

est facile au marchand chez qui il se fournit, de suivre la marche de sa solvabilité et de se protéger par les moyens de droit commun, lorsque cette solvabilité descend trop bas pour la sécurité de sa créance.

### CHAMBRE DE COMMERCE DE ST HYACINTHE

Nous accusons réception du rapport annuel de la Chambre de Commerce de St. Hyacinthe, pour l'année 1893, la première année de l'existence de la chambre.

La brochure que nous avons reçue contient: 1o. Le rapport du président, M. P. F. Payan; 2o les documents constituant légalement la chambre; 3o les règlements adoptés et 4o la loi générale en vertu de laquelle la chambre s'est constituée.

Nous félicitons cordialement les commerçants et les industriels de la ville progressive de St-Hyacinthe de s'être donnés une chambre de commerce, pour étudier les questions qui les intéressent et porter la parole en leur nom auprès des autorités. Nous les félicitons d'avoir su réunir ainsi en un faisceau solide les bonnes volontés, les intelligences éclairées et les influences de soixante deux membres qui représentent, sans contredit, l'élite du commerce et de l'industrie de leur district.

Dès la première année de son existence, la Chambre de Commerce de St-Hyacinthe a démontré son utilité, ainsi que le constate le rapport du président; ainsi, elle a obtenu de la compagnie du Grand Tronc l'ouverture de la rue Laframboise; de la compagnie de Téléphone Bell, l'amélioration de son service le dimanche et les jours de fête; elle a représenté au département des postes l'utilité de tenir plus longtemps ouvert le bureau de poste de St-Hyacinthe; elle a demandé à la compagnie du Grand Tronc l'amélioration du service des trains entre St-Hyacinthe et Montréal etc.

"St Hyacinthe, continue le président, se développe rapidement et depuis quelques années, a fait de grands progrès. Nous avons des manufactures importantes qui emploient un grand nombre d'ouvriers et qui ont beaucoup contribué à la prospérité de notre ville.

"Une grande fabrique est en voie de construction; et il se fait des améliorations aux pouvoirs d'eau qui vont permettre de développer une force motrice beaucoup plus considérable qu'aujourd'hui.

"Quatre chemins de fer viennent chez nous chercher le produit de

notre travail et apporter le commerce des riches campagnes qui nous entourent

"Nous avons à nous féliciter de l'établissement d'une école d'industrie laitière qui, j'en suis certain, produira un grand bien. Cette industrie a déjà pris un essor remarquable et est destinée à être une source de richesse pour notre district et pour la province en général."

Il y a là évidemment de quoi stimuler le zèle de la Chambre de Commerce de St-Hyacinthe et nous sommes convaincus qu'elle se tiendra toujours à la hauteur de sa mission.

### SYNDICATS DE FROMAGERIES

L'école de laiterie de St Hyacinthe nous fournit de bons fabricants de fromage qui peuvent concourir avec les meilleurs praticiens du Haut Canada; nous avons le sol, les pâturages, les animaux; l'outillage le plus perfectionné est à notre portée. Que nous manque-t-il pour produire un article qui soit coté parmi les premiers sur les marchés où nous exportons?

Il nous manque—et c'est un point sur lequel nous voulons insister,—il nous manque l'uniformité dans la production.

N'oublions pas que nos véritables acheteurs de fromage sont à près de trois mille milles de chez nous et qu'ils ne peuvent pas enfoncer le *tryer* dans chacune des meules avant d'acheter notre fromage. La plupart des ventes se font par câblesgrammes, entre exportateurs de Montréal et marchands de gros de Liverpool, de Bristol ou de Londres.

Ces câblesgrammes spécifieront un prix pour le fromage "Finest Ontario" ou même "Western Ontario", "Eastern Ontario"; car les marchands savent que ces désignations répondent à des qualités constantes qui ont une cote bien établie sur le marché. Que l'on se rappelle la résolution de la chambre de commerce de Bristol déclarant qu'on ne devait expédier aucun "French Cheese," quelque fût d'ailleurs son mérite intrinsèque, en exécution de commandes, spécifiant le "Finest Ontario." Depuis, et surtout depuis Chicago, on arrive parfois à vendre du "Finest Cheese made in the French section," c'est-à-dire, du fromage fabriqué dans la région française, mais bien peu d'acheteurs veulent encore s'y risquer, et ceux qui le font ont soin d'offrir 2 ou 3 shillings en dessous du cours.

Si nous voulons, maintenant que nous faisons—quelquefois—du fro-

mage égal au "Finest Ontario" pouvoir le vendre en Angleterre au même prix que ce dernier, il est de toute nécessité pour nous de convaincre d'abord, les marchés anglais, du fait que, règle générale, notre "Finest French Cheese" vaudra le "Finest Ontario" de même date. Ou, du moins, sera d'une qualité conservant une relation régulière constante avec celle du fromage du Haut Canada.

Or, rien ne nous paraît plus propre à produire ce résultat que la formation des syndicats de fromagerie. Nous voulons parler, bien entendu, des syndicats sérieux, non pas de ceux qui se formeraient uniquement et simplement pour vendre sous la même marque le fromage de cinquante fromageries, sans se préoccuper de la qualité de la fabrication de chacune d'elles.

Le syndicat sérieux n'acceptera dans ses rangs que des fromageries dirigées par des fabricants capables, autant que possible diplômés de l'école de St Hyacinthe, ou justifiant d'une expérience suffisante. Il s'assurera les services d'un inspecteur, expert en théorie et en pratique, dont l'autorité devra être bien établie et qui visitera tour à tour chaque fromagerie faisant un rapport spécial pour chacune au bureau du syndicat.

Nous ne voulons pas, naturellement, entrer dans le détail des devoirs de l'inspecteur, cela rentre dans le domaine de la fabrication; mais, au point de vue de la vente, nous devons insister sur le rôle que doit remplir l'inspecteur, car c'est de la façon dont ce rôle sera rempli que dépendra uniquement la régularité de la fabrication, d'où dépendra à son tour la régularité de l'appréciation sur le marché. Les syndicats, ayant atteint ce but de produire un fromage de qualité régulière, il restera, pour arriver à la perfection de l'outillage d'Ontario pour la vente de son fromage, à grouper les syndicats autour d'une des chambres de commerce de district qui se forment dans nos centres agricoles: à Sorel, Arthabaskaville, Trois-Rivières, St-Hyacinthe, etc, et à tenir des marchés réguliers où des représentants des syndicats se rencontreraient avec les acheteurs de Montréal et mettraient leur production en vente, *sur échantillon*, soit de gré à gré, soit à l'enchère comme cela se pratique dans quelques régions d'Ontario.

Les syndicats des Cantons de l'Est s'agitent déjà dans cette direction et vont avoir probablement cet été un marché hebdomadaire ou semi-mensuel à Waterloo, à Cowansville