

association d'industrie dont une députation se présentait devant lui, et lui demandèrent spécialement la nomination d'un commissaire d'industrie laitière, et l'octroi d'une somme de \$3,000 pour aider la société à l'accomplissement des travaux qu'elle se propose d'accomplir.

L'hon. Premier répondit qu'il est au courant des progrès de l'industrie laitière dans la Puissance du Canada, qu'il soit qu'elle est un des plus puissants promoteurs du progrès agricole et conséquemment de la prospérité nationale. Il se rappelle encore le premier fromage qu'il a mangé, fabriqué par sa mère. Il constate que le fromage a fait plus de progrès que le beurre, et encourage la nouvelle société à travailler à améliorer la production du beurre dans la Puissance. Il reconnaît l'utilité d'un commissaire d'industrie laitière, et discutera l'opportunité d'une telle nomination avec ses collègues. Quant à l'octroi demandé, il aimerait à ce qu'on lui présentât un mémoire écrit constatant l'emploi qu'on veut en faire, et prie M. le professeur Robertson qui vient de prendre la parole devant lui de vouloir bien dresser ce mémoire et le lui soumettre.

La députation se retire, enchantée de la bonne réception dont elle a été l'objet de la part de l'hon. Sir John A. McDonald.

SÉANCE FINALE

A 9½ hrs. P. M., messieurs les délégués se réunissent en une dernière séance et nomment un comité d'organisation pour remplacer celui déjà nommé et qui n'a pu terminer le travail d'élaboration de la constitution de la société.

Ce comité se compose de M. D. M. McPherson, président, M. Ed. A. Barnard et E. Caswell.

Il est ensuite décidé que M. le professeur Robertson, sur sa bienveillante acceptation, est chargé de préparer le mémoire sur l'emploi de l'octroi demandé au gouvernement, que l'hon. Premier a prié ce monsieur de rédiger.

Une résolution est aussi adoptée unanimement à l'effet de rembourser à M. W. H. Lynch toutes les dépenses qu'il a encouru pour l'organisation de la présente convention, et la convention est dissoute avec l'entente qu'elle se réunira de nouveau le second mardi de la prochaine session du parlement fédéral, à Ottawa.

J. C. CHAPAIS,
Sec. Soc. Ind. Laitière, P. C.

L'INDUSTRIE LAITIÈRE CANADIENNE.

(Série de lettres de M. W. H. Lynch.)

DIXIÈME LETTRE.—LES BEURRES DE NORMANDIE.

Voulez-vous savoir ce qu'est le beurre qui se consomme à Londres? Prenez une motte de beurre sortant de la baratte; travaillez-le un peu plus que moins, et sans le saler en aucune façon; mangez ensuite dans la huitaine à votre table; et vous serez renseigné. Un visiteur, qui goûte ce beurre de Londres pour la première fois, le trouve insipide et sans aucun cachet; aussi, ne manque-t-il pas, pendant quelque temps au moins, de l'assaisonner de sel pour en relever le goût. Mais à son retour, le même visiteur racontera qu'il a goûté d'excellent beurre à Londres.

Si mes lecteurs visitaient la Normandie, cette province de la France où se produit une partie considérable du beurre consommé en Angleterre, ils trouveraient que la qualité réelle de ce beurre n'est guère plus élevée, que celle de notre beurre canadien. Et, cependant, quand celui-ci a été travaillé, salé à outrance, emballé, expédié et mis en vente en Angleterre, si acceptable qu'il ait été en sortant de la baratte, il ne peut obtenir une place sur les tables de Londres.

Il ressort de là une leçon très nette: sur un marché au moins, et c'est celui de la grande métropole anglaise, on aime à consommer le beurre aussi frais que possible et non salé.

La question de savoir si nous pouvons rechercher ce marché avec profit n'est pas décidée encore; mais il n'était pas hors de propos d'étudier les méthodes des pays qui l'approvisionnent. La Normandie s'imposait spécialement à mes recherches à ce sujet.

Le commerce du beurre se fait en Normandie d'une manière toute particulière. Il n'y a, par exemple, dans chaque ville de marché, qu'un jour de marché par semaine. Pour les villes voisines, le marché est à deux jours d'intervalle. Les cultivateurs de la région peuvent facilement, à cause du grand nombre de ces petites villes, se rendre à deux ou à trois marchés différents par semaine.

On fait coïncider le jour du barattage avec le jour du marché; ou baratte à bonne heure le matin et l'on va vendre le beurre de suite, sortant de la baratte, non salé et à peine travaillé, mais en prenant toutes les précautions requises pour le conserver froid ou au moins frais.

Le nombre d'acheteurs est considérable; ils se transportent d'une ville à l'autre les jours de marché, et vendeurs et acheteurs se rencontrent ainsi à plusieurs reprises, mais jamais plus d'une fois dans la même ville,—dans la même semaine. Le résultat c'est que le commerce est très actif et très considérable, et que la concurrence ne fait pas défaut.

Pour un américain, c'est un spectacle tout nouveau qu'assister à l'un de ces marchés de Normandie. Les chemins de fer amènent les acheteurs de bonne heure le matin, et les cultivateurs arrivent de tous côtés, dans leurs charettes à un cheval et avec leur beurre, tout frais sorti de la baratte, entouré de toile et emballé dans des paniers, des seaux ou des tinettes. Les petits marchands s'installent par vingtaines sous des abris improvisés, à proximité du marché, et offrent en vente leurs marchandises presque toujours limitées à une spécialité pour chacun d'eux. Les cultivateurs laissent souvent à une partie du produit de leurs ventes.

Le commerçant de beurre a, près de lui, une quantité de paniers d'expédition, de la toile à beurre toute préparée, une balance, un petit bureau, une cassette à argent et des tables de calcul. Il est étonnant de voir la rapidité avec laquelle le marchand reçoit, pèse, paie et jette dans ses paniers le beurre acheté, après l'avoir assorti suivant sa qualité. Je n'avais pas bien saisi la raison de cette facilité d'opération, de classement surtout, avant d'apprendre que chaque acheteur a des agents qui circulent dans la foule, vont aux voitures examiner ce beurre, en débattent le prix et font sur chaque échantillon une marque pour en indiquer le prix stipulé; le beurre est, de fait, vendu avant d'arriver au commerçant ou au commis qui en prend livraison et le paie.—Les acheteurs les plus considérables ont quelque fois deux commis qui les aident en faisant les entrées des transactions conclues et en payant les fournisseurs. On ne peut s'empêcher d'admirer ces scènes d'activité commerciale qui font l'éloge des acteurs. Le receveur renverse adroitement le beurre sur la balance, rend panier et toile au fournisseur, constate le poids et le donne à haute voix ainsi que le prix, à son commis: "Vingt six livres à vingt quatre sous" etc, et passe de suite à une autre vente. Le commis a besoin d'être vif pour pouvoir dans le même temps consulter sa table de comptes faits, inscrire la pesée, épayer le fournisseur en pièces d'or, d'argent et de cuivre et être prêt pour la pesée suivante.

Je n'ai pu saisir à mon entière satisfaction le principe du classement des beurres achetés. Au premier abord, je crus que le prix en était la base, mais je constatai des exceptions sans raison apparente. Était-ce erreur de la part de l'acheteur, ou désaccord entre l'acheteur qui fixait le prix et celui qui recevait le beurre? Les prix payés et le classement n'é-