

LETTRE DE M. ARTHUR HODGSON.

M. Vaillancourt,

Président de la Société d'Industrie Laitière.

Cher Monsieur,

Je regrette beaucoup qu'il me soit impossible d'accepter votre aimable invitation d'assister à la convention de la Société. Je le regrette d'autant plus que cela m'aurait donné le très grand plaisir de rencontrer le ministre de l'Agriculture qui doit être avec vous.

Comme président de la Société de beurre et de fromage de Montréal je prends avec plaisir cette occasion de transmettre au Ministre de l'Agriculture ma sincère appréciation de ses efforts pour améliorer et faire progresser les intérêts de l'Industrie Laitière de cette province. Notre Société sait que l'amélioration des moyens de transport, effectués par l'établissement de réfrigérateurs dans les chars et dans les paquebots a fait beaucoup pour augmenter la qualité et la valeur des produits laitiers du Canada. Cela a rendu possible à nos fabricants et à nos exportateurs canadiens de faire parvenir leurs produits en Angleterre dans une condition aussi bonne que nos concurrents du Danemark ou des autres pays. Le résultat est qu'aujourd'hui il n'y a plus le moindre doute que les produits canadiens occupent une aussi bonne position sur le marché anglais que ceux de tout autre pays.

C'est un plaisir pour moi d'être à même d'assurer, d'après notre expérience de cette année, qu'il s'est produit par tout le Canada une amélioration marquée dans la qualité du beurre et du fromage. En même temps, ce serait pour nous une erreur de nous contenter du succès présent, et, dans mon opinion, il y a encore place pour une plus grande amélioration, et je me hasarde à faire les suggestions suivantes, dans l'espoir que votre Société les prendra en considération : —

Premièrement, la province de Québec est loin en arrière de celle d'Ontario dans le système d'emboîter le fromage. Dans ces jours de vive compétition il est de la plus grande importance que la boîte destinée à transporter le fromage soit de la meilleure qualité et que l'extérieur en soit aussi propre que l'intérieur. Plus de 75% des fromages de la province de Québec qui arrivent sur ce marché sont mal emboîtés. Dans beaucoup de cas, les boîtes sont beaucoup trop grosses pour le fromage et, en conséquence, le fromage, étant secoué dans les boîtes, les brise. Nous recevons ainsi fréquemment de larges quantités de fromages dont les boîtes sont trop endommagées même pour être raccommodées. Il serait facile d'obvier à cet inconvénient en ne choisissant que des boîtes d'une dimension telle que le fromage ne puisse y remuer. Le fabricant devrait aussi veiller à ce que les boîtes soient proprement taillées de manière à ce que le dessus soit de niveau avec le dessus du fromage. Les couvercles devraient être alors soigneusement cloués aux boîtes et, pour ce, nous recommandons aux fabricants de se servir de clous