

dien arrive en Angleterre, il est préféré à presque toutes les autres espèces sur le marché. Il n'y a que l'indifférence du cultivateur canadien qui ait empêché ce commerce de prendre de plus grandes dimensions.

Beurre.

407. Il a été exporté un peu plus de beurre qu'en 1889, mais le total n'excédait pas 1,951,585 lbs. accusant une forte diminution comparée avec 1880. Cette diminution est presque entièrement attribuée à la négligence des cultivateurs qui ne font pas de beurre suffisamment bon pour être vendu immédiatement en arrivant en Angleterre. "Si on désire vendre du bon beurre sur des marchés étrangers, il faut le conserver au moyen de la glace et non du sel. Le marché anglais demande un beurre très-peu salé. Le manque de consulter les goûts, même les caprices des consommateurs, empêche l'introduction sur le marché d'un bon beurre." On dit que la diminution et la mauvaise qualité sont dues à l'établissement des fromageries qui emploient tout le lait frais ; mais il est certain qu'il y a d'autres raisons, car tandis que les exportations de beurre ont diminué de pas moins de 89 pour cent depuis 1880, celles du fromage n'ont augmenté que de 133 pour cent. Quoiqu'il en soit, il n'y a pas lieu de douter que de plus grandes quantités de beurre et de fromage peuvent être manufacturées en Canada, et comme cette exportation peut rapporter des bénéfices considérables, les sociétés d'agriculture de la Puissance devraient y donner quelque attention. Reconnaissant l'importance d'encourager cette industrie, le gouvernement a dernièrement nommé un commissaire de l'industrie laitière qui voyagera dans le pays et donnera aux cultivateurs des leçons pratiques concernant la fabrication du beurre et du fromage.

Fabrica-
du beurre
dans On-
tario.

408. D'après le rapport du bureau d'industrie d'Ontario, les 33 beurreries en opération dans la province en 1889 firent

*Statisticien. Rapport du département de l'agriculture des Etats-Unis, décembre 1890