

Durant l'année, le bœuf et le mouton se sont bien vendus sur ce marché. Je crois que le bœuf canadien s'est vendu, toute l'année, 6d. la livre en moyenne, et le mouton 7d. la livre. Les exportateurs canadiens peuvent compter sur ces prix pour quelque temps encore, avec espoir de les voir augmenter. Il n'y a pas eu de maladie, et le commerce est ferme avec une tendance à augmenter. Les frais de pâturage sont si élevés, en Angleterre, que les cultivateurs devront abandonner cette branche de l'industrie agricole, et nous serons obligés de compter entièrement sur le bœuf et le mouton importés. Les animaux en pâturage ne peuvent pas, en Angleterre, réaliser des profits en les vendant 6d. la livre. Nous n'avons pas d'établissements destinés exclusivement à la vente des viandes canadiennes, vu qu'elles sont vendues en détail comme étant de provenance anglaise. Même les boutiques de viande américaine, comme on les appelle ici, n'annoncent maintenant que la vente des viandes venant de la Nouvelle-Zélande. Tous les magasins qui avaient coutume de vendre des viandes américaines, qui étaient en partie composées de viandes canadiennes, ne vendent plus que les viandes de la Nouvelle-Zélande. Il n'y a réellement plus de viandes qui sont vendues dans cette ville comme étant de provenance américaine ou canadienne.

J'ai le plaisir de dire qu'il y a des magasins qui annoncent et vendent du bacon, du fromage et du beurre canadiens.

Si des maisons canadiennes voulaient ouvrir des succursales de leur commerce en Angleterre, ou nommer des agents qui annonceraient et vendraient exclusivement des produits canadiens, tels que le beurre, le fromage, le bacon, la farine, le bœuf, le mouton, les fruits, etc., il en résulterait de grands avantages pour le Canada, et il s'établirait un commerce profitable. Cette innovation, opérée avec soin et prudence, serait extrêmement avantageuse à ces maisons et au Canada en général.

On constate une amélioration dans le beurre, et, avec du soin, les exportateurs qui en expédient de bonne qualité seulement trouveront à le vendre de suite et avec profits. Le beurre de choix est toujours en bonne demande et obtient des prix élevés, et personne ne veut du beurre de mauvaise qualité, à aucun prix, sauf quelques rares exceptions. Maintenant il est peu probable qu'il y ait une amélioration sensible dans la qualité du beurre canadien, tant qu'il sera fabriqué dans les laiteries particulières et vendu par les magasins, et tant que les beurreries ne seront pas généralement adoptées. L'avantage des beurreries est d'assurer la fabrication du beurre dans les conditions voulues, d'une qualité uniforme. Un autre avantage serait le mode de maniement. Le beurre serait emmagasiné à la beurrerie aussitôt que fait, car pas une beurrerie ne serait sans avoir des facilités d'emmagasinage. Le maniement du beurre serait ainsi enlevé des mains du marchand qui, règle générale, n'a pas ce qu'il faut pour bien l'emmagasiner. S'il y a tant de beurre de mauvaise qualité, c'est dû au maniement et à l'emmagasinage défectueux. Du très bon beurre perdrait sa qualité en restant emmagasiné quelques semaines dans les conditions ordinaires. Garder le beurre pendant n'importe quel temps, même dans les meilleures conditions, lui fait perdre de sa valeur, car plus le beurre est frais meilleur il est. Ce n'est pas un article qui s'améliore en vieillissant. Mais quand l'emmagasinage est défectueux, la qualité se détériore très rapidement. La qualité du beurre et la manière de le mettre en tinette se sont de beaucoup améliorées au Manitoba. Autrefois, on mettait le beurre dans des vaisseaux de toute espèce, les seaux étant généralement employés au lieu des tinettes ordinaires. Les commerçants de la campagne ont aussi compris que le plus tôt le beurre est mis sur le marché le mieux c'est pour la qualité de l'article. Il y a encore plusieurs améliorations à opérer. Il y a naturellement des difficultés à vaincre pour faire adopter partout dans un pays comme le Manitoba, où la population est si éparsée, le mode de la fabrication du beurre dans les beurreries. Néanmoins l'industrie des crèmeries devrait être encouragée partout où la chose est possible, dans le but d'améliorer le commerce de beurre dans le pays.

Le besoin d'une amélioration dans la qualité d'une grande partie du beurre qui arrive sur nos marchés se fait vivement sentir. Tout en croyant que les crèmeries sont un facteur puissant dans le changement à opérer dans la fabrication du beurre