

**CIHM  
Microfiche  
Series  
(Monographs)**

**ICMH  
Collection de  
microfiches  
(monographies)**



**Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques**

**© 1997**

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming are checked below.

- Coloured covers / Couverture de couleur
- Covers damaged / Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated / Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing / Le titre de couverture manque
- Coloured maps / Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) / Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations / Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material / Relié avec d'autres documents
- Only edition available / Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin / La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure.
- Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming / Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.
- Additional comments / Commentaires supplémentaires:

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated / Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed / Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies / Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary material / Comprend du matériel supplémentaire
- Pages wholly or partially obscured by errata slips, tissues, etc., have been refilmed to ensure the best possible image / Les pages totalement ou partiellement obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure, etc., ont été filmées à nouveau de façon à obtenir la meilleure image possible.
- Opposing pages with varying colouration or discolourations are filmed twice to ensure the best possible image / Les pages s'opposant ayant des colorations variables ou des décolorations sont filmées deux fois afin d'obtenir la meilleure image possible.

This item is filmed at the reduction ratio checked below /  
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

<b>10x</b>		<b>14x</b>		<b>18x</b>		<b>22x</b>		<b>26x</b>		<b>30x</b>	
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
	<b>12x</b>		<b>16x</b>		<b>20x</b>		<b>24x</b>		<b>28x</b>		<b>32x</b>



The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

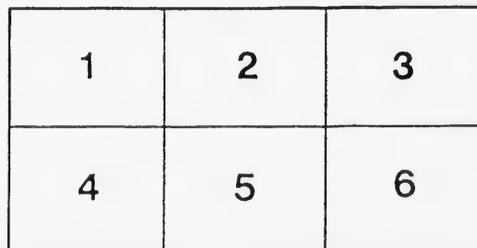
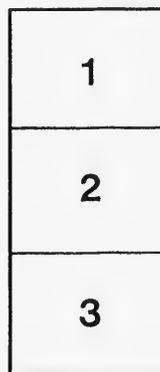
Library  
Agriculture Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol  $\rightarrow$  (meaning "CONTINUED"), or the symbol  $\nabla$  (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Bibliothèque  
Agriculture Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole  $\rightarrow$  signifie "A SUIVRE", le symbole  $\nabla$  signifie "FIN".

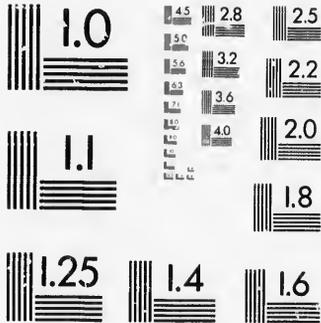
Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.





MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)



APPLIED IMAGE Inc

1653 East Main Street  
Rochester, New York 14609 USA  
(716) 482 - 0300 - Phone  
(716) 288 - 5989 - Fax

Comp. Can. c. / inf.

