

de travaux d'agrément. M. Lynch constate que nous avons à déplorer la même chose chez nous, et il donne d'excellents conseils à nos jeunes canadiennes pour les ramener dans la bonne voie de la science de l'économie domestique dans toutes les branches. Continuant, il suggère les moyens suivants de sévir contre le mal qu'il vient de signaler :

1. On peut former de jeunes gens ou des jeunes filles dans des écoles spéciales de laiterie. Cette question d'écoles de laiterie et de l'instruction des jeunes gens sera traitée dans d'autres lettres.

2. Les chefs de famille devraient voir à ce que les anciens procédés, compliqués et obscurs, soient remplacés par nos méthodes actuelles, faciles et simples, et bien adaptées aux conditions de la vie du jour. C'est l'ère des machines à coudre et des harmoniums que nous traversons, et cela change bien des choses; que la laiterie réponde aux nécessités qui en résultent! Et c'est facile à réaliser. Je connais une mère de famille qui a pourvu sa laiterie d'instruments améliorés et qui ne perd pas une occasion de se renseigner sur les procédés nouveaux. N'ayant pas de filles, elle a formé le plus jeune de ses fils au travail de la laiterie; ce garçon sait baratter le beurre, le laver convenablement et le saler dans la baratte, il ne laisse à sa mère que le soin du moulage et de l'emballage, et de la surveillance générale. Et le mari même, de toute sa vie occupé aux travaux extérieurs de la ferme, s'est laissé gagner par l'intérêt de ces opérations de la laiterie, et il commence à parler avec orgueil de ses connaissances dans l'art de faire le beurre. Avec les anciennes méthodes, où une habileté plus qu'ordinaire était une condition presque essentielle du succès, il est sûr que tout l'ouvrage fut resté à la charge de cette mère de famille, sans qu'elle pût compter sur son entourage, même pour les opérations les plus pénibles.

Suit une dissertation sur la fabrication coopérative des produits de l'industrie laitière. A la convention des Dairy Farmers déjà mentionnée par l'auteur, on paraît s'être prononcé en faveur des fabriques tout en admettant que si l'on pouvait réformer la laiterie privée, c'est là qu'on obtiendrait les meilleurs produits. M. Lynch cite les opinions des professeurs Long, Howman, émises dans cette convention, ainsi que l'opinion de M. Sheldon. Il concourt dans ce que dit le professeur Sheldon au sujet des fabriques puis il donne son opinion personnelle comme suit au sujet des laiteries :

Mais quant à ce qui regarde les laiteries privées, je trouve des points faibles dans son argumentation. D'abord les laiteries privées existent, et elles existeront encore longtemps d'après toutes les prévisions. Elles ne cesseront pas de sitôt d'être un facteur important dans la question qui nous occupe. Les fabriques de beurre ou de fromage ne les font pas disparaître autant qu'on aurait pu s'y attendre, en Angleterre ou chez nous. Je pars de là pour prêcher le progrès dans les laiteries privées. Les raisons sur lesquelles s'affirme l'opinion du professeur Sheldon qu'elles ne s'amélioreront pas ne sont pas concluantes. S'il n'y a pas eu progrès, c'est qu'on n'a pas assez travaillé pour l'obtenir, et cela démontre-il que le progrès n'arrivera pas quand l'élan sera donné? Il fut un temps, au Danemark, où les progrès n'étaient pas à la hauteur du besoin qui s'en faisait sentir; aujourd'hui, c'est presque le contraire, dans ce même pays. Soyez donc convaincus que la laiterie privée ne disparaîtra pas, et pénétrons nous de l'importance de travailler à son amélioration et son progrès.

Mais, je crois en même temps qu'il faut prêcher l'établissement des fabriques. On peut différer d'opinion quant à la limite précisée où s'arrêtera l'extension du système de fabriques; mais on s'accorde à dire que cette extension a été, et semble devoir être pour longtemps encore, tout à l'avantage de l'industrie laitière. La fabrique n'est pas une paracée universelle, mais c'est une des améliorations les plus précieuses que nous ayons acquises.

