

MANITOBA.

M. Struthers, E. A., Russell, comté de ?

TERRITOIRES DU NORD OUEST.

M. Thornburn, A. G., Broadview, comté d'Assiniboia.

Après quelques mots de remerciements, au sujet de leur réélection comme officiers de la société, adressés à la convention par MM. McPherson, Foster et Chapais, M. le président fait ratifier par l'assemblée la nomination du comité des finances qui avait été laissé à son choix et qu'il a composé comme suit :

MM. D. M. McPherson, H. S. Foster, J. W. Robertson et J. C. Chapais. C'est-à-dire, le président, le secrétaire, le trésorier de la société et le commissaire d'industrie laitière.

M. S. Fisher propose, secondé par M. le Dr Sproule, la résolution suivante qui est adoptée unanimement, après quelques mots prononcés à l'appui de la résolution par MM. le professeur Roberts et A. Ayer :

La société d'industrie laitière de la Puissance du Canada éprouve une grande satisfaction de la nomination par le gouvernement fédéral de M. le professeur J. W. Robertson au poste de commissaire d'industrie laitière de la Puissance du Canada.

A ce moment, M. le président donne lecture d'un télégramme de M. W. H. Lynch, exprimant son regret de ne pouvoir assister à la présente convention et souhaitant à celle-ci plein succès.

En réponse à ce télégramme, M. H. S. Foster, secondé par M. le Dr Sproule propose la résolution suivante qui est adoptée à l'unanimité :

La société d'industrie laitière de la Puissance du Canada vote des remerciements à M. W. H. Lynch pour la manière infatigable dont il a toujours travaillé pour le bien de la présente association.

M. James Haggarty, avec la permission de M. le président, prie M. le professeur Roberts de vouloir bien donner à la convention des détails et des renseignements sur l'ensilage et les meilleures plantes à employer pour faire la conserve. M. le professeur, dans un entretien familier, résume en termes concis et des plus clairs toute la question de l'ensilage et des détails qu'elle comporte.

M. le président dit que la conférence annoncée sur le programme pour la présente séance est celle de M. Thos. Ballantyne, de Stratford, Ontario, sur : "Les marchés et vente des produits sur les marchés." Il regrette d'avoir à annoncer à la convention que M. Ballantyne est dans l'impossibilité de venir répondre à ses travaux, et prie M. le professeur Robertson de vouloir bien combler la lacune causée par son absence en disant quelques mots à la convention sur ce sujet si important.

M. Robertson se rend volontiers au désir de M. le président. Il remercie la convention de la manière gracieuse avec laquelle elle a accueilli sa nomination comme commissaire d'industrie laitière. Il veut faire son possible, pour ne pas déchoir dans la bonne opinion qu'on veut bien entretenir à son égard. Il est un peu pris à l'improviste pour traiter la question de marchés pour nos produits laitiers. Cependant, il va tâcher de donner quelques conseils pratiques à ce sujet. Notre marché naturel est le marché anglais. C'est un marché difficile à satisfaire. Les anglais sont gourmands. Ils veulent avoir tous les jours, à chaque repas, le meilleur fromage possible sur leur table. Plus les produits sont bons, plus grande est la consommation. Il faut viser à l'uniformité dans nos produits de la laiterie, uniformité de qualité, d'apparence, de forme, d'emballage. Il le répète c'est la qualité qui règle la demande. Tout ce résume en ceci : Faisons du beurre et

du fromage de première qualité. Que cette qualité soit la même autant que possible dans toutes nos fabriques. Emballons ces produits de la manière la plus soignée possible, et si nous arrivons-là, ne craignons pas de trop produire. Nous aurons toujours un marché pour tout ce que nous pourrons fabriquer.

M. A. A. Ayer, de Montréal, marchand de beurre et de fromage, ayant à traiter à peu près le même sujet que celui dont vient de nous entretenir M. le professeur Robertson, est invité par M. le président à prendre la parole :

M. Ayer avant de commencer à traiter son sujet, annonce à la convention qu'il a à lui faire part d'un message que l'a chargé de lui transmettre la Chambre de commerce de Montréal qui offre à la société d'industrie laitière fédérale tous les services au moyen desquels elle pourra lui faciliter l'accomplissement de son œuvre. On vient de parler de la question des marchés. Les exportateurs doivent s'appliquer continuellement à voir ce qu'il peut y avoir de nouveau dans les besoins du marché. On demande aujourd'hui un gros fromage, pas trop sec et plus gras qu'on ne l'a peut-être fait. On veut aussi un fromage dont la boîte a belle apparence. Les boîtes de la province de Québec sont généralement détestables. Il faut que la boîte soit à juste sur le fromage. Il faut qu'elle soit nette et pour y arriver, on doit éviter de charroyer le fromage par un temps de pluie et de salir les boîtes dans des voitures malpropres. Il importe que les chars qui servent à le transporter soient bien aérés. Voilà pour le fromage.

Pour ce qui est du beurre : Quand on veut faire et vendre du beurre il importe de bien connaître tout ce qui concerne ce produit. On a dit que l'obstacle principal à l'exportation de notre beurre, c'est l'absence de réfrigérateurs sur les steamers de transport. Il n'est pas de cette opinion, et voici pourquoi. On met dans un même réfrigérateur du beurre venant de diverses fabriques et parfaitement bon lorsqu'on l'y met. Au bout d'un certain temps on ouvre le réfrigérateur et l'on y trouve certains des lots du bon beurre qu'on y a mis, bien conservés, tandis que d'autres mis en même temps et aussi bons lorsqu'on les y a mis se sont détériorés. Où est la cause de cette différence ? Dans la fabrication ? Non. Cette différence a d'autres causes. L'époque de la fabrication, la qualité de la nourriture, la température, l'état des vaches, tout influe sur la qualité de conservation du beurre et fait qu'un beurre bien fait et bon au sortir de la fabrique peut ne pas se conserver cependant, quelque soin qu'on en prenne. Voilà le problème à résoudre. Quelles sont les conditions dans lesquelles doit être fait le beurre pour pouvoir se conserver ? Ces conditions trouvées, il reste à discuter si l'on fait bien de garder le beurre qui peut se conserver pour en avoir un plus haut prix plus tard. A cette nouvelle question, je réponds—non. Lorsqu'on ne trouve qu'un bas prix pour le beurre, si l'on ne le met pas sur le marché, ceux qui ne veulent pas payer plus et qui cependant ont besoin de beurre, n'attendront pas. Ils achèteront alors de la butterine, de l'oléomargarine. La détention dans l'attente de meilleurs prix, voilà ce qui a fait naître la falsification. Autre point à considérer. Quand même le beurre serait bon, si la tinette a mauvaise apparence, est mal faite, sale, elle repousse l'acheteur qui ne goûte pas même au beurre qu'elle contient. Une mauvaise tinette peut nuire au beurre de manière à faire perdre sur la vente jusqu'à 5 centins par livre. Enfin une autre vérité reste à constater. C'est que maintenant, les produits laitiers seront toujours dans les bas prix. Il y a trop de compétition sur les marchés maintenant pour qu'on puisse espérer les hauts prix d'autrefois. Ce à quoi il faut viser à présent, c'est à produire plus à meilleur marché, afin de vendre beaucoup. Le motte doit être : grand débit, petit profit. Et ce profit sera encore rémunérateur si la grande quantité produite a coûté le plus bas prix possible pour sa production.