# PRODUITS ALIMENTAIRES DU CANADA



MINOTERIE



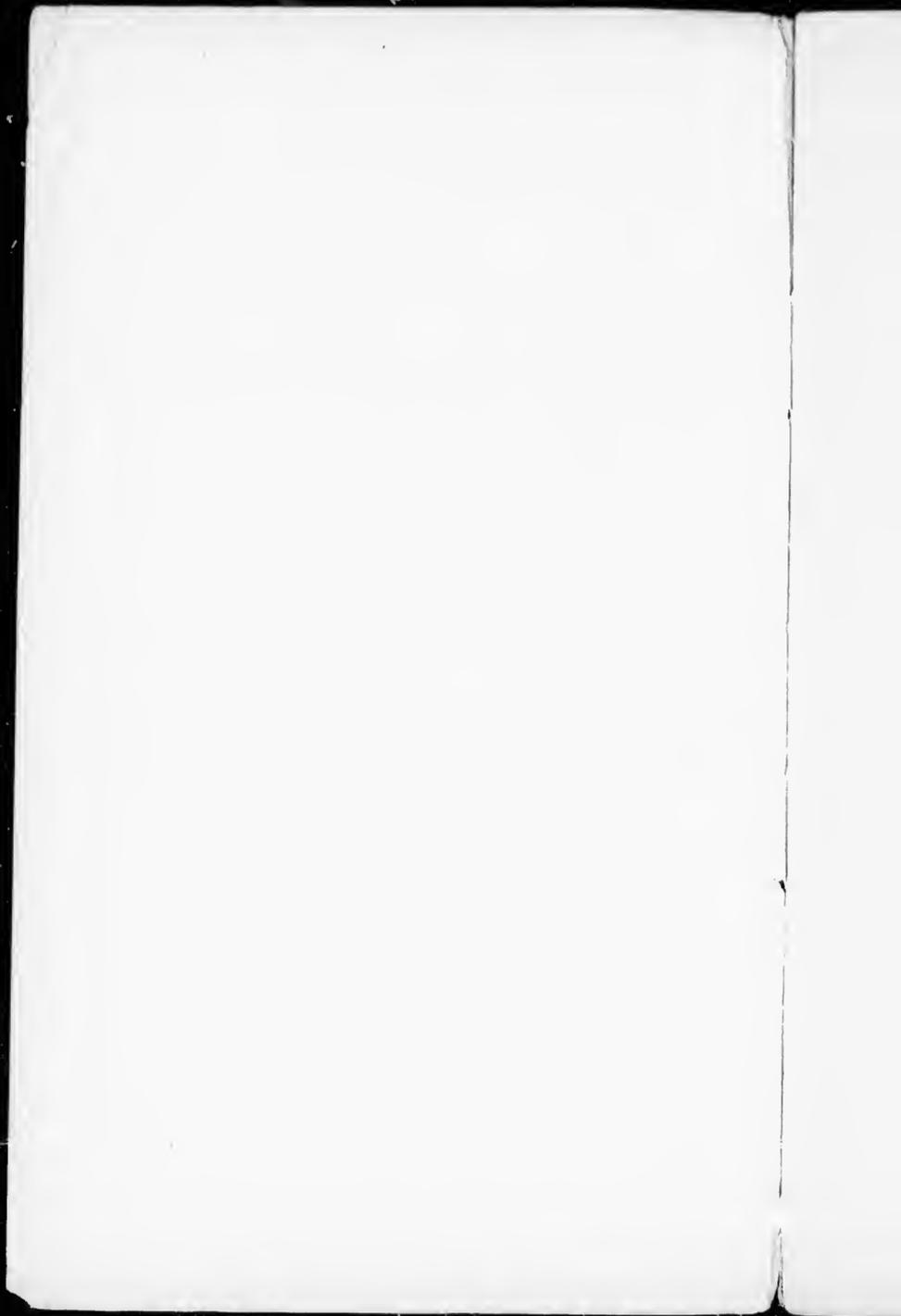
FROMAGERIE

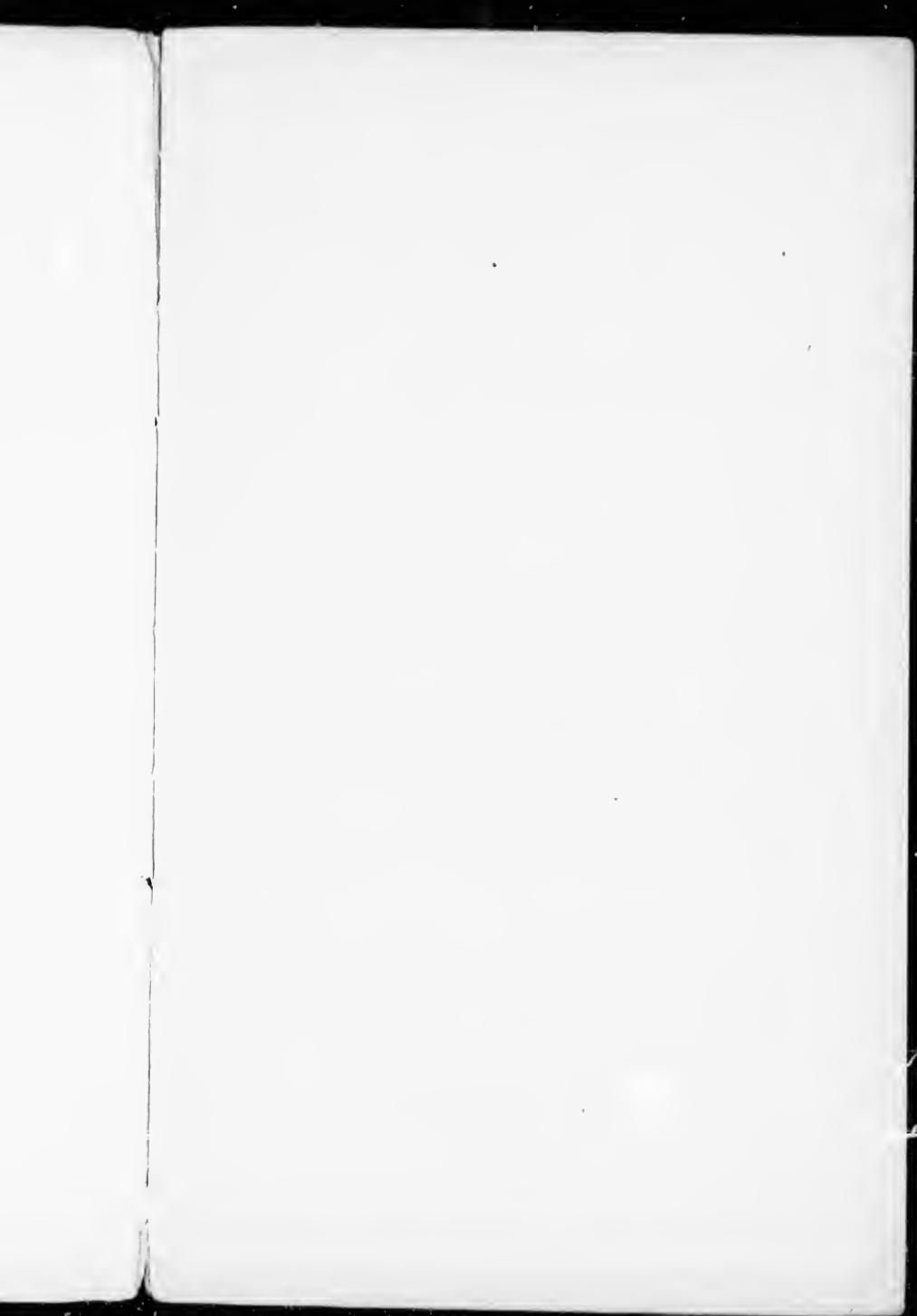


LAITERIE



5 1/2 1/4





606.  
E94

EXPOSITION UNIVERSELLE DE PARIS, 1900

LES  
PRODUITS ALIMENTAIRES  
DU  
CANADA

PAR  
JAMES-W. ROBERTSON,  
COMMISSAIRE FÉDÉRAL DE L'AGRICULTURE ET  
DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE.

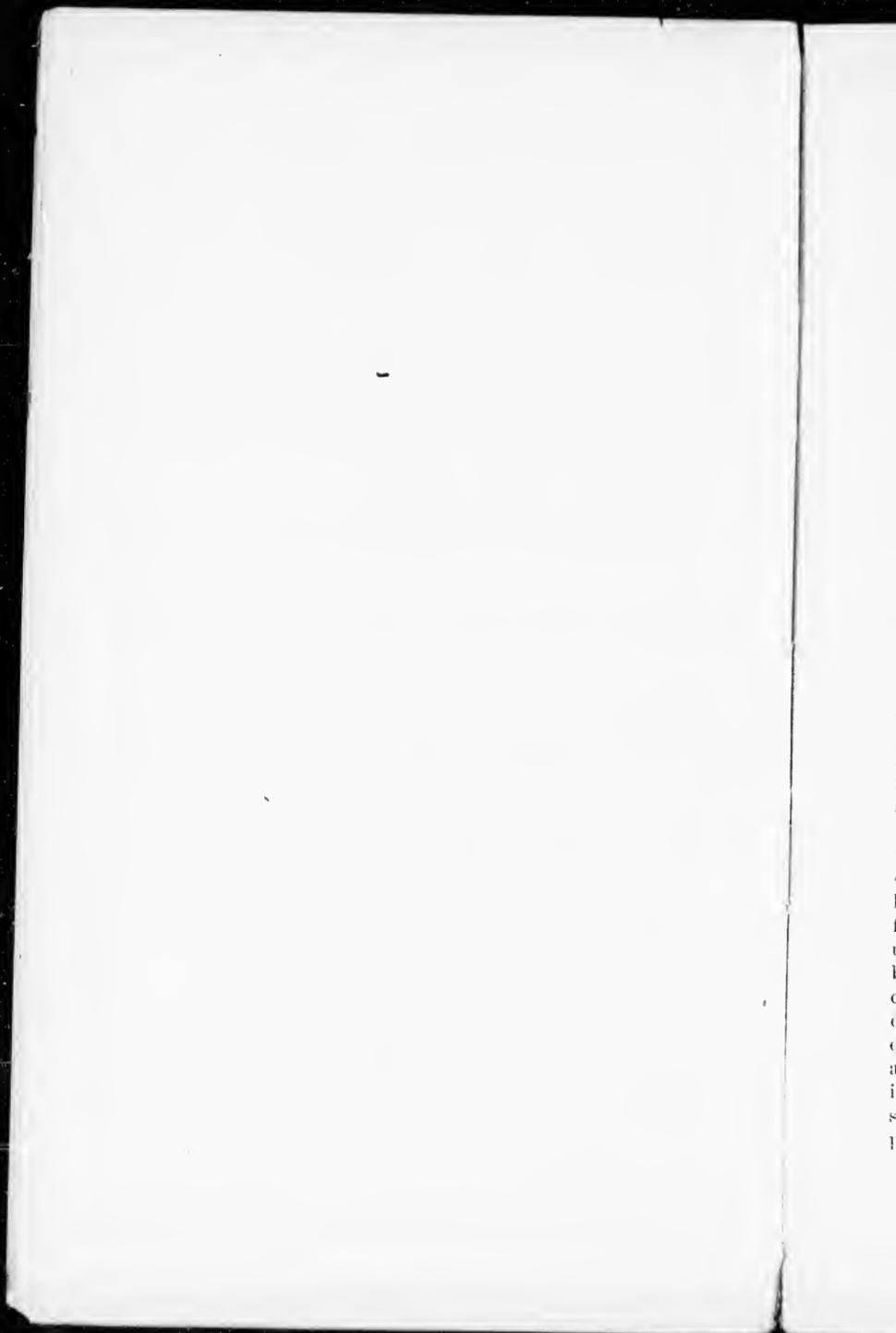
IMPRIMÉ PAR ORDRE  
DES COMMISSAIRES CANADIENS DE L'EXPOSITION  
1900.

