

la ville auront à cœur de fermer leur magasin ce jour-là et de se rendre au pique-nique avec toute leur famille, leurs commis, leurs parents et leurs amis.

LA JAMAÏQUE

Nous venons de recevoir, avec les compliments de l'honorable secrétaire-provincial, le rapport de M. Auguste Dupuis, commissaire de la province à l'exposition de la Jamaïque, sur le résultat de sa mission.

Avant de discuter ce rapport, qu'on nous permette d'exprimer l'avis qu'on aurait pu, sans nuire à l'ouvrage et sans diminuer son mérite, en faire disparaître les quelques incorrections de langage et même de grammaire que M. Dupuis, excellent agronome, peut se permettre sans que cela nuise à sa réputation, mais qui auraient dû être corrigés par les employés du département que cela concerne. Une brochure sortant, comme celle-ci, des ateliers de l'imprimerie de la Reine, devrait être autant que possible exempte de fautes même d'impression.

Hâtons-nous d'ajouter que ces imperfections ne détruisent pas le moins du monde l'intérêt que ce rapport possède pour tous ceux qui s'intéressent au commerce, à l'industrie et à l'agriculture dans la province.

Après avoir fait l'historique de sa nomination de son voyage aux Antilles, et de ses investigations, qui prouvent que notre commissaire a bien employé son temps et a rempli de la manière la plus consciencieuse la mission qui lui était confiée, M. Dupuis passe en revue les divers produits agricoles de la province qui ont été exposés, et nous donne les renseignements qu'il a pu se procurer sur le débouché possible aux Antilles pour ces produits.

Nous nous faisons un devoir de reproduire ici le texte de son rapport :

"Le beurre et le fromage canadien ont été vendus à l'encan, le beurre 32, 36 et 40c. la livre; le fromage se vendit de 18 à 20 c.

"Les marchands qui avaient acheté le beurre l'offraient le lendemain dans les journaux : "Beurre de choix! *Prize Canadian Butter! 50 cents per pound*". Le second choix se détaillait à 36 et 40c. la livre; en peu de temps le beurre fut vendu et les marchands nous demandaient si nous en attendions d'autre.

"M. Toezer, de la maison Pennock, Bailey & Co., me dit que ses pratiques demandaient du beurre du Canada et qu'ils en vendraient beaucoup, pourvu qu'il fût de la première qualité comme celui que nous avions exhibé.

"Cette maison reçoit beaucoup de beurre des Etats-Unis, en tinettes de bois de double épaisseur de celles que nous employons ordinairement ici et qui contiennent jusqu'à 150 livres chacune; ce beurre est bon pour la cuisine et leur revient de 20 à 22c. la livre; je crois

que c'est le beurre vendu à New-York sous le nom de "Western". Il se détaille à Kingston beaucoup d'oléomargarine au prix de 25c. la livre, il est consommé par la classe pauvre.

"Le beurre qui avait le plus de vogue avant l'arrivée du beurre du Canada, était celui du Danemark et de la Hollande, importé d'Angleterre et des Etats-Unis. Ce beurre est en boîtes de fer blanc d'une demi-livre à cinq livres, hermétiquement fermées. Je n'ai pas réussi à connaître son prix de revient, rendu à la Jamaïque, le prix du détail à Kingston est de 55c. la livre. J'en ai acheté quelques boîtes pour le gouvernement qui, j'en suis certain, l'exhibera et fera connaître à qui de droit la qualité et le mode de paquetage de ce beurre si en renom, afin d'engager les fabricants de la province à employer ce mode de préparation qui est le plus profitable pour l'exportation aux Antilles et à l'Amérique du Sud.

"J'ai appris que les petites boîtes en fer blanc ne coûtent qu'une piastre et demie à deux piastres et demie le cent, et que la machine pour les fabriquer coûte \$150.

"Un marchand de beurre de Kingston m'a dit que le beurre ainsi paqueté doit être de première qualité et qu'il ne devrait être mis en boîte que sous la surveillance d'un inspecteur du gouvernement connaissant parfaitement le beurre. Il ajouta qu'une compagnie de Cincinnati, Ohio, avait commencé à fournir à la Jamaïque du beurre en boîtes de fer blanc, que ce beurre était si peu uniforme et si mélangé de bon et de mauvais que cette compagnie a perdu complètement le marché de Kingston.

"Quelques citoyens d'Hayti, venus à la Jamaïque pour l'exposition et qui avaient du plaisir à visiter le département de la province de Québec où ils pouvaient rencontrer des personnes parlant comme eux le français, nous déclarèrent qu'Hayti était plus riche que la Jamaïque et que les produits de la province une fois connus là, seraient appréciés et grandement en demande, que la ligne de steamers projetée entre le Canada et la Jamaïque pourrait y arrêter et débarquer les effets, tel que le font quelques steamers de la ligne "Atlas".

"A Hayti, dirent-ils, c'est le beurre de France et du Danemark qui est préféré, l'air ne les détériore pas dans ces petites boîtes et les détailliers ne perdent pas sur le poids; tandis que le beurre en tinettes perd en poids et en qualité par l'effet de l'air et de l'extrême chaleur.

"J'ai beaucoup regretté alors de ne pas avoir réussi à faire préparer au Canada du beurre de conserve, avant mon départ pour la Jamaïque, car j'aurais pu en expédier à Hayti, à Honduras et à Trinidad.

"M. Fisher, venu de Honduras à la Jamaïque pour engager 300 hommes pour ses immenses plantations (et qui acheta des fourrures de M. Laliberté, de Québec), trouva le beurre de L'Assomption excellent, et dit que du pareil beurre se ven-

draient bien cher dans l'Honduras et dans toute l'Amérique Centrale, malheureusement je n'avais pas d'échantillon de beurre qui pût se conserver, à lui donner.

