

Le premier a réalisé de 18 à 23c. par livre, principalement de 20 à 21c. alors que l'autre n'a obtenu que 19c. pour sa fabrication de la saison. Les recettes du premier ont été considérablement au-dessus de celles du dernier.

Une autre disposition des fabricants, et qui semble devenir de plus en plus générale, c'est qu'ils cherchent de plus en plus à vendre leurs beurres sur le marché canadien, au lieu de l'envoyer en Angleterre. Les exportations cette saison ont été très faibles, étant seulement de 11,189 tinettes à ce jour, c'est à dire la plus petite quantité enregistrée jusqu'ici dans les périodes correspondantes des années précédentes.

En dehors des marchés de l'Ontario, tout fait espérer que de bonnes affaires seront faites avec la Colombie Anglaise. Un certain nombre d'expéditions ont déjà été faites, et les principales maisons de commission sont à faire des arrangements pour envoyer régulièrement dans cette province les beurres des crémeries de l'Ontario. Le développement de l'industrie beurrière, des crémeries, sera suivi avec intérêt par les détaillants. Au lieu des grandes quantités de beurre inférieur envoyées par les fermiers, et pour lesquelles on doit payer des prix élevés, la crème sera portée aux crémeries, sera payée comptant, et le beurre produit sera plus profitable aux détaillants que l'ancien beurre inférieur, qui de plus seront à même de toujours fournir une bonne qualité de beurre à leurs pratiques. Plusieurs crémeries ont déjà réussi à obtenir en ville des clients qu'absorbent toute leur fabrication, et ont ainsi établi la supériorité de leurs produits.

C'est le cas pour deux fabricants de Seaforth et d'Ayton. Le premier s'est fait une spécialité des beurres en permis d'une livre qu'il marque T. H. et le second fabrique principalement du beurre en tinette. Il y a d'autres fabricants qui font aussi bien, mais ces deux là sont les seuls qui ont réussi à se créer une marque; plus grand sera le nombre des fabricants qui agiront ainsi, mieux cela vaudra, quand un fabricant sait que sa réputation est en jeu, il veille à ce qu'aucun beurre inférieur portant sa marque de fabrique ne soit mis sur le marché.

Ces principes sont ceux du *Prix-Courant*, et nous ne cesserons de dire aux directeurs de beurrières; fabriquez bien, n'arquez vos produits, et vendez promptement aux plus hauts cours du jour. Ce cours vous le trouverez toujours dans le *Prix-Courant*.

#### RAPPORT DU GERANT AVEC LES PATRONS

Le Gerant, pour rendre justice complète aux patrons, ne doit faire d'affaires qu'avec des maisons d'une honorabilité indiscutable, et se défier des spéculateurs sans nom qui sont toujours à l'affût du marché bon pour eux-seuls. Il doit connaître le marché jour par jour, et vendre chaque mois ce qu'il a en main.

Le fromage diminue rapidement en poids, et c'est autant de perdu si on le garde longtemps. Le beurre perd vite son arôme en vieillissant, et l'expérience générale est en faveur des ventes mois par mois, suivant les prix courants. La détention trop longue des produits amène l'encombrement des marchés, et ces hausses et baisses subites qui produisent malheureusement trop souvent des désastres financiers. Un fabricant qui a une expérience de douze à quinze ans dans la vente du beurre et du fromage me disait un jour qu'il n'a jamais dévié de la règle qui consiste à vendre chaque mois les produits disponibles, et qu'il a toujours, en la suivant, obtenu en moyenne, les plus hauts prix du marché. Je l'ai cru facilement car, par la longue détention des produits, on perd sur le poids, sur la qualité et sur l'intérêt de l'argent que l'on tarde à toucher.

L'annonce que j'ai fait des quatre facteurs qui concourent au fonctionnement des fabriques de beurre et de fromage amène l'idée que, dans l'industrie laitière, comme dans toutes les industries, plus il y a de gens qui mettent la main au plat, moins la part de chacun est grande, quant aux profits. C'est une idée qui a porté certaines personnes à rechercher un système qui réduirait le nombre d'intermédiaires entre le fournisseur de lait et l'acheteur de beurre et de fromage. L'idéal d'un tel système serait trouvé, s'il se rencontrait un cultivateur possédant à lui seul un grand nombre de vaches, et ayant chez lui une fabrique dont il aurait le seul contrôle et dont il vendrait les produits. Cet idéal est difficile à atteindre, mais, on a proposé de s'en rapprocher en prenant le système que voici: Un fabricant de beurre et fromage, ayant certains moyens, créerait une fabrique et achèterait le lait des cultivateurs à un prix déterminé de la manière suivante.

