

ACTIF

Espèces.....	\$24,101,603	\$23,261,500
Billets fédéraux.....	45,554,182	47,671,012
Dépôts en garantie de circulation.....	4,188,909	4,701,088
Billets et chèques sur autres banques.....	29,516,911	28,432,037
Prêts à d'autres banques en Canada garantis....	1,731,619	1,500,724
Dépôts et bal. dans d'autres banq. en Canada..	9,267,438	9,140,392
Bal. dues par agences et autres banq. en Ang...	10,300,165	5,729,317
Bal. dues par agences et autres banq. à l'étrang.	14,771,776	17,821,099
Obligations des gouvernements.....	9,666,951	9,364,395
Obligations des municipalités.....	21,674,369	21,339,171
Obligations actions et autres valeurs mobilières		
Prêts à demande remb. en Canada.....	49,481,179	48,441,077
Prêts à demande remb. ailleurs.....	55,298,873	60,609,114
Prêts cour. en Canada...	586,930,448	581,327,878
Prêts courants ailleurs...	23,388,259	23,723,797
Prêts au Gov. Fédéral..	2,258	2,038
Prêts aux gouvernements provinciaux.....	1,853,676	1,448,463
Oréances en souffrance..	3,559,069	3,491,506
Immeubles.....	972,142	999,684
Hypothèques.....	356,209	419,982
Imm. occupés par banq..	15,939,081	16,233,116
Autre actif.....	8,404,849	9,814,553
	\$958,342,256	\$956,661,776

NOTRE FROMAGE

Le mal et le remède

Dans notre revue des marchés de la semaine dernière, nous avons déclaré que les acheteurs anglais se plaignaient de la qualité du fromage canadien et annulaient leurs ordres antérieurs par câblogrammes. Nous avons dit également que nous reviendrions sur cette question; le défaut d'espace nous obligeant à remettre à plus tard l'exposé des faits.

Nous venons aujourd'hui nous acquitter de cette tâche et indiquer les raisons pour lesquelles le fromage canadien est menacé dans ses exportations en Angleterre.

Nous avons pu voir chez plusieurs de nos plus grands exportateurs des câblogrammes et des lettres d'acheteurs anglais qui ne laissent aucun doute sur le sort réservé à notre production de fromage, si les fabricants et les patrons de fromageries ne se hâtent de remédier à l'état de choses actuellement existant.

Il y a longtemps que l'on insiste auprès des fabricants pour qu'ils ne mettent pas leur fromage trop "vert" sur le marché; "Le Prix Courant", à maintes reprises, a rappelé ces conseils.

Un fromage expédié trop vert est de facile et de prompt détérioration, or ce que veut l'acheteur c'est un fromage de bonne et longue conservation. Un fromage qui n'a pas atteint un degré suffisant de maturation est un fromage qui perdra nécessairement en poids, et la perte d'argent, qui en est la résultante, ne retombera pas sur le fabricant, mais sur le commerçant.

Les importateurs du marché anglais ne cachent pas que, fatigués de subir des pertes en raison de la mauvaise qualité et du défaut de poids du fromage canadien, ils sont décidés à s'en désintéresser,

en autant que les circonstances le leur permettront et, pour preuve que ce ne sont pas simples paroles de menaces, de nombreux ordres ont été annulés.

Les fabricants et les patrons des fromageries ne peuvent plaider ignorance au sujet de la nécessité d'une complète maturation du fromage avant sa mise sur le marché. Il a été fait des conférences à ce sujet, des bulletins sur la question ont été distribués par les soins du gouvernement. Le gouvernement a fait plus, il a accordé à tous ceux qui construiraient, dans un délai déterminé, des chambres de maturation à basse température, une prime substantielle.

Malheureusement peu, trop peu de patrons de fromageries ont profité des avantages que leur offrait le gouvernement, soit qu'ils n'aient pas compris leur propre intérêt, soit qu'une stupide parcimonie les ait fait reculer devant une dépense pourtant nécessaire pour obtenir un bon produit.