606.4  
E94

S  
C  
S  
E  
E  
C  
E  
A  
E  
E  
E  
E  
M  
V  
C  
P  
F  
B  
F  
P  
M  
B  
P  
M  
S  
H  
P  
P  
S  
L

## TABLE DES MATIÈRES.

	PAGE.
Fins de Palimentation.....	5
Sources premières des aliments.....	6
Capacité de production du Canada.....	6
Climat et latitude.....	7
Superficies comparées.....	7
Le gouvernement et la coopération.....	8
La voie du progrès.....	8
Différentes sortes de produits alimentaires.....	10
Grains et farines.....	11
Blé.....	11
Farine.....	12
Avoine et farine d'avoine.....	13
Pois, orge, seigle, sarrasin.....	14
Legumes.....	14
Produits animaux.....	15
Bétail.....	15
Moutons et porcs.....	16
Volaille.....	17
Oufs.....	18
Produits laitiers.....	18
Fromage.....	18
Beurre.....	19
Fruits.....	21
Pommes et poires.....	21
Miel et sucre d'érable.....	21
Boissons.....	22
Produits des pêcheries.....	23
Morue.....	23
Saumon.....	23
Homards.....	24
Poisson blanc.....	24
Problèmes de transport.....	25
Service frigorifique.....	25
La valeur dépend de la condition.....	27



# LES PRODUITS ALIMENTAIRES DU CANADA

PAR

JAMES-W. ROBERTSON,

*Commissaire fédéral de l'Agriculture et de  
l'Industrie laitière.*

---

“ Moitié de la lutte de la vie est une lutte pour la nourriture. ” Cette lutte n'est pas nécessairement pénible au Canada, où la nourriture est abondante, — où nous en avons un ample excédent à exporter en d'autres pays. Les principales fins pour lesquelles nous consommons notre nourriture sont : 1° pour entretenir la chaleur et les autres formes d'énergie dans notre corps, 2° pour former les fluides et les tissus pendant son accroissement, 3° pour réparer les pertes résultant de l'exercice de l'activité vitale, 4° quelquefois pour l'élaboration d'un produit, et 5° pour l'accumulation d'un approvisionnement de matières et de force pour les fonctions de la vie. Une bonne santé dans un corps bien nourri est la première chose essentielle au bien-être dans tous les pays du monde et dans toutes les conditions de la civilisation et de la société ; le maintien de la santé dépend en grande partie de la qualité et de la quantité de la nourriture, qui doivent être en rapport avec l'âge, l'occupation et les circonstances de chaque individu. L'espèce de nourriture consommée et sa qualité sont intimement liées au progrès ou à la décadence d'un peuple, si même elles n'en sont pas la vraie cause.

### Sources premières des aliments.

Les végétaux peuvent vivre de matières inorganiques, et les formes de végétation les plus simples se nourrissent seulement des constituants de l'atmosphère et de l'eau. Lorsqu'ils meurent et se décomposent en leurs éléments primitifs ou en combinaisons de ces éléments, ces derniers à leur tour deviennent partie de la nourriture de formes de végétation plus élevées. D'autre part les animaux ne peuvent trouver leur subsistance dans des matières inorganiques seules ; ils dépendent en premier lieu de substances de nature végétale. Quelques-uns des animaux supérieurs consomment des produits venant du corps d'autres animaux, lesquels à leur tour s'étaient nourris de plantes d'une espèce ou d'une autre. Les graminées poussent en s'appropriant des substances inorganiques du sol et de l'air qui consistent en quelque treize éléments ; c'est ainsi que le blé, qui est une espèce de graminée, prend son accroissement ; la vache et le bœuf mangent les graminées ou le grain, l'homme boit ensuite le lait de la vache et mange la viande du bœuf avec le pain fait de la farine du blé.

### Capacité de production du Canada.

Au Canada, le sol, le climat, ainsi que l'intelligence et l'habitude du travail des habitants sont favorables à la production d'une grande variété de produits alimentaires d'une qualité exceptionnelle dans les champs, les jardins, les vergers et les vignobles ; et les côtes de la mer, qui sont très étendues, de vastes lacs, de grands fleuves et de nombreuses rivières abondent en poissons des plus excellents. Grâce à sa position géographique, à ses systèmes de chemins de fer et à ses services de navigation à vapeur sur l'Atlantique, qui n'ont pas leur pareils, le commerce d'exportation des denrées alimentaires à destination de l'Europe peut recevoir une très grande extension à l'avantage tant du Canada que des pays qui achètent ses produits.

Produire des matières alimentaires est le but principal des opérations agricoles, et plus de 45 pour cent de la population du Canada s'occupent aux diverses branches de

l'agriculture. Il s'y trouve de vastes étendues de terres fertiles depuis l'Atlantique jusqu'au Pacifique, et le climat ou les climats varient du quasi-tropical au quasi-arctique, avec une chute de pluie qui est de 67 pouces par an dans la Colombie-britannique, de 17 pouces au Manitoba et de 30 à 35 pouces dans les provinces d'Ontario, de Québec, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Ecosse et de l'île du Prince Edouard. La terre ferme est comprise virtuellement entre le 60e degré de longitude ouest et le 125e de longitude ouest. La distance à travers le Canada de l'est à l'ouest est d'un peu plus que le sixième de la circonférence de la terre à cette latitude. Le Canada s'étend depuis un peu au-dessous du 42e degré de latitude nord jusqu'aux régions arctiques. La France est entre le 42e et le 51e degré de latitude nord, ce qui correspond à la latitude de la partie colonisée du Canada. Par exemple, Toronto est à 43° 39' nord de l'équateur, et Cannes dans le midi de la France à 43° 34' nord de l'équateur. Winnipeg dans la province du Manitoba, est à la latitude de 49° 50' nord, et le Havre, sur la côte nord de la France à la latitude 49° 29' nord. Néanmoins, le climat est en somme plus chaud en été et plus froid en hiver que sous les latitudes correspondantes en Europe.

Le Canada se trouve à peu près à la même latitude que les pays dont les peuples sont à la tête des affaires du monde. La superficie de ses terres est presque 29 fois plus grande que celle de la Grande-Bretagne et de l'Irlande ou 17 fois plus grande que la France. Si l'on représente par 12 la superficie de l'Europe, celle du Canada est de 11. Il va sans dire que de vastes étendues des régions nord-arctiques—sont inhabitables et ne peuvent absolument rien produire en fait de nourriture ; mais tout à travers le continent il y a une zone d'environ 3,500 milles de longueur et aussi large que la France, avec un climat adapté à la production de denrées alimentaires d'une qualité supérieure. Une partie de cette zone est occupée par des régions montagneuses et par quelques centaines de milles de "prairies" arides.

Ces comparaisons donnent une idée approximative de l'énorme capacité du Canada pour la production des

denrées alimentaires. Dans les parties maintenant cultivées, on a trouvé le sol fertile. Celui du Manitoba est riche en éléments constituants de la nourriture des plantes à un degré qui surpasse celui de presque tous les sols de l'Europe. La congélation du sol, qui à première vue semble être un désavantage, fait qu'il retient les nitrates solubles qui pourraient autrement être entraînés par les eaux. Il a été estimé par des autorités compétentes en Angleterre que dans ce pays les eaux en s'écoulant à travers le sol emportent à la mer de novembre à mars une quantité de nitrates par acre suffisante pour une récolte ordinaire de blé.

#### Le gouvernement et la coopération.

Au Canada les ministères de l'agriculture du gouvernement fédéral et des gouvernements des différentes provinces viennent en aide à l'intelligence des cultivateurs individuels. Bien que certaines parties des travaux agricoles puissent être exécutées par le plus grand succès par l'individu indépendamment de ses concitoyens (autant que le permettent les conditions de la vie civilisée) ; une certaine partie de l'exploitation agricole et de la production des denrées alimentaires se fait avec le plus grand avantage par la coopération sous une forme ou une autre. Dans plusieurs branches de leurs travaux les cultivateurs ont formé des associations coopératives. Par l'union des efforts l'habileté du cultivateur individuel a été rendue plus effective. C'est ce qui a surtout été le cas dans l'exploitation laitière.

