

L'ASSOCIATION DU BEURRE ET DU FROMAGE DE MONTRÉAL.

(Affiliée au " Board of Trade ".)

A la demande de M. A. W. Grant, les négociants en beurre et fromage de Montréal se réunirent, le 4 février 1891, dans les bureaux de MM. Ayer et Cie, pour considérer les avantages qu'ils auraient à former une association en vue d'améliorer et de faciliter le commerce des " produits " du port de Montréal. M. John McKergow fut élu président; après délibération, on décida, d'organiser l'association, et un comité fut nommé pour en rédiger la constitution et les règlements. L'assemblée s'ajourna au 11 février, dans les bureaux de MM. Ayer et Cie; le projet de constitution et de règlements fut adopté, l'association dûment organisée et le premier comité exécutif nommé ainsi qu'il suit:

Président : M. John McKergow; Vice-Président : M. Joshua A. Bell; Sec.-Trésorier : M. Frank Duckett; Comité Exécutif : MM. A. J. Brice, F. H. Warrington, A. W. Grant, J. A. Vaillancourt.

L'opinion ayant prévalu qu'il était désirable que l'Association s'affiliât au " Board of Trade " de Montréal, il fut décidé dans une réunion tenue le 23 du même mois de février de demander cette affiliation, et la constitution et les règlements furent amendés en conséquence. Depuis lors, l'association fait partie de la première organisation commerciale du pays. L'association a été d'un avantage considérable au commerce du port et à ses membres individuellement, en contribuant à assurer à ces derniers beaucoup de privilèges qu'ils auraient vainement sollicités en leur nom personnel.

Depuis sa fondation, l'association a eu pour *présidents*, savoir : 1891-92 93, M. John McKergow; 1894-95, M. Wm Nivin; 1896, M. A. W. Grant. Le président et les officiers pour 1897 sont : Président, A. J. Brice; Vice-Président, M. Jas. Oliver; Trésorier, M. P. W. McLagan; Comité : MM. Geo. Hodge, A. Hodgson, N. F. Bédard, J. J. Kirkpatrick; Secrétaire, M. G. A. Irwin. (Communiqué par M. G. A. Irwin.)

L'Association du beurre et du fromage de Montréal publie un rapport annuel qui fait partie de celui du " Board of Trade ".

L'espace ne nous permet pas de citer longuement ces rapports; mais nous aimons à constater que, lors du refus par l'Association des commerçants de *Provisions de Bristol*, de prendre le fromage des Districts français du Canada, en exécution d'ordres donnés pour du fromage " *Finest* ", l'Association de Montréal protesta et qu'elle enregistre dans son rapport que la décision des commerçants de Bristol a été mitigée, par l'addition à leur résolution de la clause suivante : *il est recommandé que les exportateurs de fromage de Montréal, qui offriront le fromage de ces districts, le décrivent comme " fromage fait dans les districts français du Canada, mais égal sous tous les rapports au Finest Canadian. "* (Rapp. de l'Association 1893).

Le rapport de 1894 relate les démarches de la S. I. L. dans la question de la pesée du fromage de Montréal, question dont on a rarement entendu parler depuis.

Le même rapport constate que l'Association n'a pas cru pouvoir accéder à la demande de la S. I. L. de recommander, d'une manière générale, les syndicats de fromageries et de beurreries, alléguant que les syndicats s'abandonnent souvent à des pratiques de nature à détruire l'harmonie existant entre acheteurs et vendeurs. (??)

Dans le rapport de 1895, nous trouvons relatées les décisions de l'Association en faveur de la marque de la date de fabrication sur le fromage, et son opinion en ce qui regarde la prime à l'exportation du beurre frais et l'installation des réfrigérants dans les steamers.

Le rapport de 1896 nous donne la définition des qualités exigées du fromage, pour qu'il puisse être classé " *Finest* " : *Arôme, net et pur; Corps, plein et bon; Texture, soyeuse ou floconneuse; Couleur, bonne et uniforme; Fini, belle forme, taille assez uniforme, apparence nette, bonne croûte, faces propres; Boîtes, fortes et bien ajustées*, (sans distinction entre " *Finest Ontario* ", " *Finest Townships* " et " *Finest Quebec* ".

Le même rapport s'élève aussi contre la fabrication du fromage d'étable " *Fodder cheese* " et encore plus fortement contre la mauvaise tenue du lait chez les patrons, allant jusqu'à recommander l'aération obligatoire du lait, avec pouvoir et devoir pour le fabricant de refuser tout lait impropre à la fabrication d'un article de première qualité. Le rapport estime que le pays pourrait gagner de 2 à 3 millions chaque année, si ces précautions étaient prises sérieusement.

Patrons, à vous d'y réfléchir.