

Il nous faut cependant un moyen pour faire entrer dans notre poche une plus grande partie de ce qui est payé par le consommateur.

A Liverpool, le prix moyen pendant la même période, pour les bêtes à cornes sur pieds, était de \$7.43 par cent livres. En même temps, les quartiers de derrière expédiés dans des réfrigérateurs étaient vendus \$10.50 à \$13.50 les cent livres. Les prix pour les animaux entiers de Birkenhead et de Deptford étaient de \$9.00 à \$11.50 par cent livres. Le prix maximum pour la viande de bœuf refroidie ou rafraîchie était considérablement audessus du prix le plus élevé des bœufs des Etats-Unis ou du Canada, tués aux abattoirs de Deptford ou de Birkenhead. Il ne faut pas confondre la qualité et le prix du bœuf refroidi avec ceux du bœuf gelé. Les quartiers de derrière gelés des bœufs d'Australie se vendaient \$6.50 à \$7.00 par cent livres, à la même époque. Le bœuf qui a été gelé, une fois dégelé prend une mauvaise apparence qu'il conserve même lorsqu'il est cuit. Mais ce n'est pas tout, pendant la congélation, les petites vésicules qui contiennent le sang se creusent et lorsque la viande est dégelée, ce sang sort avec ce qu'il y a de nourrissant dans la viande, surtout pendant la cuisson. On n'a aucune raison pour geler la viande venant du Canada. La viande proprement refroidie peut se conserver deux mois et ne peut même que gagner à ce procédé de conservation. Pendant le temps qu'il traverse l'Océan, il mûrit et arrive à point comme le fromage. Le fromage n'est pas aussi bon lorsqu'il est tout-à-fait frais et le meilleur bœuf est dur lorsqu'il est consommé aussitôt après avoir été tué. Le Professeur n'a jamais vu un jeune bœuf bien nourri ne pas donner de la viande tendre; mais même la viande de l'animal le plus pauvrement nourri devient tendre lorsqu'elle a été convenablement refroidie. Les bouchers de Chicago refroidissent toujours leur viande pendant quinze jours avant de l'employer.

Sur le marché de Londres la différence entre les prix des viandes de bœuf anglaises et écossaises et ceux de la viande vendue sous le nom de bœuf du Canada ou des Etats-Unis est encore considérable. Le bœuf d'Ecosse est de \$11.25 à \$14.62 par cent livres; le bœuf anglais est coté de \$11.25 à \$12.87½ et à la même époque on cote le bœuf canadien ou américain, de \$9.00 à \$11.50 par cent livres. Ce sont les prix de gros et du bœuf en quartiers.

La différence des prix disparaît complètement avant que les morceaux de ces quartiers arrivent aux consommateurs. Il n'y a en réalité aucune différence dans la qualité, de sorte qu'il n'y a une différence marquée et appréciable entre les profits des bouchers de gros et des bouchers de détail. Il est tout à fait désirable que les fermiers canadiens et les exportateurs puissent avoir leur part légitime de ces profits exceptionnels.

Nous devons cependant nous rappeler que notre viande doit entrer en compétition, non avec la viande gelée d'Australie, mais avec la meilleure viande d'Ecosse ou d'Angleterre. La nôtre, en réalité, n'est nullement inférieure, et lorsque le consommateur paye le même prix pour elle, il est bien raisonnable que nous en ayons notre bonne part.

Le tableau suivant montre le nombre de moutons et d'agneaux et la quantité des produits qui en viennent, importés en Grande Bretagne :