La citation suivante d'un rapport du commissaire de l'Agriculture donne une idée de la manière dont la production des denrées alimentaires avec intelligence, avec savoir-faire et avec la coopération, marche de pair avec la prospérité de l'état.

#### La voie du progrès.

“ Il s'est opéré, ces dernières années, de nombreux et très grands changements dans les méthodes de l'agricul-

ture. Agriculture ne veut plus dire simplement culture du sol. Primitivement, l'homme fouillait simplement le sein nourricier de la terre, y semait les graines, récoltait et se nourrissait du produit. La force musculaire était le principal facteur, et la pratique constante de l'abnégation la plus rigoureuse était presque la seule règle.

“Aujourd'hui on peut dire que l'agriculture ne comprend pas seulement la culture du sol, mais aussi la culture des hommes qui vivent sur le sol. Le Canada étant essentiellement un pays agricole, la plus grande partie de sa richesse doit lui venir en premier lieu de ses fermes. On peut définir la richesse comme étant tout ce qui contribue à la satisfaction des besoins et au bonheur de l'homme et dont la possession et la jouissance peuvent être transférées d'une personne à une autre. Les sources premières en sont le soleil, le sol, l'air, l'eau, les plantes, les animaux et le travail. C'est la tâche de l'agriculteur de tirer parti de ces agents et de ces forces de manière à en obtenir pour lui-même et ses semblables les services les plus grands et les meilleurs.

“Pour qu'il réussisse dans sa vocation, il faut qu'un calcul intelligent dirige ses efforts. Le résultat de toute vraie culture est l'application du calcul intelligent aux activités de la vie. Ceci dans son travail est ce qui donne au bon cultivateur le cachet de la vraie culture. C'est une notion fautive et malsaine qui fait consister la culture en une vie d'oisiveté au sein de la richesse et du luxe. Ce n'est pas là la culture; c'est la corruption de toutes les fibres vitales du corps, de l'esprit et de l'âme. Dans tous les pays et dans tous les âges la culture a suivi le développement de la richesse, puis a délaissé ceux qui ne vivaient que pour en jouir égoïstement.

“L'énergie morale et les jouissances intellectuelles se trouvent naturellement chez une population comme les Canadiens, qui sont bien nourris, bien vêtus, qui vivent dans des maisons confortables, et qui se maintiennent parfaitement propres.”

### Différentes espèces de produits alimentaires.

L'expérience a enseigné aux personnes intelligentes quelles sont les espèces d'aliments qui sont propres à maintenir le corps en santé, en vigueur et dans le bien-être. En même temps l'ignorance des qualités nutritives relatives des aliments, la mauvaise cuisson, les excès dans le manger et les adultérations de fabricants et de marchands malhonnêtes dans certains pays sont à divers degrés des causes de mauvaise santé et de pauvreté.

Les matières alimentaires généralement usitées dans toute l'Europe et le continent de l'Amérique du Nord sont d'un caractère varié : ce sont des feuilles telles que celles du chou et de la laitue; des tiges de plantes, comme dans le cas de l'asperge et de la rhubarbe ; des racines comme celles de la carotte et de la betterave ; des tubercules, par exemple, les pommes de terre ; des fruits : tomates, pommes, fraises, etc. ; des cosses, comme les haricots mange-tout ; des graines, comme les pois ; des préparations avec les graines des céréales, telles que les farines de blé et d'avoine ; des produits animaux : œufs, lait et dérivés du lait, tels que le fromage, le beurre et la crème, la chair des animaux, soit volaille, bœuf, veau, mouton, agneau ou porc ; et des poissons de toute espèce pris dans les fleuves, les rivières, les lacs et la mer.

Les facilités de communication et de relations commerciales ont créé de nouveaux besoins dans l'alimentation et ont fourni les moyens d'y satisfaire par des produits recueillis dans toutes les parties du monde. Sur une même table servie pour déjeuner, on trouve des oranges de la Floride et des pommes du Canada ; du pain fait de blé récolté au Manitoba avec du beurre de la province de Québec ; du thé de l'Inde ou de Ceylan et du café de la Jamaïque ; de la farine d'avoine et du bifteck de l'Ontario ; du saumon des rivières de la Colombie-britannique ou du Nouveau-Brunswick ; des œufs et des pommes de terre de la Nouvelle-Écosse ; et des côtelettes d'agneau, du fromage, des confitures de l'Ontario, de Québec et de l'île du Prince Édouard.

L'amélioration des moyens de conservation des produits alimentaires périssables, notamment par les entrepôts froids et les compartiments froids dans les wagons de chemins de fer et les navires à vapeur a fait que le monde entier est un seul grand marché. De tous les points nous pouvons obtenir de quoi satisfaire aux besoins ou aux goûts de ceux qui sont prêts à en payer le prix; et, si l'on fait entrer en ligne de compte la qualité et les propriétés nutritives, le Canada est à même de fournir ce qu'il y a de mieux aux pays qui ont besoin d'importer des produits alimentaires.

### Grains et farines.

Tout le monde sait que le blé du Canada donne pour la fabrication du pain la meilleure farine qu'on puisse trouver. L'avoine et la farine d'avoine du Canada sont sans égales quant à leur substance et à leur goût; les pois, les haricots et le seigle ne le cèdent à ceux d'aucun autre pays. Le blé, les farines de blé et d'avoine et les pois sont déjà arrivés sur des marchés éloignés et en condition presque aussi bonne qu'à leur départ du grenier ou du moulin.

**Blé.**—On cultive au Canada un grand nombre de variétés de blé. Le sol et le climat permettent de produire cette céréale à la perfection. Les méthodes de culture exigent moins de main-d'œuvre par acre qu'en Europe. Dans la province du Manitoba le rendement moyen du blé de printemps a été en 1899 de 17.13 boisseaux par acre. Le rendement moyen du blé d'automne ou d'hiver a été dans la province de l'Ontario, ces dix-sept années dernières, de 20 boisseaux par acre. En général le temps est tel pendant la période de la moisson que l'on peut récolter le grain sans qu'il risque de geler. On fait partout usage de machines convenables pour le nettoyage du grain, de manière à enlever les graines de mauvaises herbes avant de moudre le blé. Cela fait que le blé du Canada est excellent pour la meunerie et que les meuniers peuvent fournir de la farine d'une qualité uniforme et d'une qualité de garde supérieure.

**Farine du Canada.**—La farine du Canada gagne constamment en faveur sur les marchés européens, et se fait connaître comme une farine dont on peut fabriquer non seulement du pain de la meilleure qualité, mais aussi dont avec une même quantité on peut fabriquer le plus de pain. En Grande-Bretagne, les boulangers ne connaissent guère la farine du Canada, mais ceux qui la connaissent disent que c'est une farine forte, bonne à mêler avec d'autres farines et donnant un bon pain. Les boulangers anglais font leur délaynre de sept ou huit marques différentes de farine, de manière à ce que la qualité du pain ne varie pas si une marque venait à manquer dans le marché. Je me suis procuré un échantillon de la meilleure farine de Hongrie, apporté de Hongrie par un propriétaire de moulin qui voyageait dans ce pays. Cette farine a été examinée par les meilleurs experts. L'analyse a établi que la quantité d'albuminoïdes (principes formateurs de chair) était d'un dixième plus grande dans la farine du Canada que dans la meilleure marque de farine de Hongrie. Je suis allé voir un des premiers boulangers de Londres pour savoir s'il y aurait quelque possibilité de faire faire un essai d'emploi de farine du Canada dans une des boulangeries modernes. Les boulangers eux-mêmes ont fait l'essai dont ils m'ont ensuite rendu compte. Dans un de leurs essais de farine du Canada, 100 livres de farine ont donné 146 livres de pain, et ce pain était d'excellente qualité. Dans un second essai, la production a été à raison de 152 livres, et dans un troisième à raison de 151 livres. C'était toujours avec de la farine forte du Canada. Autant que j'ai pu le savoir, il ne vient en Angleterre d'aucun autre pays de la farine qui fasse autant de pain par 100 livres, ni du pain aussi bon que la farine du Canada.

