

faire qu'un fromage absolument de première qualité? Ne se sont-ils pas plutôt laissés aller à travailler au revêtement pour chercher dans une minime augmentation de poids une fallacieuse compensation à la faiblesse des prix du marché? La nature humaine est faible et il serait imprudent, je pense, de garantir la totalité des fabricants du fromage de cette province, que les rigueurs du marché ont pu induire en tentation. D'un autre côté, et nous avons un certain plaisir à le constater, les petits couteaux des acheteurs n'ont jamais aussi bien coupé que ces derniers temps; ils n'auraient même jamais aussi fortement coupé, si nous en croyons certains lettres qui nous arrivent d'un comté voisin, et dont on lira avec intérêt le passage suivant: "La plupart de nos fabriques qui ont été coupées cette année, l'ont été sur du fromage dont la qualité passait très correct l'année dernière, et elles ont été coupées d'un demi à un centin par livre. C'est-à-dire que les pauvres en-

doment à cette roue. Nous voyons en effet vendre:

Le 1er juin, 198 meules à 7 $\frac{1}{2}$  et 198 à 7 13/16 cts.

Le 8 juin 137 meules à 7 $\frac{1}{2}$  et 631 à 7 $\frac{1}{2}$  cts.

Le 15 juin 90 meules à 7c et 954 à 7 $\frac{1}{2}$  cts.

Le 22 juin 272 meules à 8c et 1102 à 8 1/16 et 674 pour 8 $\frac{1}{2}$  cts.

Nous avons toujours pensé qu'un des plus grands obstacles au progrès dans la fabrication, et à l'amélioration de nos produits laitiers, était ce manque par les acheteurs, dont on s'est plaint si vigoureusement ces années dernières, d'établir une différence suffisante dans les prix du bon et du mauvais fromage. Si les chambres de commerce locales (cheese boards), les halles au beurre et au fromage, comme nous sommes tentés de les appeler plus modestement, doivent nous assurer le bénéfice d'une distinction plus marquée entre le bon et le mauvais fromage, elles auront assurément été de notre

principe, "l'union est le vendeur," et doit certainement les mêmes résultats. Dès l'an dernier, le lac St-Jean avait essayé d'une organisation analogue et avait eu lieu de s'en féliciter. Voilà maintenant qu'un de nos meilleurs districts français, où le fromage s'est acquis depuis longtemps une réputation, le district où s'est fondée la société d'Industrie laitière, St-Hyacinthe ou un mot, parle d'organiser à son tour une chambre de commerce de produits laitiers; déjà deux réunions préparatoires ont eu lieu, des règlements ont été passés en assemblée générale, une trentaine de fabriques ont donné leur adhésion à ces règlements, et on attendait la formation régulière de la chambre et l'ouverture d'une salle de vente, il a été décidé d'ouvrir un bureau de renseignements et de réunion où s'afficheront les cours des marchés de la semaine, et le câble de Liverpool, que la G.N.W. Telegraph Co. offre de transmettre chaque jour à raison de \$5.00 par mois.

merco des produits laitiers du district de Bedford, que nos lecteurs trouveront plus loin.

Sur l'observation de M. Joseph Authier, de St-Dominique, l'assemblée s'est réunie à huitaine, pour permettre aux vendeurs ou propriétaires de fabriques présents de soumettre le projet à leurs patrons, et de s'entendre avec eux, un comité, composé du Rév. P. P. Côté, de MM. Macdonald, Desautels, Bourbeau et Castel, fut nommé pour étudier un projet de règlement à soumettre à la prochaine réunion.

