

LE PRIX COURANT

Revue Hebdomadaire

COMMERCE, FINANCE, INDUSTRIE, PROPRIÉTÉ FONCIÈRE, ASSURANCE

Publié par LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES, (THE TRADES PUBLISHING CO'Y), 25 rue St-Gabriel, Montréal, Téléphone Main 2547, Boîte de Poste 917. Abonnement : Montréal et Banlieue, \$2.00; Canada et Etats-Unis, \$1.50; France et Union Postale, 15 francs. L'abonnement est considéré comme renouvelé, à moins d'avis contraire au moins 15 jours avant l'expiration, et ne cessera que sur un avis par écrit adressé au bureau même du journal. Il n'est pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages et l'année en cours ne sont pas payés.

Adresser toutes communications simplement comme suit : LE PRIX COURANT, MONTRÉAL, CAN.

VOL. XXXI

VENDREDI, 8 MARS 1901

No 10

LE FROMAGE D'ÉTABLE

La semaine dernière, nous avons reproduit dans nos colonnes une circulaire envoyée aux fabricants de beurre et de fromage par l'Association des marchands de beurre et du fromage de Montréal.

L'Association fait aux fabricants des recommandations très sages ; si elles étaient suivies, tout le monde y gagnerait.

Ce que l'Association dit aux fabricants cette année, elle le leur a dit dans les années précédentes ; les recommandations qu'elle fait, LE PRIX COURANT les fait chaque année aussi.

Quels résultats avons-nous obtenus ?

Peu ou pas et la meilleure preuve c'est que tous les ans il faut recommander à nouveau de ne pas faire de fromage d'étable, de *fodder cheese* auquel on reproche justement d'avoir une fâcheuse influence sur l'écoulement des stocks anciens de bon fromage et sur les prix du bon fromage nouveau fait avec le lait des animaux nourris au pâturage.

Nous croyons comprendre, d'après la circulaire de l'Association des marchands de beurre et de fromage de Montréal que, cette année plus particulièrement, la fabrication du fromage d'étable entraînerait d'assez graves inconvénients pour le commerce de fromage, en général, car il semble que les stocks de vieux fromage sont, à l'époque actuelle, loin d'être épuisés.

Au lieu de donner des conseils, — très sensés, nous en convenons, — l'Association des marchands de beurre et de fromage, aurait pu, à notre avis, déclarer très ouvertement qu'aucun de ses membres n'achèterait de fromage d'étable. Ce faisant, elle aurait coupé court à la fabrication du fromage incriminé.

Les membres de l'Association du

beurre et du fromage qui déplorent la fabrication et la vente du fromage d'étable et qui sont les premiers à en acheter, dès qu'il apparaît sur le marché, et à l'exporter en Angleterre manquent de logique.

S'il est vrai, et ce n'est que trop vrai, que le fromage d'étable sortant du Canada sert à déprécier — pour nous servir des termes mêmes de la circulaire — la haute réputation des produits canadiens sur le marché anglais, pourquoi le commerce d'exportation achète-t-il ce produit nuisible et s'empresse-t-il de l'exporter sur le marché anglais dès qu'il apparaît.

Il vaudrait mieux jeter le lait, dit encore la circulaire, que de le convertir en fromage d'étable. On reconnaît qu'il n'est pas nécessaire d'en arriver à cette extrémité et que le lait peut être avantageusement converti en beurre pour lequel "il y a toujours une bonne demande locale et une demande considérable pour l'exportation à des bons prix."

Ce dernier point demanderait des preuves que la circulaire ne donne pas. La vérité est que, au lieu d'augmenter, l'exportation du beurre a diminué l'an dernier ; nous ne serions pas extraordinairement surpris, non plus, si avant le temps du pâturage des animaux, on découvrirait que les stocks de beurre sont supérieurs aux besoins de la consommation locale.

Un point, par exemple, sur lequel nous sommes complètement d'accord est celui qui a trait à la fabrication du beurre et du fromage dans chaque fabrique.

Il y a longtemps que nous conseillons aux patrons et aux fabricants de s'outiller de façon à pouvoir faire ou le beurre ou le fromage, selon que l'un ou l'autre est le plus en demande. Faire ce qui rapporte davantage doit être le but de tout fabricant.

LE COMMERCE DE LA MORUE

MEURTRIÈRE CONQUÊTE D'UN ALIMENT VULGAIRE
(Suite).

PÊCHE MIRACULEUSE ET DRAMATIQUE

Ainsi la morue alimente des millions d'individus et fait vivre des milliers de marins : elle nourrit les hommes et les animaux, elle engraisse les terres stériles et fortifie les organismes humains débilités par la maladie. Mais ce n'est qu'au prix des plus grands dangers que les marins réussissent à capturer ce poisson si utile. Sa pêche se pratique dans le tempétueux et brumeux océan Boréal, où les navires n'échappent aux ouragans que pour courir le risque de se perdre dans les brouillards. Pendant des mois, les morutiers demeurent en danger de mort, et leur existence est un des chapitres les plus dramatiques de la vie humaine.

Nous allons assister au rude labeur de cette pêche qui est une lutte de tous les instants contre des souffrances et des périls de toute sorte et qui chaque année fait tant de victimes !

La morue se rencontre dans tout l'immense espace de l'Océan, qui s'étend de la mer Blanche à la côte orientale d'Amérique. La plus grande partie de l'année, elle vit au large, puis, à certaines saisons, elle s'approche des côtes en masses considérables, soit pour déposer ses œufs dans le calme des eaux littorales, soit pour poursuivre le capelan, petit poisson dont elle est très friande. Elle arrive alors en bancs d'une épaisseur et d'une étendue considérables. Parfois les poissons avancent tellement serrés et pressés les uns contre les autres, qu'ils forment, au milieu de l'eau, une sorte de bloc mouvant sur lequel la sonde rebondit comme si elle touchait un récif. Aussi bien, fréquemment voit-on dans ses mers se renouveler