

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

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

Bureau: No. 82, rue Saint-Gabriel, Montréal.

ABONNEMENTS:

Montréal, un an..... \$2.00

Canada et Etats-Unis..... 1.50

France..... fr. 12.50

Publié par

La Société de publication commerciale,

J. MONIER, Gérant.

MONTREAL, 17 AOUT 1888.

LA SITUATION.

Blé.

Les personnes qui ont suivi attentivement les marchés européens pendant ces dernières années se rappellent que les récoltes furent en déficit en Europe pendant l'année de 1879, tant en quantité qu'en qualité, tout comme elles le sont, cette année, sur le même continent. Cet état de chose ne manque pas d'influencer considérablement et promptement les marchés américains, et nous constatons que le blé roux d'hiver qui était coté à New-York \$1.08 en Août 1879, se trouvait à \$1.60 en Décembre de la même année.

En 1879 la récolte du blé en Angleterre était de 54,000,000 de minots et de 226,000,000 en France, faisant un total de 280,000,000 de minots.

Les importations pendant les campagnes de 1879-80 furent de 180,000,000 de minots pour l'Angleterre, et de 75,000,000 de minots pour la France, soit un total de 205,000,000 minots.

La récolte dans les pays exportateurs, à l'exception de la Russie, avait été bonne, et les quantités reçues sur les marchés européens furent comme suit:

	Minots.
Etats-Unis.....	181,000,000
Russie.....	40,000,000
Indes.....	4,500,000
Australie.....	10,500,000

Total 236,000,000

On estime aujourd'hui que la France et l'Angleterre, auront besoin d'importer 205,000,000 de minots de blé, l'Angleterre 130,000,000 et la France 75,000,000, soit la même quantité qu'en 1879, le surplus de la production indigène de 1888 sur 1887 étant absorbé par l'augmentation de la population.

Les quantités exportables sont dès maintenant estimées à:

	minots
Etats-Unis.....	95,000,000
Russie.....	85,000,000
Indes.....	35,000,000
Australie.....	15,000,000
République Argentine.....	13,000,000

Total.....243,000,000

Soit, 6,000,000 de minots de blé de plus qu'en 1879. Si on considère que l'Italie aura également besoin d'augmenter son importation, on peut en conclure que la position est exactement la même qu'en 1879, et que le prix actuel est plus que raisonnable. Du reste notre opinion est que quelles soient sous l'influence de la spéculation, les fluctuations quotidiennes des cours.

La moyenne des prix pour la saison 1888-89, sera au-dessus des taux actuels.

Il est bon de faire remarquer

que les prix des céréales, suivent presque toujours les fluctuations du blé et qu'on peut à moins de réco les extraordinaires des autres grains, ce qui n'est pas le cas, s'attendre à des prix rémunérateurs pour l'ensemble du commerce des grains, et cela d'autant plus que la récolte des pommes de terre laisse beaucoup à désirer en Europe sauf dans quelques districts d'Angleterre et que le seigle donnera de mauvais résultats sur le continent.

Fromage

Nous ne pouvons dissimuler à nos lecteurs que nous envisageons la situation des marchés au beurre et au fromage comme étant peu brillante.

En fromage, les stocks s'accumulent d'autant plus que la température est favorable à la fabrication. Les dernières pluies et l'abaissement de la température se traduiront sous peu par une mise plus considérable de lots de fromage sur le marché.

Ce qui est plus grave encore, c'est que les pluies en Angleterre ont eu pour conséquence une augmentation anormale de la production du fromage, et une diminution dans la consommation.

Nos lecteurs, en effet, savent que la grande consommation du fromage en Angleterre, se fait pendant l'époque des récoltes. Or, cette année, les récoltes sont de beaucoup au-dessous de la moyenne, les moissons sont promptement faites, avec moins d'ouvriers et de là une baisse considérable dans la demande du fromage.

Cette consommation spéciale que nos spéculateurs ont toujours escompté d'avance venant à manquer en partie, on peut s'attendre à un ralentissement certain dans la demande sur nos marchés. Dans ces conditions on comprendra l'importance qu'il y a pour nos fabricants à vendre ce qui leur reste de juin et juillet sans attendre que la fabrication d'août et d'automne ne vienne augmenter les stocks dans des proportions dangereuses.

Les marchés sont lents, les prix baissent, quoique soutenus par la spéculation, et les acheteurs sérieux commencent à être effrayés des quantités qu'ils ont en mains aux prix qu'ils ont payés. Lorsque ces quantités auront été plus ou moins réalisées, on peut s'attendre à une période de prix défavorables.

Beurre

En beurre la situation n'est pas plus brillante, nos exportations sont faibles, et les stocks invendus maintiennent les bas prix. Nous ne comprenons pas en présence des résultats déplorables obtenus par les beurrieres et les fermiers, que ceux-ci continuent à tenir leurs produits en réserve pendant le meilleur temps de la vente. Le beurre demande à être mis sur le marché et vendu aussitôt que fabriqué, et l'un des plus grands exportateurs de Montréal, nous disait que si nos beurre de la Province de Québec étaient vendus dans la quinzaine de leur production, on pourrait les mettre sur les marchés anglais en concurrence avec les beurres d'Irlande, de la France et du Danemark. Il serait temps que des efforts soient faits dans cette direction.

LES PETITES FAILLITES.

Le nombre des petites faillites, c'est à dire des fail'les de peu d'importance a quelque peu augmenté pendant ces derniers mois, cette augmentation peut facilement être expliquée.

