandes de boucherie les plus utiles que l'on ait jamais vues sur le marché de Smithfield, et j'en parle d'après une expérience de près de quarante ans. Cette opinion est partagée par tous les gens du métier ayant une expérience analogue. Ces expéditions ont été exposées le lundi 19 décembre, et tout le monde est tombé d'accord qu'on ne pouvait rien produire de mieux.

L'exposition des marchandises canadiennes, le mercredi 21, a stupéfait tous les gens du métier et des professions connexes; il n'est pas exagéré de dire qu'on n'a jamais rien vu de mieux sur le marché de Smithfield, comme bétail jeune et de maturation forcée. Ce témoignage s'applique au type d'animal produit, à la maturation rapide jusqu'à son achèvement, à l'apprêt des carcasses, et au soin du transport.

M. Young donne alors les prix. Les fausses côtes écossaises, première qualité, se vendent 6/2d le stone, tandis que les fausses côtes canadiennes, première qualité, se vendent 6/4d. Si vous vous rappelez qu'un penny vaut deux cents, les chiffres respectifs sont, par livre, 18½c. pour le produit écossais et 19 pour la viande canadienne.

Comme me l'a dit M. McLean: "Si quelqu'un nous avait dit il y a quelques années que nous ferions cela aujourd'hui, nous aurions eu peine à le croire." Mais cela se fait. Cela se fait depuis trente-deux semaines, et le bœuf canadien reste à la tête du marché.

Ce bœuf est soigneusement choisi. On n'envoie que cinquante côtes, ou vingt-cinq carcasses, par semaine. La demande est considérable, et nous pourrions augmenter graduellement les envois jusqu'à cent, cent cinquante ou même deux cents carcasses par semaine. Mais il y a encore autre chose. Non seulement nous obtenons un prix élevé pour ce bœuf exporté, mais il y a augmentation de la demande pour la consommation intérieure.

Un autre avantage de ce commerce d'exportation est l'encouragement qu'il procure à l'élevage d'un bétail de meilleure qualité. Tous savent jusqu'à quel point le classement des porcs a contribué à l'amélioration de l'espèce. De nos jours, c'est en améliorant la qualités des porcs que nous obtenons un meilleur prix pour notre bacon, vu que les acheteurs de ce produit sont difficiles à satisfaire. J'ai confiance que le débouché auquel je fais particulièrement allusion contribuera plus que tout autre facteur à l'amélioration du bétail de boucherie dans ce pays. Certains de ces animaux de boucherie destinés à l'exportation n'ont que huit mois. Ceux qui s'y connaissent en fait d'élevage de bestiaux savent que celui qui les engraisse à tout à gagner à les préparer pour la boucherie dans le plus court délai possible, vu qu'alors il n'y a pas de perte de temps.

Non seulement ce commerce d'exportation influera-t-il sur l'élevage du bétail, mais il aura également pour effet de stimuler la vente des

veaux sevrés dans les provinces de la Saskatchewan et de l'Alberta. On trouve le bétail de boucherie de première qualité en plus grande quantité dans l'Alberta et la Saskatchewan que dans la province d'Ontario, car les éleveurs de là-bas admettent les avantages que comporte un bon élevage, alors que nos cultivateurs ne sont pas toujours prêt à les reconnaître. L'automne dernier, un certain nombre de ces veaux sevrés furent expédiés de la Saskatchewan et mêlés à d'autres animaux destinés au marché de la métropole. Ils se vendirent là-bas à un prix très élevé. Je dois dire que ce nouveau commerce n'a été lancé que cette année, alors que nous croyions tout savoir en fait d'expédition de bœuf. Cela va donner un nouvel essor à l'industrie du bœuf, tant dans l'est que dans l'ouest. Le ministère de l'Agriculture a l'intention d'en expédier de Winnipeg, et ensuite de Calgary et d'Edmonton.

J'apprends des autorités qu'il est plus facile d'expédier ce bœuf en été qu'en hiver, vu qu'il est plus facile de maintenir une température égale dans les wagons l'été que l'hiver, alors que la température varie énormément. Nous ne payons que pour le transport du bœuf, fausses côtes de première qualité; les peaux et les issues sont laissées sur les lieux, où elles servent à acquitter les frais d'abatage et d'apprêt. En un mot, nous expédions notre meilleur bœuf sur le marché le plus important du monde, moyennant le moins de frais possible.

Pour la première fois dans l'histoire, nous avons réussi non seulement à faire une place à nos produits sur le marché du bœuf de l'Angleterre, mais aussi à en toucher le prix maximum. Je le répète, il n'est rien de plus important que le marché anglais, à mon sens, tant pour les cultivateurs qui engraisser des veaux dans la province d'Ontario, que pour ceux qui en élèvent dans l'Ouest du Canada.

Je suis peut-être un peu plus enthousiaste à ce sujet que ceux que la question touche de moins près. Lorsque je suis à Toronto, je visite les parcs à bestiaux tous les lundi matin. Je m'y rends pour voir les animaux. Pour une raison ou pour une autre, ce milieu m'est agréable et j'aime à examiner les animaux qui arrivent là des diverses parties du pays. On demeure parfois confondu en voyant les rebuts qui parviennent à l'abattoir pour être vendus comme bœuf de boucherie.

A mon avis, cette nouvelle initiative aura pour effet d'améliorer la qualité et le type du bœuf de boucherie dans notre pays. C'est une mesure fort importante et elle s'accompagne d'une inspection fort minutieuse. Cela est essentiel car si l'on veut s'assurer une part d'un marché où les prix sont élevés, il faut avoir une bonne marchandise à vendre.