

La loi doit être respectée à cet égard ; elle a été faite dans le but de protéger la société. Ceux qui la violent, ou, par condescendance, la laissent violer, encourent de graves responsabilités dont ils peuvent, le cas échéant, avoir à rendre un compte sévère.

Nous demandons au conseil d'hygiène de la province de Québec de rappeler la loi à tous les conseils d'hygiène locaux et à toutes les municipalités, en temps d'épidémie, et à l'approche de l'hiver, afin que personne ne puisse plaider ignorance.

L'EMBALLAGE DES PRODUITS LAITIERS.

Il ne suffit pas de produire du bon beurre et du bon fromage pour obtenir les plus hauts prix du marché. Le meilleur produit, celui qui se fera remarquer par une qualité exceptionnelle, perdra de sa valeur si l'emballage est défectueux. Il y a longtemps que le commerce d'exportation attire l'attention des fabricants sur la nécessité d'avoir de bonnes boîtes et de bonnes tinettes pour le fromage ou le beurre et, malgré cela, il y a encore trop de fabricants qui ne comprennent pas l'importance d'un bon emballage.

Nous allons essayer de leur démontrer que c'est à leur propre détriment que les fromageries et les beurreries n'emploient pas les meilleures qualités de boîtes et de tinettes pour leurs produits.

Ceux qui ont suivi les diverses conventions de la Société d'Industrie Laitière ont pu entendre à maintes reprises les personnes les plus autorisées du commerce leur dire qu'une différence en moins d'un demi centin à un centin n'était pas rare sur du beurre qui avait pris le goût du bois. Or, sur les 56 livres de beurre que contient une boîte, la différence varie de 28 à 56 centins, tandis qu'une boîte saine, sèche, en épipette blanche avec papier parcheminé de quarante livres à la rame, coûte 23 centins. C'est la meilleure démonstration que nous puissions donner.

Puisque nous parlons du beurre, rappelons que les boîtes ne doivent contenir que 56 lbs et que tout ce qui est en plus de ce poids est perdu pour le vendeur. Si une boîte contient 58 lbs, il y a deux livres dont le prix ne sera pas payé.

Les boîtes d'un même lot doivent être de mêmes dimensions. Un jour ou l'autre on en arrivera sans doute à l'uniformité et s'il est besoin que la loi intervienne pour fixer les di-

mensions intérieures et extérieures des boîtes, on la fera certainement intervenir dans l'intérêt de l'industrie laitière.

Quant au bois de la boîte, le seul à recommander véritablement d'après l'expérience des importateurs c'est l'épinette blanche bien sèche.

Le papier parchemin joue un rôle important dans la question de conservation du beurre ; il doit être épais et peser au moins quarante livres à la rame.

Pour éviter la moisissure on recommande de tremper le papier parchemin dans une saumure très forte pendant 24 heures. Il est un autre procédé dont il a été question à la convention de St Jérôme et que nous croyons devoir rappeler : Passer le papier parcheminé, sans le laisser séjourner, dans une saumure additionnée de trois pour cent d'un mélange composé de trois volumes d'eau et d'un volume de formoline.

Pour le fromage, le contenu doit, de préférence, d'après ce que demande le marché anglais, peser de 75 à 80 lbs ; les boîtes doivent être de même hauteur, pas trop minces, d'un bois sec d'orme tendre ; un bois vert communique son goût au fromage, l'expose à moisir surtout dans les temps chauds. Les couvercles et les fonds des boîtes doivent avoir le moins de morceaux possible, trois au plus. On ne devrait pas employer du bois de moins d'un cinquième de pouce ; cette épaisseur est suffisante pour résister aux chocs du transport ; mais les boîtes faites d'un septième ou d'un huitième de pouce arrivent souvent avec le fonds et le couvercle brisés et les côtés éventrés. Le fromage est sale et le prix s'en ressent.

Il faut donc que les patrons exigent des fabricants qu'ils achètent de bonnes boîtes sous tous les rapports, mais pour cela il ne faut pas lésiner, mais les payer convenablement.

Pour le fromage comme pour le beurre, on n'obtiendra jamais les plus hauts prix, si les deux conditions capitales requises par le marché anglais ne sont pas remplies. La première est la qualité du produit et la seconde est un emballage irréprochable au point de vue de l'apparence et de la bonne conservation du produit qu'il contient.

La plus mauvaise économie qu'un fabricant puisse faire est celle qu'il ferait sur l'emballage d'un bon beurre ou d'un bon fromage.

MM. Laporte, Martin & Cie ont un choix de vinaigres de toutes les qualités à des prix excessivement bas.

BEURRE ET FROMAGE

Les producteurs de beurre et de fromage se demandent avec anxiété quel sera durant la présente saison d'exportation l'avenir réservé aux produits de la laiterie.

Tant de causes ont une influence sur les marchés que personne ne saurait prévoir ce qu'il adviendra des prix durant la saison de fabrication et d'exportation dans laquelle nous entrons.

Ce que nous pouvons dire, c'est qu'il faudra suivre les marchés de très près, cette année tout particulièrement.

La saison dernière a été très favorable aux producteurs qui ont reçu de bons prix tant qu'a duré la navigation interocéanique, mais elle a été désastreuse pour les exportateurs qui, à l'automne, avaient de forts stocks dont ils ont écoulé depuis, la plus grande partie à perte. Il reste encore du fromage de l'année dernière dans les glaciers, principalement du fromage coloré. Ce fromage pèsera encore sur les cours, car pour s'en débarrasser il faudra faire des sacrifices qui auront une influence sur les prix du fromage nouveau.

Il se fait depuis trois semaines environ, du fromage d'étable, malgré les conseils de l'Association des marchands de beurre et de fromage. Ce fromage est immédiatement absorbé par ceux qui conseillaient de n'en pas faire, absorbé avec empressement même, de sorte qu'ils encouragent par leurs actes la fabrication d'un produit que par leurs écrits ils avouent être une nuisance pour le producteur et le commerçant.

Nous avons prévu et nous avons dit lorsque nous avons publié la circulaire de l'Association des marchands de beurre et de fromage que ses membres ne seraient pas plus logiques cette année que les années précédentes.

S'il est vrai, et la chose n'est que trop certaine, que le fromage d'étable nuit au bon renom de la fabrication canadienne et qu'il a une influence désastreuse sur les prix du fromage de bonne qualité provenant du lait des animaux au pâturage, nous aurons donc à en supporter les conséquences.

Heureusement, nous avons, cette année, un printemps hâtif ; l'herbe croît et la quantité de fromage d'étable en sera réduite ; ce fromage ne pèsera sans doute pas très fort dans la balance des prix.

Nous connaissons donc deux éléments contraires aux bons prix pour le producteur, mais, leur