

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

du Commerce, de l'Économie, de l'Industrie, de la Propriété foncière et des Assurances.

Bureau : No 30, rue Saint-Jacques, Montréal.

Abonnements: Montréal, un an \$2.00
Canada et États-Unis 1.50
France fr. 12.50

Publié par La Société de publication commerciale, MONIER & HELBRONNER, gérants.

MONTREAL, 21 OCTOBRE 1887

LES ÉPICIERS

On se rappelle le bruit que fit, au commencement de cette année, la menace de la mise en force de certaines sections du règlement 131, concernant la vente de certains articles débités par les épiciers en détail.

Ces sections sont les suivantes :

Section 44—Personne ne vendra ou n'exposera ou n'offrira en vente, dans aucun état privé ou boutique dans la cité, ni dehors des marchés publics pour les viandes, aucune viande, poisson, légumes ou provisions ordinairement achetées et vendues sur les marchés publics, à moins d'en avoir préalablement obtenu du Conseil-de-Ville une licence à cet effet et d'avoir payé pour icelle la somme de \$200.

Amendée par la

Sec. 13—Personne ne pourra vendre, offrir, ou exposer en vente, dans ou sur aucune rue, ruelle, cour ou aucun magasin, boutique, résidence, ou sur aucune autre place dans la ville, que sur l'un des marchés à la viande (public ou privé), établis par ce règlement, aucune espèce de viande de boucherie, porc frais, dinde, oies, canards, volailles, poisson, fruits, grains, produits, ou effets habituellement apportés et vendus sur les marchés publics.

Pourvu que rien de contenu dans ce règlement n'empêche les marchands épiciers ou commerçants de détailler comme avant, dans leurs boutiques, du beurre, des œufs, de la paille, du porc salé, du gibier ou des fruits.

L'application rigoureuse de ces sections empêche les épiciers de vendre aucune des marchandises apportées et vendues sur les marchés, en dehors de celles intentionnées dans la sec. 13, et les épiciers ne peuvent vendre légalement, ni légumes, ni grains, ni sucre ou sirop d'érable.

Ce sont les bouchers qui avaient demandé la mise en force de ce règlement No. 131, mais il faut ajouter, qu'ils ne désiraient, et ne désirent pas encore empêcher les épiciers de vendre des légumes, et que de fait ils ignoraient complètement la portée des sections que nous venons de mentionner.

Tout ce que les bouchers demandaient c'était qu'on empêchât les épiciers de vendre de la viande fraîche, et en cela ils ont raison, et les épiciers l'ont toujours admis et reconnu.

Donc il n'y a absolument aucune animosité, aucune jalousie, aucune concurrence entre les bouchers et les épiciers, et dans ces conditions, il doit être excessivement facile au comité des marchés, de faire un règlement juste et équitable.

Le comité vient d'amender ce fameux règlement 131, et chose remarquable, il n'a pas amendé les sections si désavantageuses aux épiciers; sections qui les mettent à la merci du premier individu qui voudra les dénoncer.

Nous croyons qu'il suffirait à l'association des épiciers en détail de faire une démarche près du comité, pour faire amender ces sections, pendant qu'il en est temps encore.

L'association des épiciers en détail doit faire cette démarche, si elle veut récolter les fruits du mouvement qu'elle a inauguré; dans ce sens, il y a quelques mois.

A propos de cette association, nous ne saurions trop engager les épiciers en détail qui n'en font pas encore partie, de s'en faire recevoir un premier jour.

C'est par l'association que les commerçants font respecter leurs droits et obtiennent les réformes nécessaires au libre exercice de leur commerce.

Les petits commerçants incapables de résister par eux-mêmes aux vexations sans nombre auxquelles ils sont exposés, trop souvent, soit par l'administration, soit par les grandes maisons, ont bien plus que les commerçants riches besoin de se joindre à l'association.

Ce besoin est d'autant plus impérieux pour les épiciers qu'ils ont à lutter contre les combine, contre les agents trop zélés du fisc, ou de la police, contre les informers, etc., etc., qu'ils ne peuvent espérer faire améliorer les règlements qui les regissent, qu'en s'unissant pour combattre.

Nous en avons un exemple dans la question actuelle; que pourrait obtenir un épicier, même influent, qui irait demander au comité des marchés, d'amender le règlement 131? On ne l'écouterait pas.

Mais que l'association envoie une députation au nom des centaines d'épiciers de la ville de Montréal, et le comité écouterait non seulement ces délégués, mais fera droit à leur demande.

En faisant cette démarche, l'association protégera non seulement ses membres, mais encore ceux des épiciers qui n'appartiennent pas à l'association. En justice ces derniers doivent reconnaître le bien qu'on leur fait, en se joignant à ceux qui le font, et en agissant ainsi ils travailleront dans leur propre intérêt.

La cotisation, croyons-nous, est minime et les officiers dévoués à la tâche qu'ils ont assumée, et les résultats déjà acquis sont suffisants pour démontrer que cette association des épiciers en détail a rendu, et est appelée à rendre d'immenses services à cette branche importante du commerce, et qu'il est de l'intérêt de tous les épiciers de Montréal d'en faire partie. *L'Union fait la force.*

Nous nous occuperons de cette question, au point de vue des bouchers, aussitôt que les amendements auront été vus par l'avocat de la cité.

FROMAGE ÉCRÉMÉ

Les partisans de la fabrication du fromage avec du lait écrémé, feront bien de réfléchir sur ce qui s'est passé la semaine dernière à Utica.

À Utica sans raison apparente les prix ont été de 1/2 c. au-dessous de ceux de Little Falls. Après enquête faite, on a vu que les acheteurs avaient découvert dans les lots de plusieurs fabriques, des fromages fabriqués avec du lait ayant subi un certain écrémage.

