

PREPARONS-NOUS.

Les cultivateurs de la province de Québec ne pourront blâmer en quoi que ce soit le PRIX COURANT, si d'ici à peu d'années, très peu d'années, ils ne retirent que très peu de profits de la vente de leurs fromages, par suite d'un encombrement du marché provenant d'une trop grande production.

La production du fromage semble être arrivée aujourd'hui à son niveau normal, c'est-à-dire qu'elle est égale ou à peu près à la consommation. La plus petite augmentation dans cette production aura un effet déplorable sur la vente des produits.

Nous avons conseillé deux choses à nos lecteurs pour éviter la perte que nous prévoyions, c'est de varier leur production, c'est-à-dire de faire moins de fromage anglais (*Cheshire*) et d'essayer de produire soit du gruyère, soit du fromage de Hollande, surtout ce dernier qui est d'une fabrication très facile; enfin de se livrer en grand à la fabrication du beurre de première qualité.

Cette dernière ressource serait certainement la meilleure, le beurre de choix mis promptement sur le marché de consommation se vend toujours très bien. Enfin la fabrication du beurre combiné avec celle du fromage de Hollande permettrait de résoudre une question qu'on discute depuis nombre d'années.

Nous sommes opposé, en principe, à la fabrication du fromage anglais écrémé, parce que ce fromage ne pourrait entrer en concurrence avec le *Cheshire* et donnerait une mauvaise réputation à l'ensemble de notre fabrication, si bonne aujourd'hui.

Par contre le fromage Hollande se vend sur les marchés en fromage gras et en fromage maigre, et nous pourrions rentrer en concurrence avec les deux sortes; la dernière nous permettrait d'utiliser une partie du lait écrémé.

Nous revenons sur cette question, parce que les avis reçus d'Angleterre nous informe qu'en présence des mauvaises récoltes actuelles, un grand nombre de cultivateurs vont abandonner la culture des céréales pour se livrer à l'exploitation des produits du lait: beurre et fromage, et que le Gouvernement de la Grande Bretagne va consacrer de fortes sommes à la création d'écoles agricoles spécialement destinées à l'enseignement de la fabrication de ces produits.

Cette politique aura promptement son effet, et nous demandons à nos lecteurs ce que deviendront les prix lorsque l'augmentation de la production anglaise diminuera d'autant la consommation de nos produits, alors qu'aujourd'hui notre marché est déjà si sensible, que la diminution de consommation, due au peu d'importance des opérations agricoles, a causé une baisse générale sur les marchés de ce continent.

APTITUDES ET RELATIONS

DES PROPRIÉTAIRES, FABRICANTS, PATRONS ET GÉRANTS DE FABRIQUES DE BEURRE ET DE FROMAGE.

Nous trouvons dans le rapport

général du Commissaire de l'agriculture, parmi les documents se rapportant à l'industrie laitière, un travail très intéressant lu par M. J. C. Chapais à la réunion de la Société d'industrie laitière à St Hyacinthe au mois de janvier dernier; nous prenons la liberté de reproduire ici une partie de ce travail qui intéressera certainement nos lecteurs.

APTITUDES D'UN PROPRIÉTAIRE DE FABRIQUE.

La première qualité d'un propriétaire de fabrique, c'est la plus stricte honnêteté, non seulement de fait, mais encore d'apparence. Il importe extrêmement que son passé d'homme d'affaires soit sans tache, afin que la plus grande confiance règne entre lui et ses patrons. Les cultivateurs généralement peu instruits, sont essentiellement défiant et du moment que leur défiance est éveillée, ils sont très difficiles à contrôler en affaires. Plus d'un homme honnête d'ailleurs, qui a eu des malheurs financiers, s'est souvent vu, à cause de cela, dans l'impossibilité de pouvoir nouer des relations d'affaires avec les cultivateurs, qui ne pouvaient oublier ses malheurs antérieurs, source d'une défiance insurmontable pour eux. La seconde qualité du propriétaire devra être une certaine indépendance de fortune qui lui permette de pouvoir passer une année et même deux ou trois, sans tirer de revenu du capital investi dans la fabrique. Et, voici pourquoi cette indépendance est nécessaire. Il arrive que des personnes ayant quelques cents piastres en main, constituent tout leur avoir, l'ont investi dans l'industrie laitière, en créant une fabrique, alléchées qu'elles étaient par les gros profits réalisés par quelques propriétaires de leur connaissance.

