

LE PRIX COURANT

(THE PRICE CURRENT)

REVUE HEBDOMADAIRE

Commerce, Finance, Industrie, Assurance, Propriété Immobilière, Etc.

EDITEURS :

LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES

(The Trades Publishing Co.)

25, Rue Saint-Gabriel, - MONTREAL

TELEPHONE BELL MAIN 2547

ABONNEMENT MONTREAL ET BANLIEUE - \$2.50
CANADA ET ETATS-UNIS - 2.00
UNION POSTALE - - Frs 20.00 PAR AN.

Il n'est pas accepté d'abonnement pour moins qu'une année complète.

L'abonnement est considéré comme renouvelé si le souscripteur ne nous donne pas avis contraire au moins quinze jours avant l'expiration, et cet avis ne peut être donné que par écrit directement à nos bureaux, nos agents n'étant pas autorisés à recevoir de tels avis.

Une année commencée est due en entier, et il ne sera pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arriérés ne sont pas payés.

Nous n'accepterons de chèques en paiement d'abonnement, qu'en autant que le montant est fait payable au pair à Montréal.

Tous chèques, mandats, bons de poste, doivent être faits payables à l'ordre de :

"LE PRIX COURANT"

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes demandes de renseignements.

Adresses toutes communications simplement comme suit :

LE PRIX COURANT, Montréal.

L'INDUSTRIE LAITIÈRE

Dans le présent numéro, nos lecteurs trouveront un certain nombre de colonnes consacrées à l'industrie laitière, soit dans le rapport de la convention de Prescott, soit dans celui de l'assemblée annuelle des marchands de provisions.

L'industrie laitière est, en effet, une des principales industries de notre province et la première de nos industries agricoles; c'est elle qui a permis à nos cultivateurs d'éviter la ruine après plusieurs années de mauvaises récoltes et c'est elle qui leur donne encore aujourd'hui le plus clair de leurs profits.

Mais on peut se demander si nos cultivateurs retirent de cette industrie tout le fruit qu'ils en pourraient obtenir. Il suffit de lire les observations présentées chaque année, lors des assemblées et des conventions des producteurs et des négociants, par des experts, pour se convaincre que les fabricants comme les patrons de fromageries et de beurrieres, par leur ignorance de certaines précautions ou par leur négligence, perdent une bonne part du fruit de leur travail et de leurs capitaux.

Nous n'avons pas l'intention dans ce court article de signaler les points faibles de notre industrie laitière, ce serait répéter ce que nous avons maintes fois exposé ici même et faire en partie double emploi avec ce qu'on lira plus loin.

A toutes les raisons déjà exposées pour que notre industrie laitière ne s'arrête pas dans la voie du progrès où elle s'est engagée, nous devons le reconnaître et le reconnaissons avec la plus grande satisfaction, vient s'en ajouter une autre.

Jusqu'à une époque rapprochée, la Nouvelle-Zélande était un facteur à peu près négligeable pour la production du beurre et du fromage, surtout de ce dernier produit. Aujourd'hui le marché anglais reçoit de ce pays des quantités importantes de beurre et de fromage et les effets des importations des produits de l'industrie laitière de nos antipodes commencent à se faire sensiblement sentir.

Il ne faut pas se dissimuler qu'avec notre production plutôt faible cette année, il ne devrait plus y avoir de fromage à exporter, alors qu'il reste encore des lots importants de fromage dont les détenteurs n'ont pu obtenir leur prix.

La raison de cet état de choses, c'est qu'au moment où nous cessons de produire, le fromage de la Nouvelle-Zélande commence à apparaître sur le marché anglais.

Voilà donc un nouveau concurrent qui se lève, qui s'est levé et, si nous voulons que notre fromage, celui de septembre en particulier, recherché par le consommateur, puisse s'écouler à des prix satisfaisants pour le producteur et pour le commerçant, il faut qu'il soit de qualité irréprochable.

Plus que jamais l'industrie laitière canadienne devra s'attacher à fabriquer des produits irréprochables, c'est pourquoi nous conseillons fort aux fabricants et aux patrons des crémeries de suivre les excellents conseils que leur donnent plus loin les meilleurs experts en la matière.

LES FRAUDES ALIMENTAIRES

Le laboratoire du Département du Revenu de l'Intérieur vient de publier son bulletin No 165 qui a trait à l'analyse des poivres moulus.

Il a été analysé 146 échantillons de poivre blanc et 152 de poivre noir, soit en tout 298 échantillons.

Il a été trouvé que: pour le poivre blanc 106 échantillons étaient purs, 8 douteux et 32 falsifiés; pour le poivre noir 110 étaient purs, 5 douteux et 37 adultérés.

Il résulte de ces chiffres que 21.9 pour cent des poivres blancs et 24.34 pour cent des poivres noirs ont été reconnus adultérés.

Malgré cette haute proportion de poivres adultérés à l'heure actuelle, il y a cependant une amélioration notable sur le chiffre des adultérations constatées dans le passé.

En effet, l'analyste en chef du laboratoire rappelle que le pourcentage des adultérations reconnues pendant les 28 dernières années a été de 50 p.c.

A ce sujet, il fait les remarques suivantes:

"On remarquera que cette dernière épreuve indique une grande amélioration comparativement aux précédentes analyses des poivres. Si le travail des 28 années antérieures fait voir une moyenne de 50 p.c. de produits adultérés, la présente analyse ne montre guère que la moitié de cette proportion. Cette amélioration marquée est très satisfaisante, mais il faut reconnaître que, malgré cela, le poivre moulu reste un des articles alimentaires les plus outrageusement adultérés au Canada. La mise en vigueur récente aux Etats-Unis d'une inspection rigoureuse des produits alimentaires et le refus dans plusieurs Etats d'admettre des matières importées dans le dessein exprès de falsifier les épices, a eu pour résultat qu'une partie des expéditeurs ont cherché à s'assurer un terrain pour y écouler ces adultérants.

"On ne peut dire qu'aucune des substances reconnues dans le poivre comme corps étrangers soit malsains strictement parlant; mais la poussière et les déchets (enveloppes moulues, etc.) de poivre contiennent vraisemblablement un grand nombre de saletés qui sont, pour le moins des mélanges absolument non désirables: alors que le sable, la farine, le cayenne, les enveloppes de noix de cacao, etc., sont pour ne rien dire de plus, une fraude caractérisée dommageable à la bourse, sinon une menace pour l'estomac du consommateur."

Le bulletin fait également remarquer que les principaux centres de falsification du poivre sont à, et près de Montréal, bien que Winnipeg se fasse également trop remarquer à cet égard. Voici quels sont les districts d'inspection qui ont la triste distinction de dépasser la moyenne: Nouveau-Brunswick, 25 p.c.; Québec, 39 p.c.; Manitoba, 40 p.c.; Mont-