"Le 26 octobre dernier, je correspondis avec M. McCarthy à ce sujet, et sur ma demande de préparer du beurre tel que le beurre exporté de France en Algérie, pour expédier à la Jamaïque, je reçus de lui une lettre dont je citerai les passages les plus importants. Après avoir exprimé son regret de ne pas avoir de beurre à me donner, il ajoutait :

"Le Canada n'ayant pas encore fait, que je sache, de beurre préparé spécialement pour les colonies, il n'est peut-être pas inutile de vous dire combien cette préparation diffère de celle du beurre ordinaire. Il faut, en outre, que ce beurre soit contenu dans des pots de verre ou des boîtes de métal hermétiquement fermées, comme pour les conserves alimentaires. Du beurre expédié aux colonies, avec un emballage ordinaire, ne donnerait pas satisfaction.

"Non seulement un échantillon de beurre emballé dans une tinette ne remplirait pas le but, mais il ferait plus de mal que de bien et compromettrait le succès de nos exportations futures aux colonies. Il y a une grande industrie à créer ici, mais il faut, qu'on le sache bien, les beurres français et danois qui sont exportés aux colonies sont préparés au moyen de procédés inconnus ici, et en dehors desquels il n'y a pas de réussite possible."

"Nous ne devons pas négliger les avertissements de M. McCarthy, ils méritent d'être pris en sérieuse considération.

"Fromage.—Le mode de fabrication et de paquetage usité au Canada est aussi parfait que celui des autres pays qui exportent du fromage à la Jamaïque. La qualité du fromage canadien a été trouvée supérieure même.

"Le lait frais se vendait à Kingston 75c. le gallon, pendant l'exposition. Une compagnie anglaise, qui fabriquait du beurre sur le terrain de l'exposition, trouvait le lait très pauvre. Aussi les vaches n'ont pas comme au Canada des pâturages de mil et de trèfle, elles se nourrissent de *Guinea Grass* et d'herbes sèches, de feuilles d'arbres et de palmiers pains et, en conséquence, le lait concentré venant de la Suisse, par voie d'Angleterre et des Etats-Unis, est consommé, en grande quantité, à la Jamaïque, à Hayti et dans toutes les Antilles; c'est le lait dont on fait usage sur les lignes de steamers et à bord des voiliers dans toutes les parties du monde. Il se détaille à Kingston à 12½c. la livre, en boîtes de fer blanc de grandeurs différentes.

"Sans connaître exactement les profits que réalisent les cultivateurs de la Suisse et de la France, par l'industrie de la concentration du lait, il me semble que la province de Québec pourrait lutter avanta-

geusement avec ces pays où le lait frais a une plus grande valeur qu'ici.

"Les grains du Canada ne trouveront pas aux Antilles un marché considérable. L'avoine est peu en demande, elle se vendait \$2.25 les 100 lbs, à Kingston. La nourriture des mules employées sur les chemins de fer urbains et des chevaux de voiture consiste en *guinea grass* coupé en hache-paille, sur lequel on répand du blé d'Inde moulu. Le *guinea grass* est donné vert aux animaux, on le coupe et l'apporte au marché tous les jours. Soit dit en passant, les noirs ne se servent pas de faux; ils coupent le foin, à genoux, et se servent de couteaux longs d'environ deux pieds.

Cuba importe de grandes cargaisons d'avoine qui partent de Mobile, Ala, de Tampa et de la Nouvelle-Orléans.

L'orge n'est pas en demande. Les pois fendus, dont la demande est bien limitée, sont importés à Kingston, des Etats-Unis, les pois dont on se sert à la Jamaïque pour la soupe croissent sur des arbres de la taille de nos pruniers et donnent des pois toute l'année. On voit des cosses vertes et des cosses mûres sur le même arbre.

La masse de la population ne connaît pas le blé, l'orge, le sarrasin, le seigle, ni les pois.

"Les pommes de terre se détaillaient à 6c. la livre. On s'en nourrit par luxe. Elles se détériorent vite et germent promptement; les commerçants n'en achètent que de petites quantités à la fois parce qu'ils ne peuvent pas les conserver. Il est donc inutile de songer au marché des Antilles pour remplacer celui des Etats-Unis pour cette importante récolte de la province.

"Leyam (Igname) du pays, variété de l'Inde et du Japon, produisant des tubercules de 10, 20 jusqu'à 40 livres chacun, remplace la pomme de terre, produit toute l'année et est aussi nourrissant que le pain. Croissant dans les bois, les pauvres n'ont qu'à aller l'arracher, et cela ne leur coûte rien.

"La farine du Canada que l'honorable commissaire du Canada, M. Adam Brown, a réussi à faire apprécier à la Jamaïque par la réclame la plus habile, la plus persévérante, en distribuant tous les jours jusqu'à 1500 pains ou *buns* ou Scotch *Scenes* fabriqués avec la farine du Canada, mettra du temps, je crains, à remplacer la farine des Etats-Unis.

"Revenant à la question de la farine du Canada, un autre grave obstacle se présente à son introduction à la Jamaïque. Les principales boulangeries de Kingston sont entre les mains de sociétés dont le capital est américain; les gérants sont Américains et naturellement ils s'opposent à l'emploi de farine autre que celle des Etats-Unis.

"La morue sèche, exposée par MM. C. Robin & Cie, de Paspébiac, et par MM. LeBoutillier & Frère, de Paspébiac, et la morue desossée de MM. Stuart, Munn & Cie, de Montréal, ont été grandement appréciées par les visiteurs à l'exposition.