Voilà donc pour ce qui regarde le passé de notre industrie laitière, quelles sont maintenant les possibilités et les probabilités de son avenir ? Malgré l'examen que nous venons de faire, si peu encourageant qu'il soit sous certains rapports, je trouve les apparences bonnes.

D'abord, notre pays est naturellement propre à l'industrie laitière : le succès de notre fromage ne laisse aucun doute sous ce rapport, au moins au point de vue du fromage. Notre peu de succès dans le commerce du beurre n'est pas nécessairement une preuve que notre pays n'est pas un pays à beurre. Ce que nous exportons de cet article n'est qu'une minime partie de ce qu'il s'en produit ici. Nous consommons peu de fromage, mais en revanche nous sommes des mangeurs enrégés de beurre. Notre consommation demande, sous ce rapport, nos meilleurs produits et la plus grande partie de ce que nous en fabriquons. Les prix de détail de nos beurres de choix sont assez élevés pour forcer les exportateurs à se rabattre sur les qualités inférieures. Un fabricant de beurre de mon voisinage a toujours obtenu au minimum 20 cents par livre depuis plusieurs années. Il tient à son prix qui a déjà atteint 25 cents. Son beurre a toujours été vendu directement à ses clients qui n'hésitent pas à payer des prix raisonnables pour un article de bonne qualité. Jamais une seule tinette de ce beurre n'est allée chez l'exportateur, parce qu'il était retenu d'avance à des prix qui empêchaient de songer à l'exporter. Un client vient d'écrire au cultivateur dont je parle, que son beurre est "très beau." Une tinette doit en être expédiée ces jours-ci à Kingston, une autre à Ottawa, et le reste est retenu par un détaillant de Montréal. Il n'y a dans tout cela rien d'extraordinaire ; je ne le cite que comme exemple d'un état de choses qui se rapporte à la question de la qualité de nos beurres. Ajoutons encore que le beurre canadien, quand il est rendu chez le consommateur anglais peut n'être plus ce qu'il était à l'état frais ; un emballage défectueux ne lui a peut-être pas permis de résister aux misères du voyage ; on l'a peut-être encore gardé longtemps par spéculation ; et toutes ces conditions ne constituent pas une épreuve de sa qualité.

On ne peut pas nier du reste, qu'ici comme ailleurs, il se fabrique une certaine quantité de beurre acceptable comme *fin* sur n'importe quel marché. Est-il hors de doute par exemple, que l'Irlande puisse invariablement fournir de meilleur beurre que notre Ile du Prince-Edouard, — aussi verte et aussi belle. Les terres basses si riches du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Ecosse, et leurs coteaux caressés par les brises salées de l'Atlantique, peuvent produire partout du *Gilt-Edge butter*. La province de Québec a ses "Cantons de l'Est" qui ont donné leur nom au meilleur beurre de notre pays. Elle a sa région de Kamouraska ; cette région a expédié assez de mauvais beurre pour gâter la meilleure réputation ; mais elle n'en a pas moins du bétail, des herbages et une atmosphère qui ont aussi produit et qui auraient pu produire en bien plus grande quantité, du lait et du beurre sans supérieur dans le monde. Ontario, plutôt pays à blé, a eu moins d'occasion de se faire une spécialité de la fabrication du beurre ; mais là encore, et dans presque tous les comtés, il s'en est fait de bon, bien qu'il s'en soit aussi gâté des tonneaux par des mélanges trop variés et de l'emballage en magasin. Quant à la région des prairies de l'Ouest, ce glorieux héritage, il manque peut-être en certains endroits l'eau claire et abondante, qui est un facteur essentiel de la production des beurres fins, — mais ce n'est pas là la règle générale ; et, où l'on trouve de l'eau, l'on a, en plus, du bétail splendide, les herbes savoureuses et riches de la prairie, l'air le plus pur de la terre, des nuits d'été fraîches, et ajoutons-le, une population entreprenante et intelligente, — le dessus du panier des vieilles provinces. Le Canada a donc à sa disposition tous les avantages requis pour arriver au premier rang comme pays laitier. — Ses régions moins bien douées pour la production du beurre, comme par exemple les régions à blé d'Ontario et les riches terres glaises des plaines de la province de Québec, peuvent s'attacher à la production du fromage, — et ne fabriquer de beurre que ce qu'il en faut pour la consommation locale.

A côté de ces avantages de la nature, les canadiens ont l'intelligence des conditions de la réussite en industrie laitière. Et c'est là un point important, que l'on veuille bien le croire ; — les avantages naturels sont indispensables, mais à eux seuls ils n'assurent pas même la moitié du succès.

