

vendu et les marchands nous demandaient si nous en attendions d'autre.

M. Toezer, de la maison Pennock, Bailey & Co., me dit que ses pratiques demandaient du beurre du Canada et qu'ils en vendraient beaucoup, pourvu qu'il fût de première qualité comme celui que nous avions exhibé.

Cette maison reçoit beaucoup de beurre des Etats-Unis, en tinettes de bois de double épaisseur de celles que nous employons ordinairement ici et qui contiennent jusqu'à 150 livres chacune; ce beurre est bon pour la cuisine et leur revient de 20 à 22 cts la livre, je crois que c'est le beurre vendu à New-York sous le nom de "Western." Il se détaille à Kingston beaucoup d'oléomargarine au prix de 25 cts la livre, il est consommé par la classe pauvre.

Le beurre qui avait le plus de vogue avant l'arrivée du beurre du Canada, était celui du Danemark et de la Hollande, importé d'Angleterre et des Etats-Unis. Ce beurre est en boîtes de fer blanc d'une demie livre à cinq livres, hermétiquement fermées. Je n'ai pas réussi à connaître son prix de revient, rendu à la Jamaïque, le prix du détail à Kingston est de 55 cts la livre. J'en ai acheté quelques boîtes pour le gouvernement qui, j'en suis certain l'exhibera et fera connaître à qui de droit la qualité et le mode de paquetage de ce beurre si en renom, afin d'engager les fabricants de la province à employer ce mode de préparation qui est le plus profitable pour l'exportation aux Antilles et à l'Amérique du Sud.

J'ai appris que les petites boîtes en fer blanc ne coûtent qu'une piastre et demie à deux piastres et demie le cent et que la machine pour les fabriquer coûte \$150.00.

Un marchand de beurre de Kingston m'a dit que le beurre ainsi paqueté doit être de première qualité et qu'il ne devrait être mis en boîte que sous la surveillance d'un inspecteur du gouvernement connaissant parfaitement le beurre. Il ajouta qu'une compagnie de Cincinnati, Ohio, avait commencé à fournir à la Jamaïque du beurre en boîtes de fer blanc, que ce beurre était si peu uniforme et si mélangé de bon et de mauvais que cette compagnie a perdu complètement le marché de Kingston.

Quelques citoyens d'Hayti venus à la Jamaïque pour l'exposition et qui avaient du plaisir à visiter le département de la province de Québec où ils pouvaient rencontrer des personnes parlant comme eux le français, nous déclarèrent qu'Hayti était plus riche que la Jamaïque et que les produits de la province une fois connus là, seraient appréciés et grandement en demande, que la ligne de steamers projetée entre le Canada et la Jamaïque pourrait y arrêter et débarquer les effets, tel que le font quelques steamers de la ligne "Atlas."

A Hayti, dirent-ils, c'est le beurre de France et du Danemark qui est préféré, l'air ne le détériore pas dans ces petites boîtes et les détailliers ne perdent pas sur le poids; tandis que le beurre en tinettes perd en poids et en qualité par l'effet de l'air et de l'extrême chaleur.

J'ai beaucoup regretté alors de ne pas avoir réussi, à faire préparer au Canada du beurre de conserve, avant mon départ pour la Jamaïque, car j'aurais pu en expédier à Hayti, à Honduras et à Trinidad.

M. Fisher, venu de Honduras à la Jamaïque pour engager 300 hommes pour ses immenses plantations (et qui acheta des fourrures de M. Laliberté, de Québec), trouva le beurre de l'Assomption excellent et dit que du pareil beurre se vendrait bien cher dans l'Honduras et dans toute l'Amérique Centrale, malheureusement je n'avais pas d'échantillons de beurre qui pût se conserver, à lui donner.

