

tissons les fabricants canadiens que ce fromage du nord de l'Etat de New-York supplantera leurs produits dans quelques-uns des centres de consommation les plus importants à moins qu'il ne soit apporté plus de soin dans la fabrication canadienne.

Nous avons le regret d'être dans la nécessité de déclarer qu'il y a une diminution marquée dans la qualité du fromage canadien de la dernière saison ; les défauts principaux sont l'acidité et l'odeur d'herbe. Ces défauts sont évidemment dus aux conditions de température, mais nous sommes certains que les fabricants et les fermiers ne sont pas sans reproches et à moins qu'on ne combatte sérieusement et qu'on n'apporte remède à ces défauts le fromage canadien perdra grandement de sa réputation et, en conséquence, de son prix. Nous n'hésitons pas à dire qu'il y a danger pour le Canada de voir se répéter l'amère expérience du district d'Utica, dans l'Etat de New-York, dont le fromage commandait autrefois les plus hauts prix sur nos marchés est qui aujourd'hui est tombé au deuxième rang. Les seules sections du Canada qui montrent une amélioration, sont les Townships, une partie de Québec et le Nouveau-Bruswick. Toutes les autres sections et spécialement celle d'Ingersoll sont descendues beaucoup au-dessous de leur vieille réputation. Nous avons de nombreux clients qui autrefois ne voulaient rien autre que le fromage de l'ouest de Toronto et qui maintenant déclarent qu'ils n'en toucheront plus une boîte désormais.

A propos du beurre la même maison écrit :

Le grand défaut du beurre canadien et la seule raison pour laquelle il ne rencontre pas le succès que nous lui souhaitons, c'est qu'il ne se conserve pas, et tant qu'on n'aura pas remédié à ce défaut il n'y a pas d'espoir d'améliorer ou d'étendre ce commerce. Nous tenons pour certain que le Canada peut produire un excellent beurre, car quelques crémeries expédient un article remarquable ; aussi n'est-ce pas à elles que s'appliquent nos remarques, mais malheureusement elles s'adressent à la plus grande portion de ce qui est adressé sur nos marchés comme beurre de crémérie canadien le plus fin.

MM. Peterson & Co. de Glasgow, écrivent :

Nous regrettons de dire que le fromage d'août d'Ontario a été absolument défectueux cette année et

qu'il a fortement désappointé les acheteurs. La cause de cet effet nous est inconnue, mais personne n'a cure d'un fromage ayant un fort goût étrange et qui est d'une vente absolument difficile. Il y a eu des quantités considérables de fromage d'herbage de juin importées ici et mises en glacières qui s'est maintenu parfait pendant quelque temps, mais il y en a encore de grandes quantités à présent et le commerce se plaint qu'après avoir été gardé si longtemps, il est très porté à se détériorer chez les détailliers et à n'être plus vendable, car une réaction semble s'opérer en lui dès qu'il est exposé à l'air. Naturellement, la faute n'en est pas au producteur, mais nous pensons qu'en ce qui les concerne l'un et l'autre, le beurre et le fromage, ces moyens artificiels de les conserver pour un temps considérable ne sont pas à recommander.

MM. Stevenson & Poe, Glasgow, disent que la qualité du fromage canadien en général n'a pas été égale à celle des saisons précédentes. Quant au beurre ils déclarent : Le désagrément avec le beurre est que les expéditeurs le conservent trop longtemps en glacière au Canada et quand il arrive ici il se détériore très rapidement parce qu'il a trop vieilli.

MM. Dewar, Fraser & Co, Leith, condamnent le système des entrepôts frigorifiques en écrivant :

Notre expérience dans le beurre canadien pendant ces dernières années a été absolument peu satisfaisante et ce commerce va déclinant d'année en année. Le système insensé de mettre le beurre en glacière et de le geler, si fortement prôné par les experts de votre gouvernement et ce, contrairement à l'opinion et à l'expérience que nous avons ici, fait que tous les exportateurs se soucient peu de s'approvisionner davantage. Les crémeries de juin que nous avons reçus cette année et qui étaient réputés provenant directement de la crémérie n'étaient pas depuis trois jours dans nos entrepôts qu'ils étaient sans goût et absolument impropres au commerce d'épicerie et durent être vendus à perte. L'opinion du commerce est qu'on ne peut juger convenablement de la qualité d'un beurre gelé dur, aussi les fabricants qui connaissent ce fait n'ont pas pris les mêmes soins de fabrication et des exportateurs sans scrupule ont fait passer des beurres de qualité inférieure gelés et ont en conséquence causé un grand dommage à la réputation du beurre canadien. Nous

recommanderons encore fortement que votre gouvernement rende obligatoire l'empreinte de la date de fabrication sur chaque tinette et qu'on revienne aux procédés de fabrication en vogue il y a quelques années c'est-à-dire qu'on fasse un beurre ayant du lien et de l'apparence qu'on pourrait tenir et vendre en toute confiance. Notre expérience personnelle durant la saison dernière a été telle que nous importerons très peu pendant la saison prochaine car nous n'avons aucune confiance que le beurre nous donnera satisfaction et que nous pourrions le vendre avec profit.

MM. R. & W. Davidson ont écrit :

Nous regrettons de dire que notre expérience cette année a été qu'il y a une diminution très réelle dans la nature et la qualité du beurre que nous avons reçu.

MM. Watson, Fraser & Co., de Glasgow, disent :

Nous avons eu la plus grande difficulté à conserver nos acheteurs habituels de beurre canadien cette saison, par suite de l'irrégularité dans la qualité. Si le Canada veut maintenir sa place dans le commerce de beurre il lui faudra augmenter considérablement la qualité car il a maintenant de redoutables concurrents, la Sibérie, par exemple. Ce pays a fait des pas de géant dans l'amélioration de son beurre et, cette année, il est presque parfait. grâce au concours de plusieurs instructeurs danois. Nous espérons, au début de la prochaine saison, faire un très gros commerce dans ce beurre et nous sommes à peu près certains qu'il a un brillant avenir devant lui, c'est-à-dire s'il est de qualité égale à celle de cette année.

MM. Livingston & Weir, d'Edimbourg, se plaignent que le fromage a perdu de la qualité qui l'avait rendu fameux. Il est envoyé trop tôt sur les marchés ; on prend trop peu de soin dans sa fabrication et on lui accorde trop peu de temps pour la maturation. Quant au beurre canadien, ils écrivent que leur expérience a été si désappointante qu'ils ne savent pas s'ils continueront encore à en importer. Ils trouvent que son principal défaut est d'être fortement gras.

MM. John Burns & Co., de Leith, disent :

A titre d'essai nous avons emmagasiné un peu de beurre canadien dans une glacière. Le beurre paraissait sain quand il a été emmagasiné, mais malgré la basse température à laquelle il a été tenu il est devenu absolument défectueux. Les indications sont que les fabricants