Nous sommes de plus en plus dans une ère de concurrence serrée, et pour réussir de nos jours, il faut de l'intelligence, de l'esprit d'entreprise et du savoir-faire. Les recherches scientifiques, pour comprendre les lois de la nature ; le travail expéri-

mental pour arriver à la perfection des méthodes ; les inventions ingénieuses, pour améliorer l'outillage ; de l'originalité et de l'esprit d'entreprise dans le travail, — tout cela est requis de nos jours pour se créer une place au soleil. Le succès que le Canada a obtenu pour ses fromages montre clairement que notre population possède ces qualités. Ce succès n'est pas accidentel, il n'est pas dû à un effort passager ; il est, au contraire, le résultat du travail obstiné et raisonné des hommes intelligents qui ont été associés à l'accroissement de notre industrie laitière. Le mouvement est venu des pionniers de l'industrie dans Ontario qui, formés en association et aidés d'une légère subvention du gouvernement ont créé notre système méthodique de fabrication du fromage. La province de Québec a suivi de près, et maintenant les autres provinces s'agitent. Nous sommes maîtres de cette situation économique qui est notre œuvre ; nous la comprenons, et il est fort peu douteux maintenant que le premier rang nous soit assuré.

La rectitude de jugement des fabricants de fromage canadiens est bien démontrée dans la position prise au sujet des adultérations du fromage. Tous les arguments engageants avec lesquels on a voulu amener nos gens, par esprit de convoitise, à grossir leurs profits en dépouillant furtivement leur lait par l'écémage, se sont toujours heurtés à l'opposition unanime et même impatiemment manifestée des associations laitières. La sagesse de cette attitude devient de plus en plus saillante à mesure que notre réputation augmente et s'affermi sur le marché de la Grande-Bretagne. Dans un examen officiel, fait en Angleterre, de, je crois, près de 300 échantillons de fromage canadien, pas un seul n'a été trouvé *écémé ou falsifié*.

En fait de production de beurre, malgré les indices à peu près certains d'insuccès, notre population peut faire face à la situation et l'améliorer comme celle de notre industrie fromagère. Mais il faut se mettre à la besogne, vaillamment et de suite. Ce qu'il y a d'accompli montre un désir d'améliorer et de pousser de l'avant, mais on a fait trop peu et l'on n'a pas assez osé. Je ne dissimulerai pas les difficultés, mais j'affirmerai que nos gens ont la tête à la hauteur de la tâche, s'ils veulent seulement s'y mettre comme ils l'ont déjà fait ailleurs. La discussion des moyens à adopter n'entre pas dans le cadre de ce travail.

Voyons maintenant les agents qui travaillent à l'amélioration de notre industrie laitière :

Les associations laitières de l'ouest et de l'est d'Ontario, la société d'industrie laitière de la province de Québec. Ces sociétés ont fait la grande part du travail dans les progrès atteints par la fabrication de nos fromages. L'association des beurriers d'Ontario, organisée récemment, sera d'un grand secours à l'industrie du beurre. L'association prospère des laitiers de la Nouvelle-Ecosse, établie depuis cinq ans a donné des bases solides à son travail. Il existe aussi dans Manitoba une nouvelle organisation, que je ne connais pas encore. Le collège d'agriculture de Guelph, a déjà de bons points au crédit de sa crèmerie, mais il lui reste encore un grand champ d'opérations : l'on y pratique des expériences utiles, et l'on s'applique encore plus à faire des conférences d'enseignement dans les cercles agricoles. Le chef du département de la laiterie, — un homme des mieux doués, — possède toutes les qualités pour faire un grand bien à notre industrie laitière canadienne. La ferme expérimentale d'Ottawa, qu'on est à installer, peut devenir un facteur important et rendre des services considérables en matière d'expériences et d'instruction. Notre excellente presse agricole a accompli et accomplit encore sa large part d'enseignement dans le public. Nos journaux ordinaires même savent ce qu'ils peuvent faire dans la matière, auprès de leurs nombreux lecteurs et ne manquent pas une occasion de leur prêcher le progrès. Le gouvernement fédéral et quelques-uns de nos gouvernements provinciaux ont mis le pied à l'étrier en répandant dans le pays des ouvrages spéciaux de laiterie. Comme auteur de quelques-unes des brochures répandues, je suis heureux d'avoir en mains des démonstrations solides du bien opéré par ces traités.

Avec les avantages naturels que nous possédons, avec l'esprit de notre population, en face du travail accompli et d'une disposition générale à poursuivre de nouveaux progrès, — il y a donc tout lieu d'espérer pour l'industrie laitière canadienne — UN AVENIR BRILLANT.

W. H. LYNCH.

TROISIÈME LETTRE.

CHEZ LES "DAIRY FARMERS" ANGLAIS.

C'est un congé de travail que se donne le "Dairy Farmer" au-