Dans les conditions de faiblesse du marché il n'en fallait pas plus, non seulement pour faire baisser les prix sur les lots découverts, mais encore pour discréditer toute la fabrication du district. C'est ce qui a eu lieu.

Nous n'avons pas l'intention de discuter dans ces colonnes la valeur des théories des partisans de la fabrication du fromage écrémé; nous nous contenterons de dire que le fromage canadien jouit d'une renommée supérieure à celle du fromage américain justement parce qu'il est plus honnêtement fabriqué; et que le moins que l'on puisse demander à ceux qui croient devoir retirer une partie de la crème de leur lait, c'est de marquer leurs produits en conséquence, afin de ne pas tromper les clients.

S'ils font cela, ils pourront juger de l'opinion que le public a de leurs théories; et lorsqu'il seront renseignés sur ce point, nous doutons qu'ils continuent longtemps à les mettre en pratique.

LE TABAC CANADIEN

Le tabac est appelé à devenir une des sources les plus importantes du revenu de nos cultivateurs s'ils veulent apporter à sa culture tous les soins qu'elle réclame et qu'elle comporte.

Toutes les théories qu'on a émises pour chercher à démontrer qu'on ne pouvait produire sur notre sol des tabacs pouvant rivaliser avec les tabacs américains, n'ont aucune force aujourd'hui en présence des résultats pratiques obtenus par celui que nous pourrions appeler le pionnier de cette culture au Canada, M. Foucher, de Saint-Jacques l'Achigan.

Certes, on cultivait du tabac avant lui, mais personne avant lui, n'avait obtenu ces produits d'autant plus remarquables qu'ils ont poussé sous notre climat, qui ont remporté les premiers prix non seulement aux expositions canadiennes, mais à l'exposition de Londres.

La province de Québec doit profiter de cet enseignement et des travaux de cet habile agriculteur, et nos cultivateurs ne sauraient trop suivre l'exemple qu'il leur a donné.

La culture des produits destinés à l'industrie est de beaucoup plus rémunératrice que celle des produits destinés à la consommation. Dans tous les pays du monde, les régions cultivant la betterave, les grains oléagineuses, le lin, le chanvre, le tabac sont plus riches que celles qui par exemple ne cultivent que les céréales et les légumes.

Donc, grâce à M. Foucher, nous sommes maintenant que notre tabac bien cultivé et bien préparé peut rivaliser avec les tabacs étrangers; mettons cette connaissance à profit, et améliorons notre culture.

Le juge de l'exposition coloniale à Londres ont déclaré que les tabacs en feuilles préparés par la Compagnie Manufacturière de tabac canadien du comté de Montcalm, P. Q. pouvaient rivaliser avec les produits les plus beaux, les plus fins, les mieux colorés et les plus agréables au goût exposés par n'importe quelle autre colonie anglaise. C'est là un magnifique témoignage et qui doit encourager nos

cultivateurs à faire quelques efforts dans cette direction.

Quant à la préparation du tabac pour la consommation, la Compagnie de St-Jacques, a encore démontré ce qu'on pouvait faire, lorsqu'on connaissait bien son industrie. Sans l'habile direction de M. Modeste Beauvais, élève de M. McDonald, cette Compagnie livre aujourd'hui des tabacs qui jouissent d'une réputation méritée et qui ont pris la première place sur notre marché canadien, en concurrence même avec les tabacs étrangers.

Nous nous contentons aujourd'hui de montrer à nos cultivateurs ce que le tabac peut rendre; dans la paroisse de St-Jacques l'Achigan par exemple, la récolte a été au moins de 750,000 lb. et elle se vend couramment en ce moment de \$7 à \$8 les 100 lbs, soit une récolte de \$52,000 à \$60,000, ce qui n'est pas à dédaigner, même pour une paroisse riche.

Nous suivrons cette question de la culture du tabac, avec beaucoup d'attention et d'intérêt, et nous étudierons de quelle manière on pourrait la développer et surtout la protéger, ce que nos tarifs douaniers ne font que d'une manière très imparfaite.

L'INSPECTION DES FARINES

Le 2 novembre prochain, les inspecteurs et les examinateurs de farines de toute la Puissance se réuniront à Montréal, sous la présidence de M. A. Gagnon, de la maison A. E. Gagnon & Co., de Montréal. Les villes de Québec, Halifax, Kingston, Ottawa, Toronto, Hamilton, London, et Montréal seront représentées à cette réunion.

Les travaux de cette session ont un intérêt tout particulier, attendu que les inspecteurs discuteront et choisiront les nouveaux étalons de classification, suivant l'acte passé à la dernière session du Parlement Fédéral.

Cette nouvelle classification était devenue nécessaire depuis que l'introduction dans le pays du système hongrois, avait de beaucoup diminué les écarts de qualité. Nous croyons savoir que les nouveaux étalons ne seront qu'au nombre de cinq, savoir:

- Patent, de blé de printemps;
- Patent, de blé d'automne;
- Straight rollers;
- Extra;
- Superfine.

Le commerce, est très favorable à cette classification beaucoup plus juste actuellement, que l'ancienne.

Enfin la réunion des inspecteurs s'occupera de la question de l'examen des farines. À l'avenir tout acheteur achètera sur échantillon, aura le droit de faire examiner les lots achetés par un examinateur dont le certificat de constatation fera loi pour les deux parties. On voit toute l'importance de la prochaine réunion des inspecteurs et des examinateurs de farine. Cette association renouvellera également son bureau cette année. Actuellement elle est présidée, comme nous l'avons dit par M. A. E. Gagnon de Montréal. Nous espérons que ce monsieur sera réélu à une place qu'il occupe avec tant d'activité. M. Gagnon étant certainement le meilleur juge que nous ayons dans le pays en cette matière.