Non seulement la farine du Canada contient un taux d'albuminoïdes exceptionnellement élevé, mais les différentes formes de gluten y sont représentées dans une condition telle qu'elles donnent à la pâte une grande ténacité et une grande capacité d'absorption d'eau. Toute adulté-

ration de farine du Canada par l'addition de farine de maïs ou quelque autre substance d'un prix moindre ou de qualité inférieure, est entièrement inconnue.

La meunerie a au Canada une importance considérable. Il ne s'y trouve pas moins de 2,500 moulins, qui emploient plus de 6,000 hommes. Il a été exporté du Canada, ces deux dernières années, de la farine pour les valeurs ci-après :

	1898	1899
Blé exporté du Canada, dollars*:	17,313,916	7,784,487
Farine exportée " " "	5,425,760	3,105,288

Il y a possibilité d'une grande extension dans la culture du blé ainsi que dans la fabrication et l'exportation de la farine. En faisant alterner la culture du trèfle avec celle du blé, on peut perpétuellement renouveler l'approvisionnement d'un des principaux éléments constitutants qu'il faut dans le sol pour le maintenir fertile—l'azote. L'emploi général de machines pour remplacer le travail des bras dans la culture du blé et la fabrication de la farine, les quantités de force hydraulique utilisables en Canada, tout favorise le développement de cette branche de la production des matières alimentaires.

**Avoine.**—Depuis l'île du Prince-Édouard sur la côte de l'Atlantique jusqu'à celle de Vancouver, sur la côte du Pacifique on produit des récoltes considérables d'avoine d'excellente qualité. Avec un sol et un climat admirablement adaptés à la production d'une avoine d'un poids élevé par boisseau et à enveloppe mince, il semble que le Canada ne manquera pas d'avoir une large part du commerce de l'Europe en fait de farine d'avoine.

**Farine d'avoine.**—Pour la qualité cette farine ne le cède à aucune autre, sans excepter celle dont le peuple écossais fait son plat national. On en prépare sous différentes formes et de différents degrés de finesse, ainsi que de l'avoine roulée et de l'avoine mondée. En général le temps est favorable pour la croissance et la récolte de cette céréale, et, par suite, ni l'avoine ni la farine de

\* Le dollar équivant à cinq francs.

l'avoine ne sont rendues amères par la présence de grain germé, ni moisies ou échauffées en raison de l'échauffement de la paille dans les tas de gerbes, comme il arrive quelquefois dans les contrées où le temps est souvent humide à la moisson.

**Pois.**—Dans de vastes étendues de pays, les pois sont exempts d'attaque sérieuse par les insectes nuisibles. Les pois secs pour la soupe, les pois verts comme légumes et les pois sucrés pour conserves ne laissent rien à désirer. En 1898 et 1899 il en a été exporté pour les valeurs suivantes :

	1898	1899
Pois exportés du Canada, dollars :	1,813,792	1,955,598

**Orge.**—On récoltait autrefois d'énormes quantités d'orge pour exportation aux États-Unis pour la fabrication de la bière, et on en cultive certaines variétés pour la fabrication de l'orge perlé et de l'orge mondé.

**Seigle.**—Le seigle réussit bien dans tout le Canada, mais on y en fait rarement usage dans l'alimentation ; on y préfère les farines de blé, d'avoine et de maïs.

**Sarrasin.**—Dans certaines parties du pays, on emploie des quantités considérables de farine de sarrasin pour la préparation de galettes de sarrasin, qui se mangent avec du sirop d'érable. Les deux font pour le déjeuner un excellent plat qui est caractéristique du Canada et de quelques-uns des États de la Nouvelle-Angleterre.

On fabrique avec les céréales un grand nombre de préparations diverses qui se vendent pour plats de déjeuner, et qui, en raison de la supériorité du grain récolté au Canada, ne sont nullement inférieures aux produits semblables des autres pays.

### Légumes.

On cultive partout les légumes qui entrent pour une large part dans l'alimentation. Il s'en exporte néanmoins très peu, sauf des pommes de terre et des légumes secs ou en conserves.

Outre les pommes de terre, les navets, les carottes, les panais et les betteraves réussissent bien et produisent en abondance des racines d'excellente qualité. On emploie à l'état vert les légumes suivants : pois, haricots, fèves, choux, choux-fleurs, asperges, maïs, oignons, porreaux, tomates, laitues, radis, céleri, persil, concombres, citrouilles, potirons et rhubarbe.

### Produits animaux.

Le Canada possède un climat et un sol admirablement adaptés à la pousse de grandes quantités par acre des plantes dont dépend la production économique de produits du bétail d'excellente qualité. Le Canada n'a pas son égal comme pays à bétail, à pores, à volaille et à moutons. Au temps vivifiant des hivers du Canada succède la chaleur et l'humidité d'étés agréables, qui font prendre aux cultures une luxuriance presque tropicale. En même temps, les soirées et les nuits fraîches donnent aux plantes une qualité robuste que l'on ne trouve pas dans les régions tropicales, et qui est aussi une source de leur santé et de leur bien-être.

Dans les territoires du Nord-Ouest du Canada il y a de vastes étendues de terres de "prairie" où paît du bétail et d'où l'on expédie annuellement des milliers de bêtes grasses. Dans beaucoup d'autres parties du pays on en nourrit dans des pâturages et aussi dans des étables, où ils reçoivent des fourrages nourrissants et succulents, tels que foin, maïs vert, maïs ensilé, navets, carottes, betteraves fourragères, farine d'avoine, d'orge, de pois, de maïs et de seigle, son et tourteaux de graine de lin.

**Bétail.**—On s'occupe depuis bien des années de la production du bœuf. Le but est d'avoir du bétail conformé de telle sorte que la viande se trouve épaisse dans les parties du corps où elle a le plus de valeur. Il y a contrôle du gouvernement sur les espaces dans les navires à vapeur où l'on transporte le bétail, et inspection vétérinaire pour empêcher l'exportation d'animaux qui

pourraient être affectés de maladies. Les valeurs du bétail exporté vif pendant les années 1898 et 1899 ont été comme suit :

	1898	1899
Bétail exporté du Canada, dollars :	8,723,292	8,522,835

Ces dernières années, il s'est fait dans des compartiments froids, une exportation toujours plus importante de bœuf préparé et aussi de bœuf en conserve dans des boîtes à fermeture hermétique.

**Moutons.**—Les moutons prospèrent dans les pâturages de montagnes du Canada ; les moutons et les agneaux donnent une abondance de viande savoureuse. Outre ce qui en a été consommé dans le pays, il en a été exporté en 1898 et 1899 pour les valeurs suivantes :

	1898	1899
Moutons et agneaux exportés, dollars :	1,272,977	1,540,857

**Porcs.**—On élève et engraisse beaucoup de porcs au Canada. Le tableau ci-dessous fait voir quel a été le développement du commerce d'exportation.