Le samedi, 20 juillet, en conséquence de l'ajournement ci-dessus, les représentants des fabriques étaient de nouveau réunis. Dans l'interval, M. Elie Bourbeau était allé suivre, le jeudi 18 juillet, les opérations de la chambre de commerce de Brockville, et avait rapporté d'un des meilleurs fabricants des environs, une fabrique qui depuis cinq ans vend à la même maison de Montréal et n'a jamais été coupée, une meule de fromage, la meilleure qu'il



BUREAU DE L'AGENCE DES TERRES DE LA COURONNE, A CEDAR HALL

gagés fromagers font présent d'à peu près la moitié de leurs gages aux différents acheteurs." Sans avoir jamais approuvé ce système de coupage à destination, et tout en faisant nos réserves en faveur de l'acceptation de la qualité du fromage à la fabrique, telle qu'elle se fait déjà dans certaines fabriques de la Province et telle que certains districts l'ont déjà obtenue, nous reviendrons plus tard sur cette question) nous ne sommes qu'à demi fâchés du jeu des petits-couteaux des acheteurs cet été, parce que nous entendons dire de divers côtés que MM. les acheteurs font un beaucoup plus grande différence que de coutume dans les différentes qualités de fromage et auraient résolu (nous n'osons encore croire à une résolution définitive) de ne plus payer un seul et même prix pour le mauvais comme pour le bon fromage, sous prétexte que c'est là pour eux le seul moyen d'acheter le fromage d'une région. De fait, les quotations de la chambre de commerce des produits laitiers du District de Bedford, fondée cette année même, donnent certain fon-

droit de progrès un des plus gros lancers qui s'y soient jamais glissés. C'est dans cette pensée que M. Elie Bourbeau, assistant inspecteur général des syndicats, disait dans l'avant-dernier numéro du Journal: "S'il faut pour cela (pour que le fromage soit payé suivant sa valeur) établir des Bourses au fromage dans toute la Province, qu'on en établisse au plus vite." Le souhait de M. Bourbeau n'aura pas été formulé en vain, croyons-nous, et l'exemple du district de Bedford ne sera pas perdu, nous l'espérons. Il y a cinq ans, ce même district introduisit dans la Province le premier syndicat de fromagers pour l'inspection des fabriques, et l'amélioration de la fabrication; aujourd'hui nous avons 38 syndicats d'un bout à l'autre de la Province, depuis Bonaventure jusqu'à Argenteuil et Ottawa, et de Huntingdon au Lac St-Jean et à Chicoutimi. Il y a trois mois à peine que la Chambre de commerce du district de Bedford existe, quoiqu'elle ait été fondée par un comité de Chicoutimi à une organisation, qui, sans être absolument semblable, repose néanmoins sur le même

#### LES ASSEMBLÉES DE SAINT-HYACINTHE

C'est avec un empressement, dont nous croyons devoir les féliciter, que les propriétaires et vendeurs des fromageries du district de St-Hyacinthe ont répondu à l'invitation qui leur avait été adressée sur l'initiative de MM. M. Macdonald, M. P. P., et J. D. Leclair. Au moins 60 fabriques étaient représentées à la réunion du 13 juillet, dont M. M. Macdonald fut nommé président et M. E. Castel, secrétaire. Le président donna d'abord lecture d'une lettre de M. H. S. Foster, président de la Chambre de commerce des produits laitiers du district de Bedford, s'excusant de ne pouvoir se rendre à son invitation, et rappelant les avantages que retiront les producteurs de fromage de ce district de l'établissement de la salle de vente de Cowansville, puis le secrétaire lut à l'assemblée la constitution et les règlements de la chambre de com-

ait pu trouver à son voyage; la qualité en est égale dans nombre de nos bonnes fabriques. Comme M. Bourbeau avait eu l'occasion de le dire à la salle de vente de Brockville, nous faisons dans la province de Québec du fromage égal à celui d'Ontario; sans doute tout notre fromage n'est pas encore à hauteur et nous manquons encore d'uniformité, surtout dans l'extérieur de notre fromage; sa taille, son emballage et la qualité des boîtes laissent encore trop généralement à désirer. Mis en présence de la meule de fromage rapportée de Brockville par M. Bourbeau et comme de dire à l'assemblée pourquoi le commerce de Montréal faisait une différence d'un demi centin entre ce fromage et le bon fromage de la province de Québec, un des principaux acheteurs du marché de St-Hyacinthe s'est surtout appuyé sur les défauts extérieurs, plutôt que sur une différence de qualité proprement dite, et n'a pas répondu à M. Bourbeau qui, en sa qualité d'inspecteur, insistait pour savoir quel reproche le commerce avait à faire à