

Les brasseurs et les distillateurs sont les principaux consommateurs d'orge, et elle doit être de bonne qualité et peser de 53 à 56 livres, le boisseau. Les MM. Guinness, Fils et Cie consomment, dans leur brasserie, deux millions de boisseaux d'orge par année, et il y a, à Dublin, six autres brasseurs, et treize distilleries et établissements de rectification, faisant tous de grands bénéfices et développant leur commerce. Les brasseurs préfèrent l'orge cultivée dans leur pays, laquelle, ainsi qu'ils le disent, est grasse et facile à malter. Car il est hors de doute que l'orge cultivée dans une terre convenable, en Irlande, bien préparée et semée en temps propice, arrosée de temps à autre par les pluies durant sa croissance, et récoltée en temps sec, ne peut pas être surpassée en quantité produite ni en qualité.

Il y a quelques années, dans le but d'améliorer la qualité de l'orge irlandaise, et de s'assurer d'un bon approvisionnement, les brasseurs et les distillateurs souscrivirent dix ou quinze mille livres, et ils achetèrent, à un prix élevé, de l'orge de semence de la meilleure qualité, et ils la revendirent au prix ordinaire aux cultivateurs d'orge dans tout le pays. Quelques-uns des marchands de grain de semence donnent encore des prix pour encourager la culture de l'orge, et ils importent la meilleure orge de semence qu'ils peuvent se procurer en Angleterre et en Écosse, et les cultivateurs l'achètent volontiers à des prix plus élevés que l'orge indigène. Le printemps dernier, Walter Carson et Fils, de Bachelor's Walk, Dublin, vendirent l'orge sans barbes, "golden melon", cultivée dans le Berwickshire, de 23s. à 26s. le baril, et la variété bien connue "chevalier", cultivée à East Lothian, de 20s. à 25s. le baril.

Dublin est le plus grand marché pour l'orge que l'on trouve en Irlande, et, peut-être, dans le Royaume-Uni, et la plus grande partie de l'orge qui arrive dans son port vient de la Grande-Bretagne, de l'île Man, de l'Allemagne, de la Suède, de la Norvège et des provinces du Danube, et j'espère que le Canada ajoutera son nom à cette liste, et ce avant longtemps. Le haut-commissaire m'a transmis, il y a quelque temps, des échantillons de l'orge du Manitoba, et du Toronto n° 1, et les brasseurs et les distillateurs, à qui j'ai soumis ces échantillons, m'ont dit que cette orge pesait 53 à 56 livres le boisseau, et quoique le grain ne soit pas aussi gras que celui de l'orge cultivée dans le pays, il est sain et d'une bonne couleur, mais elle est mal préparée. M. Lee, le premier malteur de la brasserie Guinness, a dit, que cette orge est d'un bon rendement, environ 96 pour 100, mais qu'elle ne ferait pas, croit-il, un bon malt; toutefois, il a ajouté qu'il y a quelques années, il a employé l'orge canadienne et américaine, et qu'elle faisait un malt excellent. Et les grands distillateurs, sir John Power et Fils, écrivent ce qui suit:—

"Nous avons soigneusement examiné les deux échantillons d'orge canadienne que vous nous avez soumis, et nous considérons l'orge du Manitoba comme étant de meilleure qualité.

"Notre malteur a vu cette orge maltée, et il dit qu'il ne lui faut rester que sept jours dans le germe en étant arrosée durant soixante ou soixante-dix heures, tandis que l'orge cultivée en Angleterre doit rester dix ou douze jours dans le germe et être arrosée durant cinquante ou soixante heures seulement.

"Il a aussi déclaré qu'elle faisait du bon malt. Elle se moud bien et fait peu ou pas de balles.

"L'écorce de l'orge Toronto n° 1 est plus mince, mais l'orge du Manitoba est d'une meilleure couleur, celle de Toronto étant un peu verte. Nous désirons ajouter que, pour notre propre établissement, nous achetons rarement, ou jamais, ces orges étrangères, vu que nous préférons de beaucoup celle qui est cultivée dans le pays; mais si ces orges pouvaient être vendues de 3s. à 4s. de moins que l'orge indigène, nous n'avons pas de doute qu'un commerce pourrait être établi. JOHN POWER ET FILS.

J'ai aussi consulté deux des plus grands importateurs d'orge dans cette ville, M. O'Farrell et M. Fitzgerald, et ils sont d'avis que l'orge canadienne pourrait se vendre sur le marché de Dublin, mais pas aussi cher que l'orge indigène.

Voici les prix, en moyenne, des produits agricoles et des animaux vivants dans toute l'Irlande, préparés par la Commission des terres, pour le trimestre expiré le 30 septembre dernier:—Le blé est vendu à Dublin par baril de 280 livres; l'avoine par baril de 196 livres, et l'orge par baril de 224 livres. Mais les prix recueillis par