

# 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 2347, 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, 28 JUIN 1901

No 26

## NOS PRODUITS LAITIERS EN ANGLETERRE

Nous avons traduit et reproduisons d'autre part les parties principales des lettres adressées par un certain nombre de commerçants anglais en beurre et en fromage à l'agent canadien à Glasgow et qui sont annexées à son rapport au gouvernement.

A plus d'un titre ces lettres sont instructives pour les producteurs de beurre et de fromage et elles doivent être prises en considération par notre gouvernement s'il se montre vraiment soucieux des intérêts des choses agricoles.

Si nous analysons les plaintes des négociants anglais au sujet de nos produits, laitiers nous remarquons l'unanimité avec laquelle ils déclarent que nos beurres sont vieux, passés, sans goût ou avec goût huileux et que ces défauts sont dus à leur séjour trop prolongé dans des entrepôts frigorifiques.

Ces plaintes ne nous surprennent nullement. Il y a longtemps qu'au PRIX COURANT nous sommes d'avis que les exportateurs sont loin d'opérer, pour le beurre, comme il conviendrait, dans l'intérêt de nos exportations de ce produit. Nous l'avons dit sans ambages lors de la publication de la circulaire de l'Association des marchands de beurre et de fromage et plus récemment encore, nous avons cru devoir revenir sur ce sujet.

Le beurre, les exportateurs semblent ne pas s'en rendre un compte bien exact, est une marchandise de la nature la plus périssable; le temps a sur lui, plus que sur la plupart des produits, une action des plus néfastes. C'est à l'état frais qu'il doit être consommé et, par conséquent, expédié au pays de consommation. Cependant, c'est le contraire qui a lieu parce que la spéculation qui n'envisage que son intérêt absolument immédiat achète

le beurre quand les prix sont bas, le conserve en entrepôt jusqu'à ce que les prix aient suffisamment avancé pour lui permettre de réaliser de gros bénéfices et c'est alors que le beurre est expédié en Angleterre, c'est-à-dire lorsqu'il a vieilli et perdu les qualités qui pouvaient le faire apprécier du consommateur.

Dans ces conditions, le beurre canadien ne peut jouir d'une bonne réputation auprès du consommateur anglais.

Quand, au contraire, par exception, notre beurre arrive en Angleterre sans avoir vieilli dans les entrepôts frigorifiques il est considéré à l'égal des beurres des meilleures provenances. "De l'avis des meilleurs juges de notre localité, écrivent MM. Weir et Squirwell, de Leith, une ou deux expéditions rivalisaient presque avec les beurres danois, ce qui prouve que le beurre canadien convenablement manié, pourrait prendre une position très différente et obtenir un prix très différent de celui qu'il obtient."

Tant que nos beurres ne seront pas expédiés en Angleterre à l'état frais, le beurre canadien n'aura pas la classification qu'il mérite et les prix qu'il devrait pouvoir commander; toujours il passera pour un beurre de qualité inférieure et sera payé en conséquence.

C'est donc contre le vieillissement du beurre avant son exportation qu'il nous faut réagir.

Nous ne voyons qu'un seul et unique moyen d'obtenir le résultat demandé et ce moyen ne peut être obtenu qu'avec le concours du gouvernement. Il faut, en effet, une loi obligeant le fabricant à étamper la date de fabrication sur chaque boîte ou chaque tinette.

Les crémeries vendent leur beurre à l'état frais et peuvent exiger le prix du beurre frais; semblable mesure ne gênerait en rien les producteurs, et elle serait un obstacle à la fraude qui consiste à faire passer du vieux beurre pour du beurre

frais aux yeux du commerçant anglais. Les remarques de MM. Dewar, Fraser & Co., de Leith, sont instructives à ce sujet.

Quant au fromage, les négociants importateurs d'Angleterre réclament la même mesure d'étampage que nous recommandons pour le beurre. L'époque de fabrication est de nature à influencer sur son prix et ses qualités de conservation, en conséquence, ils ont raison de demander que, par l'étampage ils soient mis à l'abri des tromperies d'expéditeurs peu scrupuleux.

Ce qu'il faut avant tout, ce n'est pas de travailler pour un but absolument immédiat, mais tout en travaillant pour le présent, d'avoir surtout l'avenir de nos exportations devant les yeux. Il faut prendre toutes les mesures nécessaires et possibles pour asseoir solidement la réputation de nos produits laitiers sur le marché anglais. Pour cela, il faut, avec la qualité qui peut et doit être encore améliorée, n'envoyer que des bons produits frais qu'un trop long séjour dans les entrepôts frigorifiques n'aura pas détériorés.

Les exportateurs se montrent très exigeants vis-à-vis des producteurs, nous ne les en blâmons pas, mais il faudrait qu'ils s'appliquent eux-mêmes à donner satisfaction au consommateur anglais et qu'ils ne nuisent pas à la réputation de nos produits en les conservant dans un but de spéculation.

## Une Femme Célèbre

Madame Blanc plus connue sous son pseudonyme littéraire de "Th. Bentzon," qui accompagnait M. Ferdinand Brunetière, lors de sa visite au Canada et aux Etats-Unis, consacre dans le numéro de juillet du *Ladies Home Journal* de Philadelphie, un article curieux sur "La vie d'une jeune fille en France."

Madame Blanc a écrit un livre sur "La Condition des Femmes aux Etats-Unis." Elle est une des collaboratrices attitrées de la *Revue des Deux Mondes*. — La fameuse revue de Bulez qui n'ouvre ses colonnes qu'aux talents reconnus.