

LE BEURRE CANADIEN

Améliorons la qualité

Nous disons le beurre canadien parce que c'est sous ce nom qu'est connu en Angleterre le beurre qui ne vient en réalité que de la province de Québec; ce qui s'exporte d'ailleurs ne compte pas dans l'ensemble. Donc, notre beurre a eu en Angleterre des alternatives de faveur et de défaveur.

Si, cette année, nos exportations ont repris avec quelque activité pendant quelque temps, il n'en faudrait pas conclure, nous disent les exportateurs, que notre beurre a reconquis sur le marché anglais une place d'honneur et que la qualité de notre produit y est fort appréciée. S'il y a eu une bonne demande, affirme-t-on, pour les beurres canadiens, c'est parce que la production européenne a subi une diminution notable et que les expéditions du Continent sur le marché anglais étaient devenues insuffisantes pour la consommation.

La vérité est que nos beurres sont cotés sur le marché de Liverpool à un écart considérable des prix du beurre danois; le 26 août dernier alors que sur le dit marché les beurres danois étaient cotés de 105/0 à 110/0 le quintal, les beurres canadiens de crèmerie étaient cotés de 90/0 à 95/0; soit une différence de 16 2-3 à 15 3-4 pour cent environ en

faveur des beurres danois. Pour le producteur la différence est plus grande encore, car le beurre canadien supporte des charges plus élevées comme fret et assurance.

Dans tous les pays qui luttent pour obtenir des débouchés en Angleterre on a amélioré la qualité du beurre et on travaille sans cesse à l'améliorer encore. Au Canada, ou pour mieux dire dans la province de Québec, non seulement les fabricants ne font pas de progrès mais semblent rétrograder si nous en croyons le rapport de l'un des juges à l'exposition de Sherbrooke.

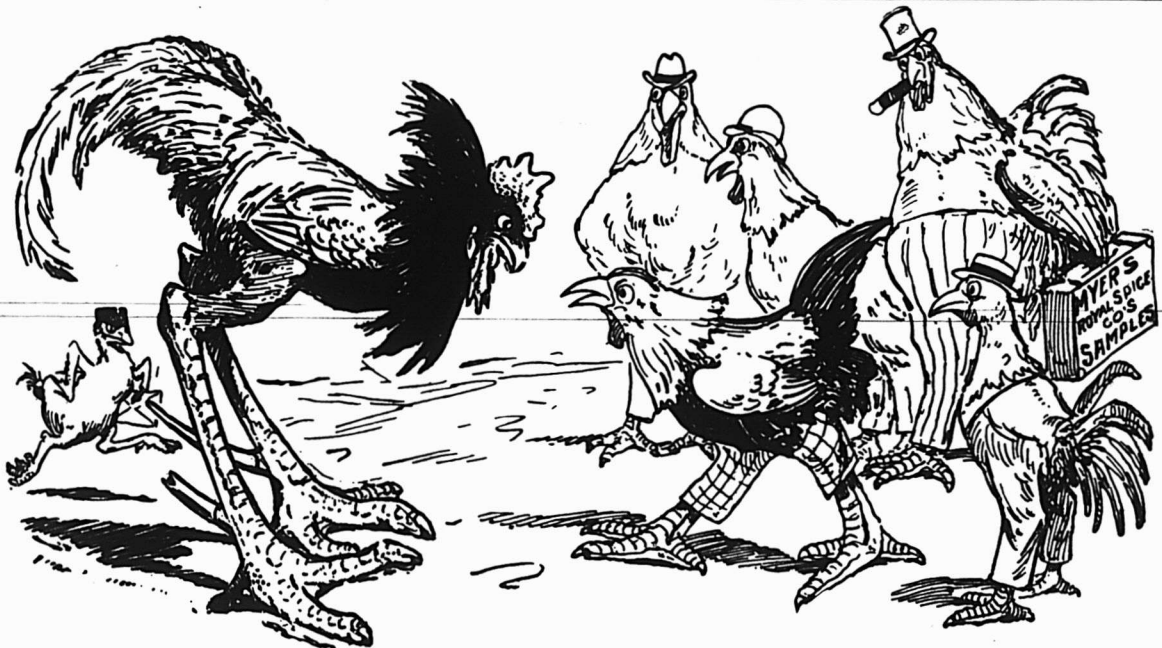
Voici, en effet, la traduction d'une lettre adressée au secrétaire du Sherbrooke Dairymen's Exchange.

"Je désire appeler l'attention de votre association sur mes impressions après examen du beurre à votre exposition lundi dernier. J'ai trouvé la qualité du beurre de crèmerie très désappointante et il me semble que nous rétrogradons dans notre fabrication au moins en ce qui concerne la qualité et il est, en conséquence, de la plus haute importance qu'une enquête soit faite pour en découvrir les raisons et amener ce produit à un plus haut degré de progrès, autrement nous perdrons notre prestige sur le marché anglais. Je crois que la méthode qui semble se répandre principalement dans les Cantons de l'Est, de re-

cueillir la crème, est en grande partie responsable du défaut de qualité et il est évident que cette méthode est très nuisible à l'uniformité, à l'arôme aussi bien qu'à la qualité de conservation du beurre et on devrait décourager immédiatement ce système de faire le beurre. Je crois que si votre association prenait l'affaire en mains d'accord avec le département de l'Agriculture soit à Ottawa, soit à Québec afin d'examiner complètement la question sous ses différents aspects, tels que par exemple, la baratte convenable, s'il est désirable d'avoir la baratte et le malaxeur combinés, etc. et autres questions. Je trouve également que quelques crèmeries emploient des papiers parchemins très inférieur. J'espère que votre association s'occupera de ces faits."

Il est indiscutable qu'il se fait d'excellent beurre dans notre province, mais comme "Le Prix Courant" l'a maintes fois répété, nos beurres ne jouiront d'une excellente réputation sur le marché anglais, notre unique marché d'exportation, que quand nous aurons acquis l'uniformité dans la bonne qualité. Ce jour-là non seulement nous pourrions exporter toutes les quantités que nous pourrions produire en dehors des besoins de notre propre consommation, mais nous exporterons ces quantités à des prix plus élevés, se rapprochant au moins des prix du beurre danois.

NE SOYEZ PAS EN ARRIERE DE VOTRE TEMPS



TOUS LES VOYAGEURS DANS LE MOUVEMENT VENDENT LE

MYERS SPICE pour Chevaux, Bétail, Volaille, etc.

POURQUOI? Parce qu'ils savent qu'il est pur et que c'est le meilleur qu'on puisse se procurer. Ils désirent aussi que leurs clients aient un article authentique et de vente rapide.

Ecrivez à **MYERS ROYAL SPICE CO., Niagara Falls, Ont.,** pour plus amples informations.