

moindre au point de vue financier. Les échantillons, les marques à lancer ont été demandés à la Nouvelle-Angleterre, à New-York aux Etats de l'Ouest. D'après certains avis, le marché exigeait, pensait-on, des blocks pesant de 50 à 60 livres entourés d'une double feuille de parchemin, l'adhésion compacte étant assurée à l'aide de paraffine. Ce sont donc surtout des paquets de ce genre qui ont été préparés. Il y a eu aussi des mottes à la presse, d'une livre, et des beurres en boîtes de carton ou de fer blanc. Le paquet pratiqué ici ne peut plus avoir cours en Angleterre, car il signifie aujourd'hui article inférieur, de sorte qu'il a fallu renoncer à ce mode de présentation.

La question du transport a révélé de suite deux défauts: le prix élevé de la voie de New-York, l'absence de glaciers à bord des paquebots. Le Canada, qui trafique depuis longtemps avec sa Métropole, a su s'organiser: de Montréal à Londres, le fret coûte, dans d'excellentes conditions de conservation, 62 fr. la tonne de 2,240 livres, soit un demi sou la livre environ, tandis qu'il faut payer à New-York avec des chances d'avaries, faute de glace, de 1½ sou à 3½ sou la livre, sans compter les frais de magasinage si l'envoi manque le paquebot.

Le marchand en gros à Londres s'attend à une commission de 4 sous par livre, outre les faux frais. Le marchand au détail compte gagner de 3 à 4 sous, à débiter son bloc en mottes d'une livre ou d'une demi-livre. Les négociants anglais ont montré une extrême répugnance à mettre en montre le produit comme beurre américain. Pour le vendre comme tel, il fallait baisser le prix de 2 sous la livre; en le présentant, au contraire, à l'étalage, comme "excellent Dorsey" ou comme "Danois" on obtenait le maximum de prix et le client ne se doutait pas

de la supercherie. Les prix réalisés ont été de 15½ sous, en mai, à 21½ sous en octobre. Or, le beurre avait coûté de 13 sous la livre au Kansas, en juillet, à 25 sous la livre en octobre, au Connecticut. Les produits de l'Outst qui ont pu gagner Londres par Montréal, avec une économie de 2½ sous sur le fret, se sont vendus en laissant du profit, les produits de la Nouvelle-Angleterre qui coûtaient déjà très cher, 20, 22 et 25 sous la livre, au lieu d'origine, en raison du voisinage des grandes villes, et qui ont eu à payer de New-York un fret élevé, ont donné des pertes. Aussi, l'administration déclare-t-elle qu'il ne lui est guère possible de continuer ces expériences et qu'elle doit désormais se borner à guider les intéressés dans les efforts qu'ils doivent eux-mêmes tenter.

Bien des notes ont été prises, bien des lettres ont été reçues par les expérimentateurs. En les résumant, on trouve que le marché est parfaitement accessible au produit américain, pourvu que certaines conditions soient remplies. Le fermier devra donner plus de temps et plus de soin à la fabrication et à l'emballage. Il faut plus de fermeté, plus de corps au produit; soins de bouquet à effet, mais un goût plus franc, plus net, plus durable. La couleur est trop foncée, une couleur paille ou même pâle serait préférée, surtout peu ou point de couleur artificielle; moins de saumure, on élimine de plus en plus le sel. Il faut se servir de lait pasteurisé et n'avoir que des réactifs purs pour hâter la fabrication. De bonnes qualités présentées sous forme de mottes d'une livre ou d'une demi livre ont plus de chances et il faut tenir compte, dans ce cas, de l'évaporation, car la loi anglaise est très stricte, au point de vue du poids annoncé des mottes. Avec une grande régularité dans la