Bacon, jambons et porcs exportés, valeurs en dollars :

1896	1897	1898	1899
4,446,884	5,871,988	8,092,930	10,473,211

Au Canada on nourrit généralement les porcs d'une manière propre et on leur donne des aliments aptes à produire des flanes charnus. Sauf dans les chantiers d'abatage de bois, personne ne veut du bacon excessivement gras. En conséquence les cultivateurs du Canada se sont mis à produire et à élever des porcs à bacon ayant abondance de maigre et une chair ferme. L'extension considérable qu'a prise l'exploitation laitière au Canada a facilité l'élevage des porcs en grands nombres. Le lait écrémé et le petit-lait font une bonne nourriture pour les porcs. Les expérimentations qui ont été faites ont montré que les porcs engraisés en partie au lait écrémé étaient plus éveillés, plus vigoureux et paraissaient avoir meilleure santé que les porcs exclusivement nourris de grain.

Le petit-lait est aussi très utile dans l'alimentation des porcs. Il contient environ 7 livres de solides par cent livres, et cette quantité de petit-lait donnée convenablement en même temps que d'autres aliments, a produit 2 livres de gain en poids vif chez les porcs. L'alimentation avec des farines mélangées de céréales, telles que l'avoine, l'orge, les pois, le seigle et le maïs, est celle qui a donné des produits de porcs d'excellente qualité pour le moindre coût par livre.

L'abatage et la salaison ou le fumage des produits de porcs se font surtout dans de grands établissements *ad hoc*. L'ontillage, le savoir-faire des ouvriers et l'habileté commerciale des gérants les mettent à même de livrer du bacon et des jambons d'une excellence exceptionnelle. L'emploi d'appareils réfrigérants mécaniques pour refroidir le porc et pour d'autres fins, fait qu'il est possible de préparer le bacon avec très peu de sel, et il est ainsi d'une saveur bien plus agréable quand il arrive sur les marchés de l'Europe. Le salage se fait maintenant de telle manière que pendant toute l'année il s'en fait régulièrement des envois toutes les semaines.

Il s'exporte en même temps de grandes quantités de sous-produits des maisons de salage, saindoux, saucisses de viande et pieds de porcs, et il se fait un commerce de plus en plus important de produits fins et exquis dans des boîtes de fer-blanc hermétiquement soudées : les lardons pour déjeuner.

### Volaille.

**Dindes et poulets.**—Les dindes font très bien au Canada, atteignent une belle grosseur et ont une chair très tendre. On élève des quantités de poulets et, ces dernières années, les cultivateurs ont appris à les engraisser quelques semaines avant de les tuer, ce qui augmente la proportion de substance mangeable dans chaque poulet. On peut maintenant réunir des quantités de dindes et de poulets gras pour exportation en d'autres pays, et il y aurait débouché pour de bien plus grandes quantités.

## Oeufs.

Le Canada a exporté des oeufs en 1898 et 1899 pour les valeurs suivantes :

	1898	1899
Oeufs exportés, dollars :	1,255,304	1,267,063

Les oeufs s'exportent en général dans des caisses contenant chacune 30 douzaines d'oeufs. On fait usage de casiers en carton où il y a un compartiment séparé pour chaque oeuf. En raison de leur grosseur, de leur qualité et de leur forte coquille, il sont très recherchés des importateurs européens qui en font le commerce. Il y a en différents points du Canada des entrepôts froids où l'on réunit les oeufs, les assortit et les emballe avant de les expédier. Il est ainsi possible de les faire arriver en Europe virtuellement frais quant à la saveur et sans aucune diminution à l'intérieur de la coquille.

## Produits de laiterie.

**Lait.**—On a appelé le Canada le pays du lait et du miel. Le lait y abonde et les habitants en font un grand usage dans leur alimentation. La bonne santé des vaches, l'air pur du pays et les habitudes de propreté font que l'approvisionnement général du lait est particulièrement salubre. Il ne s'exporte point de lait, mais on en met maintenant de grandes quantités en boîte en fer-blanc soudées hermétiquement, sous forme de lait condensé, pour l'usage dans les camps de mineurs et sur les navires à vapeur, où l'on ne peut avoir d'approvisionnements de lait frais.

**Fromage.**—Le fromage fabriqué au Canada est surtout de la variété connue sous le nom de fromage Cheddar canadien. L'appellation de Cheddar, qui désignait d'abord le fromage fait dans le village et la paroisse de Cheddar (comté de Somerset, Angleterre), a été, le siècle passé, appliquée à la méthode de fabrication du

fromage, plutôt qu'à la localité où il a été fabriqué. C'est essentiellement un fromage aliment plutôt qu'un condiment pour flatter le goût ou exciter l'appétit, comme celui qu'on mange dans d'autres contrées avec des pâtisseries ou autres plats de dessert. Comparativement à la viande de bœuf, il est si nutritif qu'une livre fournit autant de substance nourrissante que 2½ livres du meilleur bifteck. Il est d'une digestion facile lorsqu'il a été affiné comme il doit l'être. Il est fabriqué dans des fromageries par des hommes experts; le lait, le caillé et le fromage sont manipulés avec propreté, et sans que les ouvriers les touchent guère de leurs mains. Le fromage canadien n'a jamais le goût désagréable et de pourriture que présentent quelques-uns des fromages mous de l'Europe. Les fromages à odeur désagréable ne sont que des fromages plus ou moins décomposés, et, comme nourriture, ne sont en aucune façon à comparer avec les fromages propres, à odeur agréable et à riche texture, tels que ceux que l'on expédie du Canada.

Le fromage Cheddar a ordinairement la composition suivante: 34 pour cent d'eau, 33 pour cent de matière grasse et 27 pour cent de caséine. C'est virtuellement la même composition que celle du meilleur fromage de Roquefort; il est plus gras que le Camembert, et plus gras ainsi que plus riche en caséine que le fromage de Brie.

Les chiffres suivants font voir le développement du commerce d'exportation de fromage du Canada.

	1880	1890	1899
Fromage exporté, dollars :	3,893,366	9,372,212	16,776,765

L'industrie fromagère est pour la plus grande partie entre les mains d'associations coopératives de cultivateurs. Le nombre des fromageries et des beurrieres qui en 1891 était de 1733, s'est élevé jusqu'à 3649 en 1899.

**Beurre.**—Au Canada le beurre destiné à l'exportation se fabrique maintenant dans des beurrieres où le lait, la crème et le beurre sont manipulés par des fabricants experts. Plein un dé à coudre de lait de qualité ordinaire contient plus de dix millions de globules de matière buty-

reuse ou grasse ; ceux-ci sont plus légers que le liquide ou sérum du lait dans lequel ils flottent, et si on laisse le lait en repos, ils montent à la surface. La crème est seulement la partie du lait dans laquelle les globules de matière grasse sont réunis en plus grand nombre que dans le lait entier. La crème ne contient pas un taux constant et régulier de matière butyreuse. Dans 100 livres de crème, il peut y avoir seulement 8 livres de matière butyreuse, et il peut y en avoir jusqu'à 75 livres. Il y a deux méthodes usuelles de séparer la crème du lait. L'une est la méthode naturelle ou mise à crémier, par laquelle on laisse le lait en repos jusqu'à ce que les globules gras soient montés à la surface. L'autre est connue sous le nom de méthode mécanique ou centrifuge, par laquelle on sépare la crème du lait crémé en appliquant la force mécanique. La machine employée pour cela est appelée *écrémeuse centrifuge*. Pour la fabrication du beurre, on fait fermenter la crème puis on la baratte, ce qui fait réunir en une masse les globules de matière grasse. Cette masse après avoir été convenablement pressée, salée et emballée est le beurre du commerce. Le beurre s'altère si on l'expose à une température élevée ou à quelque odeur désagréable. Les beurrieres du Canada sont pourvues de chambres d'entrepôt froid dans lesquelles on place le beurre le jour même où on l'a fait. De là on peut le transporter dans les wagons-refrigerants de chemin de fer et dans les compartiments froids des navires à vapeur jusqu'à sa dernière destination. Pour l'exportation on l'emballé dans des caisses carrées en bois de sapin ou quelque autre bois sans odeur. Ces caisses sont tapissées à l'intérieur de papier parchemin et contiennent chacune un poids net de 56 livres de beurre. Les chiffres suivants font voir quel a été le développement du commerce d'exportation de beurre depuis que le gouvernement canadien a pourvu aux entrepôts et compartiments froids pour le transport en bon état :