Avec l'amélioration de notre position financière et commerciale, et les années de récoltes satisfaisantes que nous avons eues l'argent est devenu plus abondant, plus facile et plus aisément risqué.

Nombre de cultivateurs, de commis et d'ouvriers ont ouvert avec leurs économies des magasins qui ont été soutenus au début par les maisons de gros.

Ce fait se reproduit toujours après quelques bonnes années, et nous devons malheureusement constater qu'il donne toujours le même résultat: l'augmentation des petites faillites.

On ne s'improvise pas, sauf dans de rares exceptions commerçant pas plus qu'on ne devient cultivateur ou mécanicien du jour au lendemain. Le commerçant a besoin de bien le connaître et d'avoir reçu une éducation pratique du commerce qu'il veut entreprendre. Il doit être son acheteur et, son vendeur et son garçon de magasin, en un mot il doit mener seul ses affaires jusqu'au jour où les bénéfices réalisés lui permettront de se faire aider.

Les bénéfices sont aujourd'hui tellement restreints par la concurrence qu'on ne peut réussir que si on apporte une grande économie et un grand savoir pratique dans la conduite de ses affaires.

Ces conditions de réussite se rencontrent rarement dans la classe de commerçants que nous venons de décrire. Tant que leurs fonds subsistent ils peuvent faire face à leurs échéances; mais en présence d'un stock généralement mal acheté et chargé de lots invendables, et des rentrées faibles, ils sont tôt ou tard forcés de faire faillites.

Puis, en dehors de ces commerçants sans connaissances, il y a celle des commis bien au fait de leur métier, parfaitement capables de conduire un magasin, mais ayant le tort de manquer de patience et s'étant établis sans avoir le capital nécessaire ou comptant trop sur le premier crédit qu'on leur avait ouvert.

Toutes ces jeunes et faibles maisons de commerce surgissent comme nous l'avons dit au milieu des époques de prospérité, les maisons de gros voyant tout en rose, ouvrent avec plaisir les comptes nouveaux, en partie couvert et dans l'espérance de bonnes affaires futures. Puis aux premiers échéances impayées on ferme le crédit et le commerçant se trouve tôt au tard forcé de suspendre ses opérations.

En général les maisons de gros ne se montrent pas très dure avec cette classe de commerçants, ces faillites laissent peu de chose après le prélèvement des frais, et de plus et surtout on craint peu un trop grand nombre de faillites de créer un certain malaise et de forcer les banques à réduire leurs crédits.

On attend, puis à une certaine époque, alors les affaires sont bonnes et que les livres ont besoin d'être débarrassés des mauvaises dettes on exécute les insolubles, et on augmente d'autant le nombre des petites faillites.

Il n'y avait donc pas lieu de s'étonner du nombre des difficultés commerciales qu'on enregistre en ce moment, c'est le nettoyage nécessaire et de peu d'importance commerciale qui se fait à des époques plus ou moins éloignées.

CONSEILS.

On sait que dans l'Etat de New-York il existe des officiers chargés de visiter les districts agricoles et de surveiller la fabrication du beurre et du fromage. Ces officiers ou commissaires réunissent les fabricants de beurre et de fromage d'une région et tiennent de véritables assemblées, où l'on discute les avantages et les désavantages de tel ou tel système.

Nous trouvons dans l'*Utica Herald*, le compte-rendu de la réunion tenue dans le comté de Lewis, par le commissaire Brown. Cinquante fabricants y assistaient, et il s'y est dit de fort bonnes choses, parmi lesquelles nous avons remarqué les suivantes, qui, croyons-nous, intéresseront nos lecteurs.

Des fabricants font remarquer que le goût de la pomme de terre reste dans le fromage fait avec du lait provenant de vaches qui en sont nourries.

M. Hall demande qu'on cesse de donner le petit-lait aux vaches. Si le petit-lait pouvait toujours être donné frais, il pourrait être utile,

mais comme la plupart du temps il est tourné, il n'est d'aucune utilité. Quant aux pommes de terre il cite l'expérience suivante: Le fromage qu'il a obtenu avec du lait provenant de vaches nourries avec des pommes de terre était plein d'amidon et suait considérablement après quelques jours de fabrication, quoiqu'il ait été bien pressé; il a été obligé de le presser de nouveau, et l'amidon a coulé comme si l'on pressait du caillé, après cela le fromage était assez bon.

Le goût sucré que l'on trouve dans quelques fromages prouvent de la nourriture; des pommes mêmes sûres ont donné ce résultat. Le petit lait non seulement sucre le fromage, mais lui communique une très mauvaise odeur, surtout lorsqu'il est donné aux vaches pendant les mois chauds.

M. Smith dit que l'expérience a prouvé qu'on obtenait de meilleur beurre et de meilleur fromage en nourrissant les vaches avec du fromage haché au lieu de moulée. Il dit aussi que les vaisseaux rouillés ou trop vieux ne devraient pas être employés pour porter le lait à la fabrique. Un seau de bois non plus car il est difficile à tenir propre. Les vaisseaux de fer blanc resoudés et raccommodés sont également mauvais parce que le lait se glisse dans les fentes du raccommodage et ne peut être lavé.

Des fabricants firent remarquer que bien des fromages étaient défectueux pour que les fermiers ne laissent pas refroidir convenablement leur lait, ou qu'ils le faisaient refroidir trop promptement à l'aide de glace ou d'eau froide.

Enfin le commissaire Brown après quelques remarques, recommanda aux fermiers de prendre bien soin de la nourriture de leurs animaux, et disant que leurs bénéfices dépendaient presque exclusivement de l'intelligence dont ils feraient preuve dans cette direction.