Dans le district de Montréal, par exemple, on conviendrait de vendre le lait par mesure de dix livres, et ces dix livres de lait vaudraient pour le mois de juin, disons, le plus haut prix moyen payé dans le cours du mois suivant, celui de juillet, sur le marché de Montréal, pour le meilleur fromage, étant donné qu'il faut dix livres de lait pour faire une livre de fromage, en diminuant le prix de deux centins qui seraient le profit du fabricant acheteur de lait. Pour être plus clair je prends un exemple. Si le fromage de juillet valait dix centins la livre, à Montréal, en moyenne, le lait de juin serait payé huit centins par dix livres. L'acheteur, tout en payant le plus haut prix du marché pour le lait, ne serait pas exposé à des pertes par suite des fluctuations de ce même marché. Ce système forcera l'acheteur à utiliser le petit lait qui lui resterait, et il lui faudrait pour cela se faire éleveur de porcs ou autres animaux consommateurs de petit lait: On objecte que ce système prive le cultivateur du petit lait dont il a besoin pour ses animaux. Rien n'empêcherait celui qui sentirait cette objection de garder chez lui le lait qu'il lui faudrait pour la dépense de sa famille et pour la fabrication de sa provision de beurre, ce qui donnerait, en même temps, le lait nécessaire pour l'élevage de ses petits animaux.

J. C. CHAPUIS.

## ANNONCEZ

—DANS—

## LA PRESSE

DESIREZ-VOUS une Situation ?  
Annoncez dans LA PRESSE.

Tous les hommes d'affaires reçoivent LA PRESSE.

DESIREZ-VOUS une Ménagère ?  
Annoncez dans LA PRESSE.

Les petites annonces de LA PRESSE sont lues par tout le monde.

DESIREZ-VOUS un Commis ?  
Annoncez dans LA PRESSE.

LA PRESSE est le véritable intermédiaire entre le patron et l'employé.

DESIREZ-VOUS une Servante ?  
Annoncez dans LA PRESSE.

Les servantes en recherche d'emploi lisent toutes LA PRESSE.

DESIREZ-VOUS retrouver un Article Perdu ?  
Annoncez dans LA PRESSE.

LA PRESSE, comptant de milliers de lecteurs de plus que n'importe quel autre journal français, la chance de le trouver est plus grande.

DESIREZ-VOUS un Emploi quelconque ?  
Annoncez dans LA PRESSE.

Tout le monde reçoit LA PRESSE.

## LA PRESSE

EST LE

Meilleur Agent d'Annonces

Français

DU CONTINENT

DESIREZ-VOUS acheter une Maison ?  
Annoncez dans LA PRESSE.

LA PRESSE est le véritable organe des propriétaires d'immeubles.

DESIREZ-VOUS louer une Maison ?  
Annoncez dans LA PRESSE.

LA PRESSE possède une réputation sans égale pour ce genre d'annonces.

DESIREZ-VOUS emprunter de l'Argent ?  
Annoncez dans LA PRESSE.

LA PRESSE est le journal le plus lu dans le monde financier.

DESIREZ-VOUS des Pensionnaires ?  
Annoncez dans LA PRESSE.

Vous recevrez un nombre considérable d'applications.

DESIREZ-VOUS vendre ou acheter Quelques Choses ?  
Annoncez dans LA PRESSE.

## LA CIRCULATION DE LA PRESSE

est actuellement de

14,608

PAR JOUR

Et s'étend dans toutes les parties du pays.

Pour taux et autres détails, s'adresser ou écrire au bureau de LA PRESSE.

WURTELE & CIE.,

Propriétaires,

69 rue St-Jacques, Montréal.

Aux Fromagers et Beurriers.

## N. F. BEDARD

MARCHAND A COMMISSION

DE

PRODUITS DE FERME ET PROVISIONS

ET

Fournitures de Fromagerie

17 RUE WILLIAM

MONTREAL.

Fournitures de toutes sortes pour Fromageries, telles que :

Coton Annato, Extrait de Présure, etc.  
Moules et Presses au complet, Machine à faire les boîtes et tous autres matériaux à l'usage des Fromageries.

Sollicite la consignation de toutes sortes de Produits Agricoles.

Fromage, Beurre et Œufs, une spécialité placés aux prix les plus avantageux.  
2 juin 1888.

## LE DEPOT PRINCIPAL

Pour la vente en gros des spécialités suivantes :

Remède du Père Mathieu

Remède du Dr Sey

Amers Indigènes

Lotion Persienne, etc.,

SE TROUVE CHEZ

## S. LACHANCE

Pharmacien et Chimiste

1538 & 1540 rue Ste-Catherine

SUCCURSALE :

263 rue N.-Dame, Hochelaga

juillet 1888—1a

## CLAVETTE & GIGUERE

FABRICANTS DE

## Corniches et Tôle Galvanisée

Couvreurs, Plombiers, Poseurs  
d'Appareils à Vapeur, Gaz, etc.

329 et 329½ rue St-Laurent

MONTREAL.

Convertisseurs en Ardoise, en Ferblanc, en Tôle Galvanisée, et toutes sortes de réparations à des prix très modérés.  
31 août 1888—1a

## A. Labossiere & Oumet

PEINTRES-DECORATEURS

Exécutent avec promptitude toutes les commandes en

PEINTURE ET DECORATION de maisons d'enseignes, imitations, posage de tapisserie, vitres, etc.

1076 rue St-Laurent, Montreal

7 septembre 1888—1a