

UNE INDUSTRIE A DECOURAGER

Ce titre devra surprendre nos lecteurs habitués à nous voir prendre la défense de nos industries et à réclamer pour elles la protection du gouvernement.

C'est d'ailleurs pour protéger une industrie existante, prospère et qui court grandement à la richesse du pays et à celle de la province de Québec en particulier que nous demandons des mesures sévères contre une industrie nouvelle et parasitaire que nous ne devons pas plus tolérer que nos voisins américains ne l'on fait.

Depuis quelques semaines il s'est établi à Montréal une industrie qui consiste à remanier les beurres de mauvaise qualité, rances ou avariés de quelque façon que ce soit dont la vente serait problématique et qui peut-être même seraient condamnés par les inspecteurs d'aliments.

Ces beurres remaniés, traités au moyen de procédés que seuls, sans doute, connaissent ceux qui les traitent sont mis en vente sans que rien avertisse l'acheteur que les beurres ont été l'objet de manipulations autres que celles usitées pour la fabrication du beurre naturel.

La loi américaine exige que les beurres ainsi remaniés soient étiquetés comme beurres falsifiés (adulterated). Cette simple mesure à laquelle, en cas d'infraction, la loi a ajouté des peines sévères a suffi pour mettre fin à une industrie qui doit évidemment laisser de superbes bénéfices à ceux qui l'exploitent.

Chassés de leur pays par une loi sage et protectrice des intérêts de la véritable industrie du beurre, les opérateurs américains sont venus s'installer en plein cœur du Canada pour y exercer un métier qui ne pouvait plus les faire vivre chez eux.

Montréal est le grand centre du commerce du beurre canadien, tant pour la consommation du pays que pour l'exportation en Angleterre. Leur lieu d'opération ne pouvait être mieux choisi et pour obtenir la matière à mettre en œuvre et pour y trouver un débouché après l'opération.

Le mode d'opérer les produits employés pour rendre au beurre les qualités apparentes d'un produit pur, sain, naturel, n'ayant subi aucun dommage, peuvent n'être aucunement nuisibles à la santé des consommateurs du produit régénéré. Nous l'ignorons, comme nous l'avons dit plus haut, mais il serait bon que ce point soit considéré et dûment examiné par des experts, le gouvernement a, sous ce rapport tous les pouvoirs nécessaires.

En attendant que l'expertise ait lieu et qu'on sache si le beurre remanié est nocif ou non, il ne peut avoir les qualités exigées du beurre dans son état pri-

mitif; le consommateur, à moins qu'une étiquette apposée sur la marchandise l'avertisse de quelle sorte de beurre il se rend acquéreur, est exposé à être trompé sur la qualité de la marchandise vendue; en un mot, il peut être impunément fraudé.

Notre beurre n'a pas toujours joui en Angleterre de la réputation qu'il mérite; bien qu'il se fasse depuis longtemps d'excellent beurre au Canada, le peu de beurre de qualité inférieure qui a été expédié en Grande-Bretagne a, dans le passé, jeté du discrédit sur notre fabrication dans un sens général. Les importateurs d'Angleterre sont un peu revenus de leurs idées trop exclusives sur ce produit du Canada, ils nous demandent plus de beurre chaque année, mais nous sommes loin encore d'atteindre le chiffre d'exportation auquel nous pouvons et devons prétendre.

Nous avons, en conséquence, à bien prendre garde d'écartier toutes les causes d'arrêt dans le développement de nos exportations de beurre, toutes les causes qui auraient pour effet de compromettre le gain de réputation acquise, reconquise.

Nous voyons dans cette industrie du beurre régénéré une menace pour l'avenir de notre exportation de beurre naturel, si, avant que l'industrie nouvelle ne se fasse en grand, il n'est pas pris de mesures radicales pour la décourager ou, si besoin en est, pour l'interdire absolument.

Pas une seule boîte, pas une seule tinette de beurre remanié ne devrait être expédié au dehors et pas une seule boîte, pas une seule tinette de ce beurre ne devrait être mise en vente sur le marché local, sans qu'elle soit étampée d'un mot qui désigne nettement que le beurre retrouvé n'est qu'une imitation du beurre naturel.

Parmi les nombreuses spécialités de l'épicerie qui font leur apparition de temps à autre, aucune n'est mieux connue ni n'est d'une plus grande consommation que la Poudre à Pâte "Cook's Friend."

Elle est sur le marché depuis plus de quarante ans et considérée comme la marque par excellence.

L'un des secrets de sa popularité repose sur ce fait que dès l'origine elle a été préparée avec soin pour satisfaire aux nécessités d'un fort commerce de détail qu'avait son propriétaire et qu'on ne s'est jamais écarté de la formule primitive.

On s'est toujours servi pour sa préparation des meilleures matières existantes et la forme sous laquelle elle est présentée bien que peu coûteuse est suffisante pour sa conservation.

Le Cook's Friend est depuis longtemps un article de vente courante dans les maisons de premier ordre et comme il est toujours le même il ne donne lieu à aucune plainte de la part des consommateurs.

LES CHAMBRES DE MATURATION

Le Canada jouit pour son fromage d'une excellente réputation, disait dernièrement à Woodstock, où il visitait la station de maturation, le professeur Robertson, et nous devons veiller à ce que toute parcelle de cette bonne réputation acquise dans les années précédentes ne soit pas compromise dans l'avenir par la moindre négligence.

C'est principalement depuis que les producteurs de fromage, encouragés par tous les moyens possibles, ont établi des chambres de maturation froides, que le fromage canadien a gagné en réputation.

La différence de qualité entre un fromage qui a passé par la chambre de maturation froide et un fromage qui a mûri en dehors d'une chambre spécialement aménagée pour ce genre de maturation est très marquée. La perte en poids pendant la maturation diffère grandement aussi, selon que le fromage a passé par la chambre de maturation ordinaire ou dans la chambre froide. Ainsi, d'après l'expérience, un fromage mûri dans la chambre ordinaire perdrait jusqu'à deux livres et quatre onces de son poids, alors que mûri dans la chambre froide, il ne perdrait que huit onces.

Si nous évaluons en argent la perte en poids, nous trouvons, à 10 cents la livre par exemple, que la chambre ordinaire occasionne au producteur une perte sèche de 171-2c par fromage. Pour une fromagerie produisant 500 fromages pendant la saison, il y aurait, par conséquent, un coulage de \$87.50. Ce n'est pas tout, comme il est prouvé que la qualité du fromage mûri dans la chambre froide est supérieure, il est certain qu'il obtiendra un prix d'une fraction ou deux plus élevé que le fromage tenu dans la chambre ordinaire. Restons plutôt en deçà de la vérité. Admettons une perte de 1-8c par livre avec un poids moyen de 65 lbs par fromage, nous arrivons pour une fromagerie produisant 500 fromages une perte nouvelle de \$40.62 qui nous paraît être un minimum.

Perte en poids et perte provenant de la qualité peuvent être en toute sûreté évaluées à une somme supérieure à \$125. Cette perte se répètera tous les ans pour le producteur qui persistera à suivre les vieux errements.

Nous n'avons rien exagéré; nous sommes resté à dessein bien au-dessous de la vérité. Maintenant nous allons citer un fait rapporté par le professeur Robertson dans sa conférence à Woodstock.

Dernièrement, déclare-t-il, il a été expédié à Montréal dans des chars ordinaires du fromage qui avait été mûri dans une chambre de maturation ordinaire et à la vente il a produit 11-2c de moins par livre qu'un fromage similaire