

avons cru devoir leur présenter dans leur propre intérêt, comme dans l'intérêt de notre exportation qui ne pourra que bénéficier de tous les progrès accomplis dans la fabrication, la maturation, l'emballage et le transport du fromage.

BEURRE

Permettez-moi maintenant de vous présenter quelques observations au sujet du beurre. Comme vous le savez, l'oubli d'un petit détail est souvent la cause d'une grande différence de prix dans des produits aussi périssables que le beurre.

Permettez-moi maintenant de vous présenter quelques observations au sujet du beurre. Comme vous le savez, l'oubli d'un petit détail est souvent la cause d'une grande différence de prix dans des produits aussi périssables que le beurre.

1o Ainsi, on croit faire quelquefois une économie en employant dans l'emballage un papier parchemin mince. Il coûte moins cher d'achat, c'est vrai, mais aussi voyez donc l'économie réalisée si, par suite du peu d'épaisseur du papier parcheminé, le beurre a pris le goût du bois. C'est immédiatement un quart, une demié ou même une cent par livre que l'acheteur paiera de moins que si le beurre avait été emballé dans du papier parchemin d'au moins quarante livres à la rame. Un papier épais protège réellement le beurre; un papier mince n'est pas une protection suffisante.

2o Si vous voulez faire des économies, ne les faites pas non plus sur les boîtes et les tinettes: achetez les meilleures celles qui sont saines, d'un bois bien sec et bien mûr, bien propres. Si vous mettez votre beurre en boîtes, achetez de préférence celles qui ferment avec des crochets, elles sont plus faciles à vendre.

A ceux qui habitent loin d'une station de chemin de fer, je ne saurais trop conseiller de mettre les boîtes dans des sacs de toile qui leur seront retournés par l'acheteur, de cette façon les boîtes arrivent propres et en bon état, leur beurre sera payé au plein prix que commande sa qualité. Ceux qui n'ont pas de sac ne doivent pas hésiter à couvrir leur charge de beurre avec une couverture pour la protéger contre la boue, la pluie, la poussière ou les rayons du soleil.

3o A propos du poids, il y a des fabricants qui croient bien faire en mettant plus de 56 lbs à la boîte. C'est une erreur, le marchand en Angleterre exige 56 lbs à la boîte,

mais il se refuse à payer le surplus. Ainsi, il est très important pour le fabricant de n'acheter que des boîtes qui, remplies, ne contiendront que 56 lbs de beurre et pas davantage lorsqu'elles sont soumises à la pesée publique.

D'autres fabricants se plaignent qu'on leur retranche quelquefois sur le poids; à cela, il y a un remède, c'est qu'ils s'arrangent de façon à ce que le paquet contienne réellement le poids indiqué; s'il manque une fraction de livre, ils s'exposent à perdre une livre entière.

Avec le temps, le beurre perd en poids et en qualité, il faut ne pas perdre de vue ce point essentiel. Nous conseillons d'expédier le beurre toutes les semaines à ceux qui n'ont pas de bonnes glacières et au plus tard tous les quinze jours à ceux qui ont de très bonnes glacières. Le commerce exige des beurres frais. C'est en grande partie à cause de l'état de fraîcheur avec lequel ils arrivent sur le marché anglais que les beurres danois, français et irlandais obtiennent de meilleurs prix que le beurre canadien.

La question du salage du beurre a aussi son importance; nous recommandons de ne saler que de deux et demi pour cent du premier juin au premier novembre et de trois à quatre pour cent en autre temps; le beurre doit être salé uniformément dans toute la masse.

Un sel pur doit être employé et pas d'autre; mais nous ne voulons ici faire de réclame à aucune marque spéciale, mais tous les fabricants savent quels sont les sels purs qu'on peut trouver sur le marché canadien.

Il est très important de donner une bonne apparence à la surface de la boîte ou de la tinette en y mettant le beurre bien uni et en plaçant bien le papier parcheminé.

4o Il est bien entendu que ces remarques, si elles sont bien observées, ne suffiront pas à elles seules à faire obtenir au beurre le plus haut prix du marché.

Le plus haut prix ne se donne que pour la plus haute, pour la meilleure qualité de beurre mise en boîte ou en tinette; le plus haut prix en un mot, n'est accordé qu'au meilleur sous tous les rapports.

Commencez donc par obtenir un beurre excellent.

Il faut beaucoup de conditions pour obtenir un excellent beurre.

Nous allons les rappeler brièvement pour ne pas fatiguer votre attention, mais chaque point, notez-le bien, à une grande importance. Il ne faut pas croire que le beurre

se fait uniquement dans la crèmerie, il commence dans le pis de la vache. Si la vache donne un bon lait gras, vous pourrez avoir un bon beurre. La qualité et la quantité de la nourriture influent sur le rendement et la richesse du lait. Donc, si vous voulez de bons profits n'ayez que de de bonnes vaches et nourrissez-les bien.

Quand vous avez du bon lait, ne le laissez pas dans l'étable ou l'écurie, car si proprement qu'ils soient tenus, le lait prendrait un mauvais goût et ne pourrait donner de bon beurre. Que tous les ustensiles nécessaires à la traite et à la fabrication soient excessivement propres; que la crème en fermentation soit tenue dans un local exempt de toute odeur. Que les mains et les vêtements de tous ceux qui manipulent le lait ou trayent les vaches soient propres et exempts de mauvaise odeur et vous aurez un excellent beurre, si votre fabricant connaît son métier; car le reste lui appartient, c'est lui qui devra donner au grain du beurre son velouté, produire une masse uniforme dans sa texture, de même qu'une couleur égale d'un beau jaune pâle dans toute l'étendue du beurre.

Voici, Monsieur le Président, voici, Messieurs, ce que j'avais non pas à vous apprendre, mais à rappeler à ceux qui ont pu oublier qu'il nous faut toujours avancer dans la voie du progrès si nous voulons non seulement augmenter nos exportations de produits de l'industrie laitière, mais même maintenir notre rang parmi les nations exportatrices de produits dérivés du lait.

Nous ne sommes pas les seuls à travailler dans cette direction; d'autres nations ont sur nous l'avantage d'être plus rapprochées du marché anglais, il faut que malgré la distance nous remportions sur eux la victoire; nous les vaincrons donc par la qualité de nos produits.

Pates alimentaires

MM. L. Chaput, Fils & Cie viennent de recevoir un char des célèbres pâtes, alimentaires, vermicelles, macaroni, etc., de la maison Brusson Jeune, de Villemure, France. Ces pâtes sont fabriquées avec les blés durs glacés de Taganroek, Russie et d'Algérie.

Tabacs coupés et en poudre

Le vingtième siècle verra s'accroître le succès de la maison B. Houde & Cie les grands manufacturiers de tabacs coupés et en poudre de Québec. Leurs produits réellement supérieurs méritent de fixer l'attention des marchands de tabac et épiciers qui joignent à leur commerce cette ligne accessoire mais productive de bénéfices.