Un journal de l'île du Prince-Edouard, le *Island Farmer*, en faisant des commentaires au sujet de la publication de mes lettres, tire l'extrait suivant du *Rural New Yorker* :

"La coopération est un pas vers une organisation complète et puissante de notre production. Elle crée une saine rivalité. Elle habitue aux méthodes commerciales. Elle fait disparaître les petites jalousies et cette méfiance si commune et pourtant si préjudiciable à nos cultivateurs. Elle développe l'esprit public et l'esprit d'entreprise. Le cultivateur qui porte son lait à la fabrique prend intérêt à consulter les livres de la fabrique et à comparer son compte avec celui de son voisin; si ce dernier fait mieux que lui, vous pouvez être sûr qu'il se mettra en quête de savoir ce qui peut bien en être la cause. Il étudiera le troupeau du voisin, sa manière de le nourrir et les soins qu'il lui faudra apporter pour se mettre à son niveau. Un

"patron intelligent de fabrique comprendra l'importance d'avoir de bons chemins et de réaliser une foule d'autres améliorations. A remplacer chez le cultivateur, par de l'esprit public, l'esprit d'intérêt particulier, le système de fabriques opérera un grand bien." L'extrait du *Rural New Yorker* affirmait ensuite une préférence pour les fabriques où l'on reçoit seulement la crème des patrons.

SEPTIEME LETTRE.

Nous extrayons de cette septième lettre qui renferme des renseignements importants, tout ce qui touche directement aux questions qui y sont mentionnées, en retranchant des détails qui sortent un peu du sujet.

A la suite de la convention des Dairy Farmers, je me mis à l'étude du marché anglais et de la position que nous y occupons : et je vais repasser sans trop de détails, ce que j'en appris à la suite d'une course circulaire en Angleterre, en Ecosse et en Irlande, pendant laquelle j'eus des entrevues avec

LES GRANDS IMPORTATEURS

de Liverpool, de Glasgow, de Dublin et de Bristol. J'ai su comme cela une foule de choses précieuses, mais je m'acquitte d'abord de

DEUX MESSAGES AUX FROMAGERS

dont M. Widgery, de Bristol, m'a chargé.

On doit étamper avec soin la pesée des meules de fromage sur la côté des boîtes, en chiffres bien nets et apparents. On se sert d'étampes pour le nom des fabriques, et c'est très bien : mais les pesées sont presque toujours marquées au crayon seulement, et d'une manière souvent illisible. Il arrive aussi que les boîtes se brisent et que les pesées sont ainsi perdues. Il est impossible, dans l'état actuel des choses, de trouver deux fois la même pesée pour un lot quelconque de fromage.

Et au point de vue de l'importateur il est plus nécessaire de connaître la pesée exacte que d'avoir la marque de fabrique.

Le second message s'adresse

AUX EXPORTATEURS.

La loi anglaise prohibe l'usage de marques anglaises qui seraient de nature à faire passer des produits étrangers pour des produits anglais. Les autorités douanières, par exemple, ne permettront pas le dégagement de fromage canadien qui serait marqué "Leeds," "Manchester," "Birmingham" ou encore "English Cheddar." Ces marques, et la dernière entr'autres, sont considérées dans l'esprit de la loi, comme pouvant profiter de la réputation acquise à certains produits anglais.

Il est arrivé plusieurs fois que des marques de cette sorte ont causé des retards ennuyeux aux destinataires. Il faut même pas qu'il y ait d'équivoques causés par des noms qui sont d'ailleurs canadiens mais également anglais : autrement le douanier aura à se convaincre qu'il n'y a pas eu d'intention frauduleuse, mais seulement coïncidence de noms. Le moyen le plus facile, est de toujours accolé le mot "Canada" ou "Canadian" avec les marques qu'on veut employer : "Canadian Leeds" ou "Canadian Cheddar."

Je ne fus pas longtemps à m'entretenir avec les importateurs avant de trouver la confirmation d'une conclusion que j'ai déjà exposée dans une lettre précédente : la probabilité de bas prix pour nos produits laitiers. Un marchand de Liverpool affirmait cette probabilité comme une espèce de loi du commerce; pour tout commerce important, les prix sont nécessairement bas. Si le prix du fromage devient plus élevé que celui des viandes et des autres aliments principaux, la consommation en diminue immédiatement. Et cela tient à ce qu'en Angleterre, on consomme le fromage comme une nourriture habituelle; le consommateur l'achète, non pas à cause d'un goût spécial, mais parce qu'il est un aliment soutenant et à bon marché.

En un mot, rien n'oblige le consommateur à manger du fromage; et si d'autres bonnes denrées alimentaires se trouvent à un moment donné à des prix plus acceptables, le consommateur par économie, les prendra plutôt que du fromage. Le prix du fromage dépend donc en grande partie du prix des autres produits alimentaires.

L'importateur en question assignait à 50 chelins sterling le ma-