

• Epicerie, Provisions, Vins et Liqueurs. •

ASSOCIATION DES EPICIERES DE MONTREAL.

L'Association des Epiciers de Montréal a adopté la résolution suivante à une assemblée tenue lundi dernier sous la présidence de M. N. Chartrand, président de l'Association.

Proposé par J. A. Maynard secondé par E. Limoges. 1. Que l'Association des Epiciers Détailliers, désire, par la présente, exprimer à M. H. Laporte, échevin de la Cité de Montréal, toute sa reconnaissance pour les éminents services rendus à ses concitoyens depuis sept ans qu'il est au Conseil de Ville.

2. Que les Membres de l'Association endossent et soutiennent sa candidature à la mairie et s'engagent à faire tout en leur pouvoir pour assurer son élection.

J. A. BEAUDRY,
Secrétaire.

LE FROMAGE VERT

Les acheteurs se plaignent

Les commerçants et exportateurs se plaignent que depuis, plusieurs jours, les fromages qui leur sont envoyés de la campagne n'ont pas été suffisamment mûris.

Nous avons déjà maintes fois attiré l'attention des fabricants et des propriétaires de fromageries sur le tort qu'ils se font à eux-mêmes, qu'ils causent aux exportateurs et à la bonne renommée du produit canadien en Angleterre, en expédiant leur fromage avant qu'il ait une maturation suffisante.

En été, comme en hiver, il ne faut pas moins de quinze jours pour que le fromage soit en état d'être mis sur le marché.

Les exportateurs ne voudraient pas s'exposer à expédier en Angleterre du fromage qui serait encore vert, car il arriverait bien certainement de l'autre côté de l'océan dans de mauvaises conditions.

Un fromage ne peut d'ailleurs bien mûrir dans sa boîte, il prendra le goût du bois pour peu que celui-ci ne soit pas très sec et le travail de maturation qui s'opère dans la boîte diffère de celui qui s'opère en dehors. Il y a donc un risque sous ce rapport.

L'acheteur doit donc conserver le fromage vert pendant quelque temps avant de l'expédier afin d'en assurer la maturation, il doit en outre manipuler ce fromage; retards et manipulation lui causent des frais qu'il est dans la nécessité

de faire subir au vendeur, soit en baissant son prix d'achat, soit en acceptant le fromage pour un poids moindre que le poids réel. C'est ainsi que plusieurs fabricants viennent d'accepter une livre de réduction par boîte pour le fromage vert. Il va sans dire que ce n'est pas toute la perte qu'ils subissent car ils ne peuvent prétendre avoir le plus haut prix du marché pour un fromage qui n'étant pas mûr ne peut être considéré comme étant de la meilleure qualité.

Maintenant ce fromage mis en boîte et voyageant avant sa complète maturation comment va-t-il se comporter une fois rendu en Angleterre et conservé un certain temps avant d'être consommé? Il est bien difficile de le dire et de le prévoir. Qui sait si les plaintes des marchands anglais que nous avons parfois produites n'avaient pas pour unique cause le défaut que nous signalons ici?

Les fabricants, les propriétaires et les patrons de fromageries, ont le plus grand intérêt à ne pas nuire à la bonne réputation de notre fromage canadien et, par conséquent, doivent éviter tous motifs de plaintes de la part des acheteurs et des consommateurs.

Encore "Salada"

Quiconque aurait le moindre doute au sujet de la vente et de la popularité des Thés de Ceylan "Salada" devait visiter l'entrepôt de la Compagnie Salada à Montréal, où des milliers de caisses sont emmagasinées pour répondre à la demande considérable et toujours croissante. Aujourd'hui même, le C. P. R. fait une livraison de quelques 800 caisses, ce qui arrive presque chaque semaine maintenant. Il peut arriver des Thés nouveaux, il peut en disparaître d'autres; mais les ventes de Thé de Ceylan "Salada" vont de l'avant, sans arrêt, et cela, en face de concurrents en tous genres, charitables ou autrement, "plutôt autrement", attendu que le succès d'un article qui a du mérite rend plus difficile, l'imitation ou la vente d'un article de mérite moindre.

Mocha authentique

A 14 1-2c vert, ou 18c rôti — chaque grain garanti: voilà ce que vous offre The New-York Coffee Co. Limited, de London Ont.

Elle offre également du Java Plantation Privée, à 19c vert et 23c rôti.

Ou encore du Maracaïbo à 10 3-4c vert et 13 1-2c rôti.

Une commande d'essai justifiera la prétention de cette firme, de ne vendre que des cafés authentiques — à des prix corrects. Avis aux jobbers.

REVUE GENERALE

COMMERCE

De toutes parts on s'aperçoit que nous touchons à la fin de la navigation. Les navires qui sont encore dans notre port ont remonté pour la dernière fois le St Laurent. Déjà plusieurs navires des lignes régulières entre Montréal et les ports de la Grande-Bretagne ont pris, au départ des ports anglais, la direction de St Jean, Halifax, Portland et Boston, ou vont la prendre.

Le commerce d'exportation a pris cette année des développements sérieux dont notre port a largement profité. Cet hiver on devra pousser très activement l'achèvement de l'élévateur et la construction des hangars permanents et le port de Montréal, grâce à un meilleur outillage, pourra compter sur un trafic plus grand encore pour la prochaine saison de navigation.

Dans le commerce de gros, les dernières semaines ont été très actives au point de vue de l'expédition des marchandises d'automne et d'hiver. Il reste bien encore quelques envois à faire par les derniers bateaux pour les localités situées sur le fleuve, mais le gros des ordres est expédié. C'est maintenant au tour de Montréal de s'approvisionner des dernières nouveautés, ainsi que des marchandises pour le commerce spécial des fêtes. Il y a encore, de ce côté, un assez bon courant d'affaires.

Le commerce de détail surtout en ce qui concerne les vêtements pour dames et pour hommes avait besoin d'un changement de température. Le froid paraît être venu pour durer et si nous avons quelques bonnes bordées de neige à brève échéance tout ira pour le mieux.

Les paiements se font assez régulièrement.

FINANCES

Les banques ont eu moins de tiraillements cette année pour satisfaire aux demandes de fonds qui nécessitent la mise en mouvement des récoltes. D'abord elles avaient pris leurs précautions pour éviter la répétition de ce qui s'est passé l'an dernier en Octobre et au commencement de novembre; ensuite, elles ont eu moins de demandes qu'elles l'espéraient. Dans l'Ouest, les fermiers ont construit des élévateurs en commun pour la conservation de leurs grains, afin d'avoir le moins