

plus de temps et l'emploi d'un peu plus d'intelligence, peut diminuer très sensiblement les frais de production. Je ne veux pas dire que ces méthodes réduiraient la valeur de ses produits. Cela n'est pas la question. S'il peut les fabriquer de meilleure qualité et en maintenir les prix dans le même état tant mieux pour lui, mais qu'il réduise ses frais autant que possible, et quand nous développerons notre commerce, et ferons la compétition sur les marchés étrangers, nous pourrons lutter contre qui que ce soit.

*Par M. Trow :*

Q. Vous parlez de l'exposition au soleil ; conseillerez-vous de planter des arbres pour avoir de l'ombrage dans les pâturages ?—Oui, très-certainement.

*Par le Président :*

Q. Quels sont les défauts de notre système de commerce actuellement, et comment pouvons-nous y remédier ?—Pour tout fabricant il existe des rapports importants entre le producteur et le consommateur. Ceci est surtout vrai si le fabricant désire se faire une bonne réputation, et il sait que s'il veut faire des affaires d'une manière permanente et profitable, une bonne réputation lui est très-utile, que cela facilitera ses ventes et lui servira même s'il arrivait que ses produits perdissent de leur valeur. Dans nul cas ordinaire, ces rapports entre le producteur et l'acheteur ne sont d'une aussi grande importance que quand il s'agit de l'industrie laitière et surtout de la fabrication du beurre. Tout consommateur de beurre le regarde plutôt comme un article de luxe que comme un aliment nécessaire, et s'il est de bonne qualité, il en mangera plus que s'il ne l'est pas. On remarque partout que dans les cas où il est difficile de se procurer de bon beurre, celui qui parvient à trouver un bon article est toujours désireux de s'en procurer davantage d'une qualité semblable. Sur le marché, ces cas sont fréquents, et je ne pense pas qu'il soit utile de perdre du temps à les signaler. C'est un fait que la plupart des personnes faisant usage de beurre aujourd'hui, ne peuvent presque jamais, si elles achètent une fois un bon article, s'en procurer ensuite de la même qualité. Dans les laiteries privées, le seul moyen employé pour reconnaître la quantité de l'article est d'indiquer au crayon sur le couvercle de la tinette le nom du fabricant. Ce couvercle peut être changé et mis sur un autre vaisseau, ou le nom du producteur peut être oblitéré, et quand l'article parvient dans les mains du commerçant, il lui est impossible de connaître le fait. Le commerçant ne garde pas le nom du fabricant, et ignore même peut-être dans quel endroit le beurre a été fait. Ceci est l'un des principaux défauts de notre système de marché, et le commerce pourrait en grande partie y mettre bon ordre, quoique cela dépende aussi beaucoup des fermiers eux-mêmes. Un grand besoin d'amélioration se fait sentir sous ce rapport. Un cultivateur très-important des Townships de l'Est me demanda un jour de lui dire de quel avantage seraient les efforts que l'on pourrait faire, dans les conditions actuelles, pour l'amélioration du beurre destiné au commerce. Il me dit qu'il ne pouvait obtenir un meilleur prix pour son bon beurre que ses voisins n'en obtenaient pour un article inférieur. Je lui dis que la difficulté dépendait en grande partie des fermiers eux-mêmes ; que quand un commerçant descendait dans une cave pour acheter leur beurre, il lui était très-difficile de juger de la qualité réelle du beurre, c'est-à-dire sous le rapport de sa conservation. Que son apparence, tel qu'il l'a vu dans les caves n'est pas un guide absolument sûr, qu'il lui est impossible de payer un prix beaucoup plus élevé pour une qualité de beurre que pour une autre, avant que sa supériorité ne soit reconnue sur le marché. Je fis observer à cet agriculteur que les fermiers pouvaient eux-mêmes faire cesser cet état de choses en mettant une marque particulière sur tout leur bon beurre. Si un certain nombre d'entre eux se réunissaient et ne fabriquaient qu'un beurre de première qualité, chaque producteur pourrait mettre son nom ou sa marque particulière sur chaque tinette, ce qui, étant connu sur le marché, deviendrait une garantie de sa bonne qualité. Ou bien encore un certain nombre de fermiers pourraient former une espèce d'association, et faire connaître leur beurre sous une marque ou un nom particulier, commun à tous. Alors ils pourraient s'adresser au commerçant et lui dire qu'ils garantiront la qualité de leur beurre et en répondront partout où il parviendra. Ils devraient aussi lui demander de l'expédier séparément au marché, et lui rappeler que si le beurre satisfait