Partout où ces chambres froides de maturation font défaut les patrons obligent le fabricant à expédier son fromage vert sur le marché et, dans certains cas, le fromage que reçoivent les exportateurs n'a pas plus de deux ou trois jours de fabrication. Nous tenons de la bouche même d'un inspecteur qu'étant arrivé dans une fabrique un mardi pour inspecter le fromage, le fabricant lui déclara avoir expédié tout son fromage la veille, y compris celui fabriqué le samedi, — c'est-à-dire du fromage qui n'était fabriqué que depuis un jour et demi!

Pour pallier à l'inconvénient que présenterait au point de vue du prix de vente un fromage trop frais, si le défaut de maturation était apparent, les fabricants ont imaginé de faire un fromage à pâte presque molle qui, après deux ou trois jours, paraît plus vieux qu'il ne l'est en réalité.

Ce fromage a malheureusement le défaut de se détériorer avec une extrême rapidité; expédié de Montréal en bonne condition, il est absolument "off flavor" à son arrivé en Angleterre.

Nous n'avons aucune illusion à nous faire: le marché anglais ne nous achètera notre fromage à un prix satisfaisant qu'à la seule et unique condition que nous lui fournirons le fromage qu'il veut; autrement, il s'en désintéressera complètement et ne nous paiera que des prix de famine pour ce qu'il sera obligé de nous prendre. Les beurres sibériens font une concurrence victorieuse à nos beurres sur le marché anglais; qui nous dit que si nous nous négligeons, les Russes ne se lanceront pas aussi dans la fabrication du fromage avec le dessein de nous supplanter.

Si nous perdons la réputation que de longs efforts nous ont acquise, il faudra bien du temps pour la reconquérir de nouveau. N'oublions pas que nous glis-

sons sur une mauvaise pente avec du fromage trop "vert" mis souvent aussi dans des boîtes d'un bois trop "vert" également, comme le déclare le rapport du Haut Commissaire Canadien à Londres.

Le gouvernement, comme nous l'avons dit plus haut, a fait et fait encore les plus louables efforts pour encourager les propriétaires et patrons à établir dans leurs fabriques de bonnes chambres de maturation; qu'ils secondent donc ces efforts faits dans leur propre intérêt.

Là où les fabriques sont peu importantes et rapprochées, elles peuvent s'associer entre elles et établir près de ou à la station même du chemin de fer un entrepôt de maturation où toutes déposeraient leur fromage jusqu'à ce qu'il puisse être expédié dans les meilleures conditions voulues par l'expérience.

Quoi qu'on fasse, il faut éviter la plaie du fromage "vert" ou c'est la ruine de notre industrie laitière.

FABRICANTS ET PATRONS DE FROMAGERIES

Les cultivateurs, patrons de fromageries, obligent leurs fabricants à mettre en vente leurs produits sur les différents "boards" qui maintenant existent un peu partout et ils exigent que les fabricants leur garantissent le plus haut prix.

Or, c'est un fait connu, qu'aux ventes à ces "boards" le prix souvent ne dépend nullement à la qualité du produit offert. Bien des fois, il arrivera qu'un acheteur, pour ne pas laisser échapper le fromage d'une marque dont il veut s'assurer le contrôle, paiera volontiers une fraction de plus que ne le ferait tout autre acheteur.

D'autres causes peuvent faire aussi que quelques lots soient payés plus cher que d'autres à une même vente. Il se peut qu'un exportateur ait un contrat à remplir et qu'ainsi il soit forcé d'acheter à n'importe quel prix pour remplir ses engagements. Dans ces conditions, les concurrents, presque toujours bien renseignés, ne se priveront pas de surenchérir et de faire payer un bon prix si l'acheteur est dans le besoin. Quand ce dernier aura suffisamment acheté, les autres acheteurs se montreront moins empressés et paieront un fromage parfois meilleur un prix moins élevé.

Est-il juste, est-il équitable de faire retomber sur le fabricant la différence entre le prix le plus élevé payé par l'acheteur à court de marchandises et celui payé par les acheteurs qui, éventuellement, pourraient se dispenser d'acheter?

En principe, la clause du prix le plus élevé ne devrait jamais exister dans un contrat entre fabricants et patrons des fromageries.

Nous ne prétendons pas indiquer ici