Beurre exporté, valeurs en dollars :

1895	1896	1897	1898	1899
697,476	1,052,089	2,089,173	2,046,686	3,700,873

### Fruits.

Dans toutes les parties colonisées du Canada à l'est des grands lacs et à l'ouest des Montagnes Rocheuses, on peut produire des pommes de la plus excellente qualité en fait de saveur, de texture, de couleur et de grosseur ; et dans des étendues de pays contenant des centaines de milles carrés, les poires, les pêches et les raisins mûrissent en quantités à ciel ouvert. Le climat est favorable à la production des petits fruits, tels que prunes, cerises, fraises, framboises, groseilles à grappe (gadelles), groseilles à maquereau, et il y a de grandes étendues où les canneberges, les mûres et les airelles (bluets) croissent en abondance.

**Pommes et poires.**—Ce sont les principaux fruits exportés du Canada. Les principaux mérites des pommes sont leur saveur très marquée, leur chair juteuse et leur qualité de garde. Dans la vitrine-réfrigérant à l'Exposition de Paris, on aura pendant le courant de l'été un exemple de la manière dont on peut conserver intactes en entrepôt froid la pomme Fameuse qui est comparativement peu ferme mais de saveur délicate et riche. Toutes les autres variétés principales seront aussi exposées.

On exporte les pommes du Canada dans des barils et aussi dans des caisses de la contenance d'environ un boisseau chacune. Outre les pommes expédiées à l'état naturel ou frais, il s'exporte de grandes quantités de pommes évaporées, ainsi que de pommes en boîtes de fer-blanc soudées hermétiquement. Ce commerce va en augmentant entre le Canada et l'Europe.

### Miel et sucre d'érable.

**Miel.**—On peut dire que le miel est un des produits de seconde importance du Canada. Sur les trèfles dont les fleurs parfument l'air sur des centaines de milles, les abeilles ont amplement à butiner. Il est partout admis que le miel canadien n'a pas son pareil pour la couleur, la saveur et la consistance. Le miel exposé à Paris, soit

extrait soit en rayons, donne une idée du délicieux climat d'été du pays. On a là dans sa douceur la quintessence des fleurs, des parfums et des rayons de soleil du Canada.

Le sucre et le sirop d'érable se fabriquent dans les parties du pays où l'érable prospère. On emploie surtout le sirop pour remplacer les confitures ou les fruits en conserve, et le sucre d'érable est en usage dans les campagnes où l'on n'a pas le sucre ordinaire ; en s'en sert dans la cuisine et pour la fabrication de bonbons. Les procédés de fabrication ont été améliorés, ces dernières années, par l'introduction d'appareils évaporatoires d'une construction spéciale ; il y a maintenant en conséquence des quantités de sucre et de sirop d'érable pour l'exportation.

### Boissons.

**Vins légers.**—Avec les raisins qui mûrissent en plein air en grandes quantités, notamment dans la partie sud de l'Ontario, on fait des vins légers et qui ont du corps et un bon bouquet, que les fabricants assurent n'être nullement inférieurs aux vins de même âge fabriqués ailleurs. Les raisins se vendent aux fabricants de vin à raison de 15 à 20 dollars la tonne de 2,000 livres. La fabrication de la bière, de l'*ale* et du *porter* est une industrie très importante. On récolte des quantités considérables d'orge et de houblon dans beaucoup de parties du Canada. Ces boissons sont reconnues comme étant pures et comme ne le cédant point en qualité à celles d'autres pays.

Il y a des distilleries de whisky et d'eau de vie, et le whisky canadien est devenu, ces dernières années, l'objet d'un commerce important d'exportation.

**Eaux naturelles.**—Le Canada a des sources qui fournissent un grand nombre d'eaux de table de composition et de qualité toutes semblables à celles des eaux des célèbres villes d'eaux dans différentes parties de l'Europe. Il y en a de salines, de potassiques et de sulfureuses. Plusieurs sont préférées aux eaux de table du continent européen. Il se fabrique et se consomme de grandes

quantités d'eaux gazeuses artificielles, de limonade au gingembre et autres boissons de même genre, qui sont d'excellente qualité.

### Produits des pêcheries.

Les côtes du Canada tant sur le Pacifique que sur l'Atlantique, sont des pêcheries d'une grande valeur. Les eaux des grands courants arctiques qui coulent vers le sud contiennent en quantité des débris d'insectes. Depuis plus de trois siècles des pêcheurs viennent des continents américain et européen pêcher dans ces eaux sans qu'il paraisse y avoir aucune diminution dans le nombre des poissons. De fait, l'enlèvement de telles quantités ne paraît avoir aucun effet sur les myriades qui fréquentent annuellement ces parages.

Comme il a été publié une brochure spéciale sur les pêcheries du Canada, il suffira de mentionner ici les noms de quelques-unes des espèces de poissons les plus importantes dans le commerce des produits alimentaires qui nous viennent des eaux.

**Morue.**—Il se fait un commerce énorme de morue soit fraîche, soit salée et sèche. En 1899 le gouvernement fédéral a pris des mesures pour aider aux pêcheurs à former des associations pour s'approvisionner d'appât et pour conserver l'appât à l'état gelé jusqu'au moment d'en faire usage pendant les mois d'été. Les années précédentes les pêcheurs étaient, faute d'appât, sans ouvrage pendant une partie de la meilleure période de l'année pour la pêche. Un approvisionnement d'appât pendant tout le courant de l'été fera sans doute considérablement augmenter la quantité de morue qui se pêche sur la côte de l'Atlantique.

**Saumon.**—On pêche de grandes quantités de saumons sur les côtes des deux océans Atlantique et Pacifique. Dans les rivières de la côte du Pacifique en particulier, les industries de la pêche et de la mise en boîtes du

saumon sont devenues très importantes. Les valeurs du saumon en boîtes exporté du Canada en 1898 et 1899 sont indiquées ci-après :

	1898	1899
Saumon en boîtes exporté, dollars :	3,430,645	2,407,481

Le saumon que l'on pêche sur la côte de l'Atlantique a une saveur particulièrement délicate, et avant longtemps, grâce au transport en compartiments froids, il s'en transportera sans aucun doute de grandes quantités à l'état frais dans les différents pays de l'Europe.

**Homards.**—Sur les côtes de Québec et des trois provinces maritimes on met en conserve de très grandes quantités de homards du Canada.

	1898	1899
Homards exportés, dollars :	2,290,872	2,320,060

Les harengs, les maquereaux, les sardines et les égreffins sont l'objet de grandes industries de pêche et de mise en conserve.

