

ges et la mise en pratique des conclusions du traité.

Et que cette délégation soit nommée et pourvue de moyens nécessaires pour remplir sa mission, dans la forme et dans les conditions que le gouvernement et la Chambre de Commerce du District de Montréal jugeront à propos de déterminer et de fixer.

Pour la Commission d'étude de la délégation en France.

D. PARIZEAU.

Président.

J. HAYNES.

GEO. BALCER,

Rapporteur.

Montréal, le 3 mai 1895.

BEURRE ET FROMAGE.

M. A. W. Grant, l'exportateur bien connu de beurre et de fromage, qui vient de rentrer à Montréal d'un voyage en Angleterre, donne les renseignements suivants à un confrère, sur la perspective du marché pour les produits de nos beurries.

L'Australie et la Nouvelle Zélande ont exporté cet hiver 16,000 tonnes de beurre, ce qui représente 640,000 boîtes de 56 livres et 4,000 tonnes de fromage, représentant 160,000 meules de 56 livres. Si les 16,000 tonnes de beurre avaient été mises en fromage, elles auraient produit 1,600,000 meules. L'exportation totale du Canada l'année dernière a été, en chiffre ronds, de 2,000,000 de meules, mais dans ce chiffre on compte probablement de 150,000 à 200,000 meules provenant de l'Etat de New-York.

M. Grant n'est pas en faveur de la fabrication du beurre en hiver, parce qu'il sait ce que peuvent faire les colonies d'Australie et de la Nouvelle Zélande. Il craint beaucoup que la concurrence de ces colonies ne maintiennent pauvre l'industrie laitière au Canada.

En Australie et en Nouvelle Zélande, les cultivateurs ont reçu cette année 60c par 100 livres de lait; mais par suite des bas prix des produits, il a été décidé que, la prochaine saison, on ne leur paierait plus que 45c par 100 livres. Le fret de là-bas coûte à peu près 1c la livre, tandis que, du Canada, il n'est guère que de ½c. Mais les patrons de nos fabriques sont habitués à recevoir 85c en moyenne pour leur lait. Les fabriques d'Australie et de la Nouvelle Zélande sont construites, au moins pour la plu-

part, de manière à pouvoir changer la fabrication d'un moment à l'autre, c'est-à-dire, à fabriquer du beurre, si le beurre rapporte plus, puis, si un changement se produit, à passer immédiatement à la fabrication du fromage.

Le lait à 45c donne du fromage à 5½c et l'on pourrait livrer ce fromage en Angleterre à 7c.

Les Australiens peuvent traire leurs vaches au pâturage, neuf ou dix mois par année; tandis que nous ne pouvons le faire que six ou sept mois; le reste du temps, il nous faut en prendre soin à l'étable, les nourrir et dépenser pour leur entretien de \$12 à \$15 par vache. En Australie, on n'a besoin que de granges dans le parc.

Il faut espérer que le prix du beurre en hiver restera comparativement élevé, afin que les Australiens n'aient pas l'idée de se mettre à faire du fromage.

Je suis très surpris, dit M. Grant, que le gouvernement fédéral ait gaspillé \$20,000 des fonds publics pour exporter du beurre en Angleterre, dans un moment où tout le monde savait le marché encombré et je considère qu'il n'était ni honnête ni sage de payer ce beurre 20c. la livre aux cultivateurs. La fabrication du beurre en hiver, pour y faire un profit, est à peu près aussi réalisable que la navigation aérienne pour l'Europe. Un ballon ira peut-être en Europe, mais il en coûtera cher à quelqu'un. Il y a une quantité considérable de beurre canadien de l'année dernière entreposé ici. Pour ma part je n'en ai pas une tin tte, mais il me semble que si quelqu'un avait droit à une subvention ou à une garantie, pour avoir aidé à maintenir le prix du beurre pendant la dernière saison, c'est bien le marchand qui l'a acheté et qui supporte aujourd'hui la perte. Ma correspondance reçue hier m'informe, que le meilleur beurre d'Australie est offert pour l'été à 65s. par quintal, livré à Londres. Cela représente 14c la livre. De plus, les Australiens expédient en consignment et prennent le prix qu'ils peuvent trouver.

Nous ajouterons aux observations de M. Grant celle-ci: l'Australie a poussé en même temps et avec la même énergie le beurre et le fromage; son beurre a conquis la faveur du marché anglais, tandis que le fromage a été estimé inférieur au fromage canadien. Qu'en est-il résulté? C'est que la fabrication du beurre s'est développée d'une manière extraordinaire, tandis que celle du fromage est restée stationnaire.

C'était agir de la manière la plus pratique possible. Est-ce que certains membres de la Société d'Industrie Laitière n'y pourraient pas trouver une leçon à leur adresse?

LE LIÈGE D'ESPAGNE

La liège est une des matières premières les plus utiles dans le commerce des liqueurs. Quelques renseignements sur la production de l'Espagne, principal pays producteur, seront donc intéressants pour bon nombre de nos lecteurs:

Presque toutes les forêts de chênes-liège d'Espagne sont situées dans les montagnes de la province de Gérone, contiguë à la France et qui fait partie de l'ancien royaume de Catalogne.

Quelques forêts sont d'une médiocre étendue, mais d'autres couvrent de grands espaces. La plupart sont naturelles, elles sont aussi les plus productives. Les plantations n'ont jamais donné des résultats satisfaisants. Il y a dans les forêts naturelles des arbres de 300 à 400 ans. On peut dépeuiller un arbre de 25 à 30 ans, puis recommencer tous les douze ou 15 ans, suivant la vigueur du sujet. Le rendement moyen est de 45 livres et l'écorçage se fait généralement au mois de juillet. L'écorce recueillie se classe en trois qualités. Le seul instrument employé à l'écorçage est la hache. On se sert de charrettes et aussi de mules et de bœufs pour transporter le liège dans les villes voisines où la manipulation se fait presque exclusivement. Les salaires des ouvriers de cette spécialité sont un peu supérieurs à la moyenne des salaires payés dans cette partie de l'Espagne.

En dehors de la province de Gérone, celles d'Estramadure, d'Andalousie et de Valence contiennent des forêts de chênes, mais cette dernière ne fait aucune exportation et les autres n'expédient que de faibles quantités de liège.

La majeure partie de l'écorce récoltée dans le district de Gérone est convertie en bouchons de bouteilles, mais elle sert aussi à d'autres usages. Le liège brut sert, par exemple, à confectionner de jolies décorations de jardins, de ponts rustiques, de portes d'entrée, de sièges, et on l'emploie communément pour les flottes des filets de pêcheurs. A l'état manufacturé, on l'utilise pour les poignées de bicyclettes, à cause de sa légèreté et parce qu'il n'est jamais froid au toucher. On en fait aussi des bouts de pipes, des porte-