Le hasard ayant voulu que l'année pendant laquelle ils ont ouvert leur établissement fut mauvaise pour la vente du beurre ou du fromage, les patrons, faute d'un contrat bien fait, ou préférant prendre le risque d'enfreindre leur contrat que celui de ne pas vendre leurs produits assez chers se sont retirés de la fabrique en assez grand nombre pour la faire fermer. Si la fabrique ne fermait pas cette année-là même elle était forcée de le faire l'année suivante, et, le pauvre propriétaire ayant mis toutes ses ressources dans la fabrique et n'en retirant pas de revenu, se trouvait dépourvu de tout et forcé de vendre sa fabrique et son matériel à vil prix. Ce résultat trop souvent constaté dans notre province est doublement désastreux. D'abord il ruine le malheureux propriétaire, puis, il rend pour longtemps impossible, dans la localité où un pareil désastre arrive, l'exercice d'une industrie à laquelle on impute l'insuccès, au lieu de s'en prendre aux vraies causes de cet insuccès. Le propriétaire est-il un homme un peu en moyen, rien de cela n'arrive, il laisse passer la crise, travaille, sans jamais fermer la fabrique, le peu de lait qui lui vient, et, lorsque les affaires reprennent, il est là, à son poste, et prêt à recevoir de nouveau les patrons qui lui reviennent infailliblement. Enfin, la troisième qualité indispensable à celui qui veut créer une

fabrique, c'est une connaissance approfondie de la branche d'affaire à laquelle il veut se livrer.

Un propriétaire de fabrique devrait, pour être parfaitement qualifié dans son rôle, de manière à courir le moins de risque possible, pouvoir, au besoin de contrôler, en toute connaissance de cause, son fabricant, les patrons, le gérant et le marché, c'est-à-dire pouvoir constater avec science les défauts ou manquements de chacun. Ceci implique une certaine connaissance de la fabrication, de la qualité du lait livré, du cours des beurres et fromages sur les marchés, afin que, sachant qu'il connaît tout cela, personne ne puisse espérer le tromper. Voilà pour les aptitudes ou qualités que doit posséder celui qui veut ouvrir une fabrique de beurre ou de fromage.

CHEMIN DE FER PORTATIF

M. E. Rodier, vient de revenir de France un matériel complet des chemins de fer connus sous le nom de chemin de fer Decauville, leur inventeur.

Les chemins de fer Decauville fonctionnent chez 6100 clients qui en ont acheté près de sept mille kilomètres et ils sont devenus d'un emploi tellement général qu'il n'existe plus un seul point du globe où on ne puisse en voir plusieurs installations. Certains pays les ont adoptés au lieu de construire des routes, ainsi dans l'île de Porto-Rico, plus de trois cents mille de voie Decauville ont été installés dans ces dernières années, pour le transport de la canne à sucre, et toutes ces commandes ont été obtenues malgré la concurrence des Anglais et des Américains.

La voie formée de rails d'acier rivés solidement sur des traverses en acier se compose d'éléments qui ont la forme d'échelles et qui sont droits, courbes ou combinés en forme de croisements pour répondre à tous les besoins. Elle coûte de 65c. à \$1.90 la verge suivant qu'il s'agit de voie de 15 pouces en rails d'acier de 10 lbs ou de voie de 30 pouces en rails d'acier de 26½ lbs. La pose en peut être faite avec la plus grande facilité par le premier ouvrier venu. Il n'y a lieu de ballaster la voie que lorsque l'on veut employer des locomotives.

