nel un beurre en coute pas ui se vende à puos beurres és non seulequ'ils se sont unadien, tout prix, pour la ur le beurre s services une né, bien qu'il les produits mer au pays, ment à notre

grands manrter des prolutte pour le

a Hollande et le sans trève stoire du mondeterre, comlui fournir ce corde aucune ins par minot le Danemark anglais traitein coute que

itre les diffé-

de lignes de sienrs sortes

alorifique reeur ; e'est la heit le poids

o antre seni, ne contenue Ce tableau faisait ressortir ce fait, que chaque livre de fromage équivalait comme valeur alimentaire à 2 livres de la meilleure viande de bœuf que l'on puisse se procurer pour les besoins culinaires. Voilà, dit le Professeur, la raison pour laquelle la nourriture des ouvriers Anglais, qui consiste surtout en pain et en fromage, est une des plus économiques et des plus substantielles que l'on puisse imaginer.

Comparant la valeur relative du beurre et du pain, il fit remarquer que l'un fournit au corps ce que l'autre ne peut lui donner; chacun d'eux contient eu grande quantité, l'un des aliments nutritifs nécessaires à la vie et, ensemble, forment la plus complète des nourritures.

La province de Québec peut produire du pain, du beurre, du fromage et du bœuf d'aussi bonne qualité, et à aussi bon marché que n'importe quel pays. Il ne s'agit que de choisir parmi ces produits, celui que l'Angleterre demandera le plus dans l'aveuir.

Il fit voir jusqu'à quel point le sol peut être rendu productif : le cultivateur intelligent, bien qu'en pouvant les consommer lui-même, utilise même les tiges de blé-d'Inde en plaçant les animans entre lui et la récolte.

Par une méthode de culture raisonnée, cinq acres peuvent facilement produire de quoi nourir cinq hommes et nos 28,500,000 acres de terre cultivable peuvent nourir une population de 28½ millions d'âmes. Lorsque l'homme vivait de chasse, il fallait vingt milles carrés pour sontenir la vie d'un seul individu. Le paturage même demandait bien des acres pour procurer la nourriture d'un seul homme. Maintenant que nous pouvons tirer de cinq acres, de quoi entretenir cinq hommes, et que nous n'avons pas la population nécessaire pour cousommer tout ce que nous produisons, il faut bien envoyer le reste au dehors.

Pour être capable de nous créer une place sur les marchés anglais, il faut que nos produits soient : sains, d'un bon goût, d'une belle apparence, et surtout bien nourrissants. Il leur faut aussi une bonne réputation quant à leur pays de provenance et à leur nom, pour complaire aux habitudes anglaises.

Bien des familles anglaises, plutôt que d'offrir un rost-beef sous le nom de bœuf de Chicago ou d'Australie, paieront inconsciemment six cents de plus par livre à un boucher de détail, pour dire un mensonge et avancer doucement et avec assurance, que cette viande est du "best scotch" ou "best english." Il nous faut, dit le Professeur Robertson, mettre ces six cents dans notre poche. Il raconte ensuite une amusante histoire qui lui était arrivé en Angleterre avec un boucher qui achète chaque semaine, deux chars de viande à Liverpool, (cette viande pouvant être aussi bien de la viande des Etats ou du Canada, que de la viande anglaise). Ce boucher lui assura qu'il ne vendait que de la viande de première classe d'Angleterre ou d'Ecosse.

La Grande Bretagne tire ses produits laitiers des pays ci-dessous :