

tallurgie anglaise. Jusqu'à une époque encore rapprochée, les fabricants de fer et d'acier allemands étaient restés, sous le rapport de l'économie des procédés et de leur utilisation, en retard sur l'Angleterre et les Etats-Unis, de sorte que le bon marché de leur main d'œuvre ne faisait pas sentir ses effets autant qu'aujourd'hui. Mais l'Allemagne se trouve maintenant à peu près dans les mêmes conditions de travail que l'Angleterre et paraît même l'avoir dépassée dans certaines branches de fabrication.

Dans l'industrie de la fonte, par exemple, les Allemands sont parvenus, dans l'espace de douze ans, à augmenter de 100 p. c. la production d'une installation donnée de hauts-fourneaux et de 50 p. c. la production par tête d'ouvrier. Un avantage sérieux qui vient souvent en aide aux industriels allemands, mais qui fait défaut à leurs confrères anglais, c'est celui d'un prix de faveur pour le transport par voie ferrée en cas d'exportation.

Le même cas se rencontre dans les frets maritimes, au point même que des firmes anglaises ont maintes fois trouvé leur avantage d'embarquer à Hambourg ou à Anvers, plutôt qu'à Londres ou à Liverpool. L'ouverture du canal de Manchester profite elle-même aux industriels allemands, car elle rend possible la livraison de leurs fils de fer, dans le cœur même du Lancashire, à un prix inférieur à celui auquel les nombreuses tréfileries de Manchester ou de Warrington parviennent à les fabriquer."

Finalement, l'article du *Times* fait voir combien, en présence des circonstances ci-dessus, l'attitude de la classe ouvrière anglaise et la fréquence des grèves, particulièrement dans les houillères, tendent à accélérer la décadence de l'industrie métallurgique en Angleterre.

Indépendamment de la perte momentanée causée par les grèves, celles-ci ont pour conséquence de décourager le capital; elles entravent l'exécution des contrats et nécessitent, partout où cela est possible, la création d'assurances coûteuses contre les risques à prévoir, qui chargent d'une façon permanente les prix de revient et aggravent les conditions désavantageuses dans lesquelles se trouve l'Angleterre vis-à-vis de la concurrence étrangère.

On vient de mettre sur le marché une machine à fabriquer les allumettes qui peut faire 150,000 allumettes à la minute. Les machines actuelles n'en font que 8,000 à la minute.

DÉCENTRALISATION INDUSTRIELLE

Un de nos négociants canadiens les plus entreprenants et les plus intelligents, M. Damase Parizeau, exposait, l'autre jour, à la Chambre de Commerce du District de Montréal, la difficulté que la culture avait à surmonter pour utiliser la pulpe de betterave. Cette pulpe, dont le jus saccharin est extrait par la diffusion, c'est-à-dire en la faisant tremper dans l'eau qui absorbe le jus, reste, après cette extraction, dans un état semi-liquide qui n'en permettrait le transport qu'en baril. Dans ces conditions, le transport à grande distance devient trop coûteux pour nos agriculteurs. M. Parizeau demande en conséquence que l'on étudie le projet d'établir dans chaque comté ou même dans chaque paroisse qui voudrait se livrer à la culture de la betterave, un établissement spécial où l'on pourrait extraire le jus et l'expédier à la sucrerie, tandis que la pulpe serait remise à peu de frais aux cultivateurs.

M. J. X. Perrault, qui a étudié sur place le fonctionnement des sucreries de betteraves en France et en Belgique, nous dit que, dans ces pays, chaque localité où l'on cultive la betterave aux alentours de l'usine centrale est munie d'une *raperie* où la betterave est traitée pour en extraire le jus, la pulpe restant ainsi sur les lieux de production, tandis que le jus est transmis à l'usine par un tuyau de 5, 10 ou 15 milles de longueur. C'est là ce qu'on a trouvé en France pour surmonter la difficulté signalée par M. Parizeau. Mais cette canalisation est trop coûteuse pour pouvoir être employée à des distances comme on en trouve ici, entre les champs de culture et l'usine de la sucrerie; elle exige le groupement de la culture dans un rayon restreint autour de l'usine centrale. Elle devient physiquement impraticable pour les cultivateurs du comté de Chambly, par exemple, qui ont, outre la distance, le fleuve St-Laurent entre leurs terres et la sucrerie de Berthier.

Maintenant, le transport du jus serait-il beaucoup plus dispendieux que celui de la betterave? C'est la question à étudier pour déterminer la praticabilité de l'établissement de râperies sur la rive sud. Le jus dissous dans l'eau doit nécessairement donner un volume considérable et ne peut être transporté qu'en barils étanches. Il est, probablement, en outre, sujet à la fer-

mentation lorsqu'il est soumis pendant quelque temps à certaines conditions atmosphériques. C'est aux fabricants de sucre à nous renseigner sur ce point.

La seule alternative serait de réunir, dans un rayon comparativement restreint, disons dans deux ou trois comtés limitrophes, des cultivateurs qui s'engageraient à fournir assez de betteraves pour alimenter une sucrerie établie à leur portée. Avec le succès de la sucrerie de Berthier, il est probable que les capitalistes ne manqueraient pas pour l'établissement de l'usine. Et le Canada consomme assez de sucre pour faire prospérer une cinquantaine de sucreries.

Une autre décentralisation industrielle pourrait être d'un grand avantage aussi à l'agriculture; si, dans chaque rang dont les cultivateurs envoient leur lait à une beurrerie, il y avait, à un endroit convenable, un séparateur centrifuge qui écrèmerait le lait et remettrait immédiatement le petit lait aux patrons, ceux-ci pourraient, sans frais supplémentaires, employer ce petit lait à l'élevage des porcs sur leur terre. La beurrerie pourrait être ainsi établie sur un pied plus considérable et économiser en frais généraux de fabrication, le coût de la mise en opération des séparateurs locaux.

Comme il y a des séparateurs à main, d'un coût modéré, les patrons de la beurrerie pourraient même faire la séparation chez eux et envoyer la crème à la beurrerie; probablement quelques uns le font déjà. L'une et l'autre forme de décentralisation nous paraissent avoir beaucoup d'avantages pour le cultivateur.

Et c'est peut-être le meilleur moyen de populariser la beurrerie coopérative chez nous, où elle a à subir la concurrence de la fromagerie, en permettant aux patrons de faire de l'argent par la vente des porcs engraisés avec le petit lait, chose qui n'est pas possible avec la fromagerie.

COMPTES-RENDUS

CHAMBRE DE COMMERCE DE QUÉBEC

Il y a eu, mercredi le 14 novembre, assemblée du conseil de la Chambre de Commerce de Québec, sous la présidence de M. E. B. Garneau, président. Plusieurs questions importantes ont été discutées, entre autres celles d'augmenter le prix de la licence que doit prendre chaque colporteur. Les colporteurs font beaucoup de dommages au commerce local. Tous les membres du conseil de la Chambre de Commerce se sont pro-