Le 26 octobre dernier je correspondis avec M. McCarthy à ce sujet et sur ma demande de préparer du beurre tel que le beurre exporté de France en Algérie, pour expédier à la Jamaïque, je reçus de lui une lettre dont je citerai les passages les plus importants: Après avoir exprimé son regret

de ne pas avoir de beurre à me donner, il ajoutait: "Le Canada n'ayant pas encore fait que je sache, de beurre préparé spécialement pour les colonies, il n'est peut-être pas inutile que je vous dise combien cette préparation diffère de celle du beurre ordinaire. Il faut, en outre que ce beurre soit contenu dans des pots de verre ou des boîtes de métal hermétiquement fermées, comme pour les conserves alimentaires. Du beurre expédié aux colonies, avec un emballage ordinaire ne donnerait pas satisfaction. "Non seulement un échantillon de beurre emballé dans une tinette ne remplirait pas le but mais il ferait plus de mal que de bien et compromettrait le succès de nos exportations futures aux colonies. Il y a une grande industrie à créer ici, mais il faut qu'on le sache bien, les beurres français et danois qui sont exportés aux colonies sont préparés au moyen de procédés inconnus ici, et en dehors desquels il n'y a pas de réussite possible."

Nous ne devons pas négliger les avertissements de M. McCarthy, ils méritent d'être prises en sérieuse considération. Fromage.—Le mode de fabrication et de paquetage usité au Canada est aussi parfait que celui des autres pays qui exportent du fromage à la Jamaïque. La qualité du fromage canadien a été trouvée supérieure même.

Le lait frais se vendait à Kingston 75 cents le gallon, pendant l'exposition. Une compagnie anglaise, qui fabriquait du beurre sur le terrain de l'exposition, trouvait le lait très pauvre. Aussi les vaches n'ont pas, comme en Canada, des pâturages de mil et de trèfle, elles se nourrissent de *Guinea Grass* et d'herbes sèches, de feuilles d'arbres et de palmiers nains et, en conséquence, le lait concentré venant de la Suisse, par voie d'Angleterre et des Etats-Unis, est consommé, en grande quantité à la Jamaïque, à Hayti et dans toutes les Antilles; c'est le lait dont on fait usage sur les lignes de steamers et à bord des voiliers dans toutes les parties du monde. Il se détaille à Kingston à 12½ cts la livre, en boîtes de fer blanc de grandeurs différentes.

Sans connaître exactement les profits que réalisent les cultivateurs de la Suisse et de la France, par l'industrie de la concentration du lait, il me semble que la province de Québec, pourrait lutter avantageusement avec ces pays où le lait frais a une plus grande valeur qu'ici.

Nul doute que le gouvernement de Québec n'ait étudié cette question et ne soit en état de faire connaître bientôt au public le résultat de ses études. Vous me pardonnez Monsieur, je l'espère, d'être entré dans d'aussi longs détails sur la question du lait, du beurre et du fromage. Elle se rattache à une industrie qui fait de très grands progrès dans la province grâce à l'encouragement énergique que le gouvernement lui donne, et aux efforts qu'il fait en cherchant à créer des débouchés nouveaux, plus avantageux que les marchés actuels.

Les grains du Canada ne trouveront pas aux Antilles un marché considérable. L'avoine est peu en demande, elle se vendait \$2.25 les 100 lbs, à Kingston. La nourriture des mulcs employées sur les chemins de fer urbains, et des chevaux de voiture consiste en *guinea grass* coupé au hache-paille, sur lequel on répand du blé-d'inde moulu. Le *guinea grass* est donné vert aux animaux, on le coupe et l'apporte tous les jours. Soit dit en passant, les noirs ne se servent pas de faux; ils coupent le foin, à genoux, et se servent de *cou-teaux* longs d'environ deux pieds.

Cuba importe de grandes cargaisons d'avoine qui partent de Mobile, Ala, de Tampa et de la Nouvelle-Orléans.

L'orge n'est pas en demande. Les pois fendus dont la demande est bien limitée sont importés à Kingston, des Etats-Unis, les pois dont on se sert à la Jamaïque pour la soupe croissent sur les arbres de la taille de nos pruniers et donnent des pois toute l'année. On voit des cosses vertes et des cosses mûres sur le même arbre.