Inventés par M. Decauville en 1876, ces chemins de fer ont eu un succès si rapide que les ateliers de Petit-Bourg, qui n'occupaient que 100 ouvriers en 1878, sont arrivés en 1884 à 750 ouvriers, avec un outillage très puissant de 420 machines-outils qui font le travail de 3,000 ouvriers. Il y a entre autres 4 machines à peindre qui font le travail de 60 peintres et 32 machines à river qui assemblent les rails sur les traverses avec une solidité tout à fait extraordinaire.

Le plus bel éloge que l'on puisse faire des procédés de fabrication de M. Decauville c'est de constater qu'ils lui ont permis de devenir un des rares constructeurs français arrivant à faire des affaires suivies en Angleterre: 74 installations ont déjà été livrées dans ce pays, entre autres une de 10 kilomètres chez MM. Denny Brothers. Pour arriver à vendre aux Anglais et jusque dans les chantiers de la Clyde, des chemins de

fer portatifs construits dans les ateliers de Petit-Bourg, près Paris, il faut que ce matériel ait une supériorité bien réelle sur les produits similaires fabriqués en Angleterre. Du reste, M. Decauville, qui avait reçu des diplômes d'honneur aux Expositions d'Ansterdam, Buenos-Ayres, Turin, New-Orléans, Kyoto, a obtenu également des récompenses à toutes les expositions anglaises d'Edimbourg, Preston, Galway, Londres, Derby; à l'exposition de Calcuta il a remporté le premier prix des chemins de fer portatifs en battant six concurrents anglais. A la suite de ces succès, M. Decauville a reçu un ordre considérable du gouvernement anglais et l'"Institution of Mechanical Engineers", de Londres, l'a admis au nombre de ses membres.

Les chemins de fer Decauville sont employés dans toute l'Europe pour la récolte des betteraves, dans l'Autriche seule il y en a 259 applications.

Ils ont reçu également des applications considérables pour les terrassements par 3,000 entrepreneurs entre autres pour les travaux du tunnel sous la Manche, pour les ports de New-Haven, Southampton et Anvers et le canal de Panama qui emploie 96,000 mètres de voie de 50 en rails de 7 kil. et 5,100 wagons à bascule. Ils ont été également employés aux travaux de la ville de Genève avec un plan incliné hydraulique installé au bord du Rhône sur pente de 52 0/0 pour monter 30,000 mètres cubes de gravier au nouveau cimetière de Saint-Georges.

216 planteurs l'emploient pour le transport de la canne à sucre; entre autres, à Java, MM. Hofland qui en emploient 30 milles, la sucrerie de Pangka, 20 milles; en Australie, un seul client la "Colonial Sugar Refining Co" en emploie 50 milles avec 1,450 wagons et 6 locomotives; à Porto-Rico 78 planteurs en emploient plus de 270 milles.

Le chemin de fer Decauville permet aussi d'établir des lignes à voyageurs à voie de 22 ou de 26½ pouces à raison de \$2,400 le mille environ compris locomotives et voitures de 1re, 2e et 3e classes et marchandises. Les locomotives peuvent faire 31 milles en deux heures et demie sans arrêter.

Ce chemin de fer portatif permet de transporter des canons de 20 tonnes, il a été employé dans toutes les guerres qui ont eu lieu ces dernières années: par l'armée française, par l'armée italienne en Egypte, par l'armée russe dans le Turkestan, et par l'armée anglaise en Afganistan.

On voit toute l'importance de l'introduction de ces chemins de fer au Canada. On pourra, grâce à eux, transporter à peu de frais les bois que nos colons sont aujourd'hui obligés de brûler, en établissant des lignes de chemin de fer Decauville. Les paroisses éloignées d'une grande ligne pourront également y envoyer leurs produits à peu de frais. Les entrepreneurs de grands travaux, le génie dans ses opérations militaires etc etc pourront se servir avec avantage du système Decauville. Nous sommes certains que M. Rodier trouvera au Canada le succès que l'industrie qu'il représente à trouver dans les autres pays.