**Poisson blanc.**—On prend de grandes quantités de poisson blanc dans les grands lacs Ontario, Érié, Huron et Supérieur, Manitoba, Winnipeg et Winnipegosis. Ce poisson a un très petit volume d'intestin comparativement à la grosseur de son corps. Sa petite tête et sa petite bouche en font un poisson modèle pour la table, et la chair blanche et ferme qui est très délicate confirment cette indication extérieure. On trouve des truites et des esturgeons dans les rivières et les lacs.

En un mot, les pêcheries des côtes, des lacs et des rivières sont de beaucoup les plus considérables au monde au point de vue de leur étendue, aussi bien que de l'abondance et de la qualité des produits. Avec les appareils perfectionnés pour la pêche, l'approvisionnement paraît bien être à peu près inépuisable.

### Problèmes de transport.

Les difficultés rencontrées dans l'expédition de produits alimentaires périssables en Grande-Bretagne ont été la grande distance, la détérioration en chemin et les frais de transport. En général, les frais de transport ont été raisonnables. Les frais de transport depuis les centres canadiens jusqu'en Grande-Bretagne pour les produits alimentaires fins, représentent une bien petite proportion de leur valeur pour les cultivateurs ici. En général, les frais de transport du fromage expédié d'Ontario et de Québec, depuis la gare du chemin de fer la plus rapprochée de la fabrique jusqu'aux ports de Londres, Bristol, Liverpool ou Glasgow, n'excèdent pas cinq ou six pour cent de la valeur du fromage vendu à la fabrique. Les frais moyens de transport sur le beurre de beurrerie, transporté en compartiment froid, dans la règle, n'excèdent pas quatre pour cent de la valeur du produit. Ces chiffres s'appliquent aux frais de transport seulement et ne comprennent pas les primes d'assurance et les commissions de vente.

Les facilités de transport par chemins de fer et par navires à vapeur au Canada et du Canada en Europe sont telles que les produits alimentaires peuvent arriver à peu de frais, sûrement et rapidement depuis le lieu de production jusqu'au marché où ils sont vendus pour la consommation. Il y a aussi d'amples entrepôts pour l'emmagasinage soit dans le cours du transport ou tandis qu'on réunit les produits à quelque point central.

### Service frigorifique.

Le gouvernement canadien a établi une chaîne complète d'entrepôts et de compartiments froids entre différents points du Canada et les marchés de l'Europe, en particulier ceux de la Grande-Bretagne. Le gouvernement a offert une prime aux propriétaires de beurreries qui aménageraient une chambre d'entrepôt froid à leurs

beurreries et en feraient usage pendant trois années. Il a aussi fait des arrangements avec les diverses compagnies de chemins de fer pour qu'elles eussent chaque semaine un service de wagons-réfrigérants sur les lignes principales aboutissant à Montréal et aux autres ports d'exportation. Les produits alimentaires de tous les expéditeurs y sont reçus aux différentes stations de chemin de fer au tarif ordinaire, sans rien faire payer extra pour la glace ou le service de la réfrigération. Le gouvernement a aussi offert des subsides à ceux qui établiraient des entrepôts froids à différents points où cela serait nécessaire. Il a en outre fait des arrangements avec les propriétaires d'environ trente-trois compagnies de navigation océanique pour qu'elles établissent des compartiments froids dans leurs navires avec réfrigérants mécaniques.

Il est résulté de ces arrangements une très grande augmentation dans le commerce d'exportation, surtout celui du beurre.

Le tableau suivant fait voir quel a été le développement du commerce du beurre exporté du port de Montréal. Il fait aussi voir que ce développement a coïncidé avec l'amélioration et l'extension du service des entrepôts et des compartiments froids.

**Beurre expédié de Montréal pendant la  
période de navigation.**

	Nombre total de paquets.	
1894 . . . . .	33,055	Point de service frigorifique.
1895 . . . . .	65,664	} Compartiment à glace dans navires à vapeur et wagons réfrigérants sur chemins de fer.
1896 . . . . .	157,321	
1897 . . . . .	220,200	} Réfrigération mécanique dans les navires, wagons-réfrigérants sur chemins de fer ; primes aux cham- bres froides dans les beurreries.
1898 . . . . .	278,922	
1899 . . . . .	451,050	Extension de ce service.

### A quoi est utile le service frigorifique.

Le service frigorifique est surtout utile dans l'agriculture et le commerce pour les fins suivantes :

- 1° Conserver les produits ;
- 2° Prolonger la période pendant laquelle on peut vendre et consommer les produits ;
- 3° Donner au propriétaire l'avantage de choisir son temps pour vendre.

Mais son utilité la plus importante et la plus vaste, c'est de conserver les produits dans leur meilleure condition pendant le voyage depuis le lieu de production jusqu'à celui où ils sont livrés au consommateur même. Or, en règle générale, moins il s'écoulera de temps depuis qu'ils sont prêts pour la consommation jusqu'à leur livraison au consommateur, plus les résultats seront satisfaisants à tous les intéressés.

### La valeur dépend de la condition.

Toute denrée alimentaire peut être considérée comme ayant deux valeurs, ou comme tirant sa valeur de deux sources. Sa valeur d'échange, en vertu de laquelle elle peut être échangée à un certain taux contre d'autres choses, dépendra dans une grande mesure de sa rareté en regard à la demande qui existe pour cette denrée. La valeur d'échange ou cote du marché, est affectée et déterminée par beaucoup de causes et de circonstances. Cette partie de la question n'a rien à faire avec le service frigorifique, si ce n'est dans la mesure où le service frigorifique aidera à conserver la qualité du produit, et lui donnera par là une plus grande valeur intrinsèque.

La valeur intrinsèque ou nutritive de la denrée ne varie pas fortement. Une quantité donnée de blé de l'étalon accepté, dans le même état, a virtuellement toujours la même valeur alimentaire. Elle peut suffire à la nourriture d'un certain nombre d'individus pendant une

certaine période de temps. La valeur intrinsèque d'une livre de beurre ne change pas si ce n'est dans la mesure où sa condition change. La valeur d'échange ou marchande peut varier grandement, indépendamment de la condition du beurre. Mais lorsque la condition du beurre devient mauvaise, sa valeur alimentaire et sa valeur marchande relative en sont grandement diminuées. Il en est de même de toutes les denrées alimentaires périssables, telles que beurre, viandes, fromage, œufs et fruits. La valeur marchande de presque tous ces produits est déterminée par la délicatesse de leur saveur, la richesse de leur substance et leur extérieur appétissant. La valeur de ces produits n'est pas déterminée tant par leur composition que par leur condition, leur saveur, leur couleur et leur apparence générale.

Désormais nous pouvons conserver aux produits alimentaires du Canada l'excellence de leur qualité première, jusqu'à ce qu'ils soient rendus sur les marchés de l'Europe.

de d'une  
mesure  
ou mar-  
nt de la  
a beurre  
eur mar-  
. Il en  
ssables,  
its. La  
nt déter-  
de leur  
r de ces  
osition  
et leur

its ali-  
té pre-  
hés de



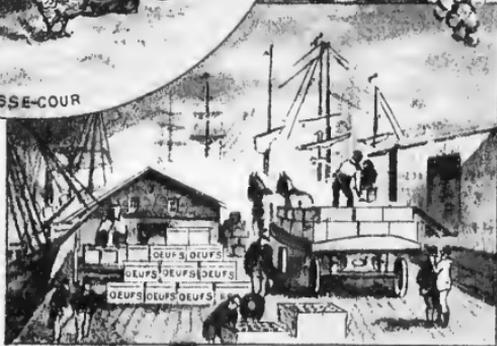




HORTICULTURE.



BASSE-COUR



BACON CANADIEN

