

LE PRIX COURANT

(THE PRICE CURRENT)
REVUE HEBDOMADAIRE

Commerce, Finance, Industrie, Assurance, Propriété Immobilière, Etc.

EDITEURS :

LA COMPAGNIE DE PUBLICATIONS COMMERCIALES
(The Trades Publishing Co.)

25, Rue Saint-Gabriel, - MONTREAL
TELEPHONE BELL MAIN 2547

ABONNEMENT	MONTREAL ET BANLIEUE - \$2.50	PAR AN.
	CANADA ET ETATS-UNIS - 2.00	
	UNION POSTALE - - - Frs 20.00	

Il n'est pas accepté d'abonnement pour moins qu'une année complète.

L'abonnement est considéré comme renouvelé si le souscripteur ne nous donne pas avis contraire au moins quinze jours avant l'expiration, et cet avis ne peut être donné que par écrit directement à nos bureaux, nos agents n'étant pas autorisés à recevoir de tels avis.

Une année commencée est due en entier, et il ne sera pas donné suite à un ordre de discontinuer tant que les arrérages ne sont pas payés.

Nous n'accepterons de chèques en paiement d'abonnement, qu'en autant que le montant est fait payable au pair à Montréal.

Tous chèques, mandats, bons de poste, doivent être faits payables à l'ordre de : "LE PRIX COURANT."

Nous nous ferons un plaisir de répondre à toutes demandes de renseignements. Adressez toutes communications simplement comme suit :

LE PRIX COURANT, Montréal.

LES LICENCES D'ÉPICIER

Justes réclamations

Mercredi dernier, l'Hon. M. L. Gouin a tenu aux bureaux du Gouvernement, une délégation de l'Association des Épiciers détailliers. Ces messieurs désiraient présenter une requête au Premier Ministre, à l'effet d'obtenir la suspension de la loi sur l'augmentation des Licences.

M. G. Langlois, député de St-Louis, présenta les délégués au ministre, puis M. J. A. Beaudry, secrétaire de l'Association des Marchands-Détailliers exposa le but de leurs demandes.

Les Épiciers se plaignent que leurs licences ont été considérablement augmentées sans avis préalable et après qu'il avaient déjà fait leurs demandes de renouvellement.

Il existe actuellement 542 licences à Montréal, sur lesquelles 512 ont été affectées par cette augmentation, les petites licences étant augmentées de \$1.00 et les grosses de \$5.00.

Les Épiciers ne discutent pas qu'un changement de la taxation des licences ne soit pas opportun, mais ils considèrent que sur ce point ils semblent avoir raison, qu'ils auraient dû être avertis à l'avance, de manière à leur permettre de prendre leurs mesures en conséquence.

L'Hon. Premier Ministre répond que la loi votée, il n'est plus en son pouvoir de rien changer; que d'ailleurs les Épiciers ont déjà rencontré l'Hon. M. T. et le trésorier Provincial au sujet de cette question et qu'il lui faut en discuter avec eux; qu'il est tout disposé à aider dans la mesure du possible les Épiciers de Montréal, mais qu'il ne sait comment en présence d'une loi sanctionnée, il peut se rendre à leur demande, qui lui est faite.

Les Épiciers déclarent avoir l'intention de présenter divers amendements à la prochaine session et M. Langlois suggère comme moyen terme, que l'opération de la loi soit suspendue pour cette

Cette proposition semble avoir l'approbation de tous.

L'Hon. Premier Ministre dit être prêt à considérer cette demande et assure de nouveau les délégués de son désir de leur rendre pleine justice.

Remarqué parmi les délégués: MM. P. Bruneau, Pelletier et Frères, Z. Thibault, P. Beaudoin, W. Girardin, l'échevin N. Séguin, H. Fortin, A. Lajoie, O. A. Bigaouette, A. Marsolais, Z. Barrette, V. Boyer, E. H. Montpetit, A. E. Blanchard, Z. Pilon, Alf. Guay, S. Gagné, P. Longpré, A. Malo, J. B. Desautels, V. Viau, A. Viau, V. Tongas, J. Normandeau, C. Archambault, Z. Colpron, J. C. Desjardins, H. Ste-Marie, A. Geoffrion, F. X. Châtillon, G. A. Archambault, J. A. Laporte, M. Malo, G. Filion, J. A. Mesnard, Jos. Mouton, N. Chartrand, Jos. Bélisle, E. A. Gallanseau, J. L. Boileau, J. Laurendeau, A. Martel.

Les officiers de l'Association des Épiciers: MM. A. Laniel, président; J. A. Doré, 1er vice-président; M. E. Guillemette, 2e vice-président; A. Sarrazin, secrétaire; et H. Laniel, trésorier, étaient tous présents.

FROMAGE D'ÉTABLE

Nous sommes avisés de divers côtés que le fromage d'étable, qui est généralement d'une qualité médiocre, est cette année inférieur à la moyenne ordinaire. Il est probable que la cause en est due au mauvais état des troupeaux ce printemps.

Dans maints comtés le manque de fourrage a été tel que les animaux ont souffert d'une alimentation insuffisante, les cultivateurs conservant souvent plus d'animaux qu'ils n'en peuvent bien nourrir avec les ressources dont ils disposent. La conséquence en est qu'à la fin de l'hiver les vaches laitières amaigries et épuisées ne donnent qu'un lait pauvre en quantité et en qualité. Leur intérêt bien entendu leur commanderait, au contraire, de ne mettre à l'étable à l'automne que le nom-

bre de bêtes qu'ils savent pouvoir bien entretenir pendant toute la mauvaise saison. De cette manière, ils auraient autant et peut-être plus de lait avec moins d'animaux et moins de dépenses, et le lait serait de meilleure qualité.

La qualité du lait est, du reste, un facteur important dans la production du fromage et il n'est pas douteux que le fromage d'étable qui, en règle générale, n'est pas très prisé comme article d'exportation, gagnerait en réputation si les animaux mieux soignés donnaient un lait de meilleure qualité et si on traitait ce lait avec tous les soins voulus après la traite.

Nous exportons bon an mal an environ 150,000 boîtes de fromage d'étable (fodder cheese), il vaudrait, pour notre bonne réputation, la peine d'en améliorer la qualité et c'est surtout par les soins donnés au lait qu'on peut y arriver.

Si les inspecteurs de l'industrie laitière se plaignent chaque année que souvent le lait des animaux au pâturage est défectueux, souillé d'impuretés, conservé dans des conditions que condamne l'hygiène, que doit-on penser du lait provenant des animaux à l'étable et filtré à l'aide du traditionnel coton à fromage. Ce filtrage est absolument insuffisant pour le débarrasser des matières étrangères qui le souillent et le peuvent corrompre. Le lait ne devrait jamais séjourner à l'étable; aussitôt la traite il devrait être transporté dans une chambre propre où l'air est pur et y être filtré dans un séparateur spécial. Il existe d'ailleurs des seaux à lait pour la traite munis de couloirs et dont l'usage devrait être plus répandu.

Ce n'est pas la première fois que de pareilles recommandations sont faites, mais il n'en a guère été tenu compte, sinon peut-être pour débarrasser de ses impuretés le lait destiné à la consommation en nature et encore...

Un bon fabricant connaissant son métier peut en toute saison faire un bon fromage avec du bon lait.