

LES CONSERVES DE VIANDE CANADIENNES

Nous avons eu, tout récemment, une entrevue avec M. Wm. Clark, propriétaire de l'importante manufacture de conserves de viandes du même nom. Les déclarations que nous a faites Mr Clark nous paraissent être de nature à intéresser le public généralement, et les épiciers et les marchands généraux plus particulièrement. Nous croyons donc bien faire en les mettant devant les yeux des lecteurs du PRIX COURANT.

"L'industrie des conserves de viande, au Canada," nous a dit M. Clark, a fait de très grands progrès dernièrement, et les produits qu'elle met sur le marché aujourd'hui égalent au moins ceux qui nous sont envoyés par les maisons américaines. Le consommateur canadien s'est bien vite aperçu de cette amélioration, et l'on peut dire qu'à l'heure actuelle, il préfère à l'article importé celui qui est produit au pays. Prenons, par exemple, le "Corned Beef," la demande a été et est encore tellement forte pour cette conserve que l'on a grand-peine à y suffire.

La vente des viandes en conserves n'a jamais été plus active que maintenant; la cause en est surtout due à la cherté de la viande de boucherie, cherté qui promet être d'une assez longue durée, car il est peu probable que les bestiaux soient abondants au Canada au moins avant deux ans. Cette grande cherté des bœufs pour la boucherie provient principalement des causes suivantes 1o—les cultivateurs ayant obtenu depuis deux ans, et surtout depuis l'année dernière, des prix très avantageux pour leur foin et pour leurs grains, ont préféré réaliser de suite que de se livrer, ainsi qu'ils en avaient l'habitude, à l'engraissement des animaux; et 2o.—le marché américain, depuis quelque temps enlève au Canada tous les "stockers" (bêtes d'un an) qu'il y trouve; et 3o. enfin, il convient de tenir compte de l'exportation des bestiaux qui a été forte cet hiver."

Relativement à la demande locale pour les conserves, Mr. Clark nous dit que, par suite de son intensité, il a été obligé de refuser plusieurs contrats très avantageux pour la fourniture des vivres pour les contingents canadiens et pour l'armée anglaise dans l'Afrique du Sud.

En ce qui touche les prix, Mr. Clark nous dit qu'ils n'ont pas varié; car il a eu la précaution de s'approvisionner avant la hausse actuelle.

Thés, Cafés, Epices, Vinaigres

L'avenir appartient aux spécialistes—en vertu de ce dicton populaire emprunté à la sagesse des nations: qui "trop embrasse, mal étirent."

Il est impossible, dans une ligne comprenant des milliers d'articles de toute nature, d'en embrasser tous les détails, d'en suivre tous les développements, d'en noter les progrès, d'en surveiller les variations. Celui qui consacre son temps, son expérience à un certain nombre de spécialités a évidemment l'avantage sur ses concurrents qui ont quantité d'autres lignes sollicitant leur attention.

Nous avons assisté aux débuts de la maison E. D. Marceau qui s'occupe de quatre grandes spécialités: les thés, les Cafés, les Epices et les Vinaigres. En un temps relativement très court, en dépit des obstacles, malgré la concurrence—qui est d'ailleurs l'âme du commerce—M. Marceau a réussi à fonder et à établir sur des bases solides, une maison de spécialités qui se développe de mois en mois, avec une régularité remarquable. Le service d'informations de la maison est des plus complets: les moindres variations et tendances des marchés primaires ont leur écho dans ce centre de distribution qui assure aux acheteurs la qualité des marchandises d'abord et des prix corrects—toujours.

M. Marceau vient d'ajouter à ses lignes les poudres à pâte: on trouvera dans son annonce, pages 82 et 83, des détails complets sur cette nouvelle spécialité.

Dessus de Voitures

Les dessus de voitures, sièges, garnitures et accessoires, ainsi qu'on peut en juger dans une certaine mesure par la gravure que nous publions sur une autre page de ce numéro, indiquent de la part de la Guelph Carriage Top Co de Guelph, Ont., le désir de combiner le style, la solidité et le confort dans la fabrication de ces spécialités. Rien d'étonnant à ce qu'on puisse se procurer ces marchandises dans toutes les maisons de gros s'occupant de cette ligne d'articles. MM. Delorme Frères, 15 rue de Bréselles, ont l'agence de cette maison pour la Province de Québec.

Nous croyons bien faire en conseillant aux marchands de ferronneries de ne pas perdre de vue les haches "Dundas" lorsqu'ils placent leurs commandes pour la saison d'Automne. Tous les marchands s'accordent à dire qu'elles se vendent bien et qu'elles laissent de beaux bénéfices. On les trouve chez tous les meilleurs marchands de ferronneries.

Nous avons signalé, il y a quelques semaines, l'achat fait, par M. Alfred Robitaille, de la Montreal Viniger Works, autrefois propriété de MM. Lefebvre, Ryan & Cie.

M. A. Robitaille a pris possession de cette manufacture et y a transféré ses bureaux qui sont aujourd'hui situés No 155 rue Common. Avec ses usines "Eureka" pour la fabrication du vinaigre à Québec et à St-Jean d'Iberville, M. Robitaille est le plus grand producteur de vinaigre du pays et peut désormais faire face à toutes les demandes pour le vinaigre et les marinades de légumes.

Car les dites usines produisent également ces marinades, ainsi que des conserves de légumes très estimées par suite de leur qualité vraiment supérieure. Le sirop et le sucre d'érable de la marque "Eureka" jouissent également dans toute l'étendue du Canada d'une réputation bien méritée, comme d'ailleurs tous les produits qui sortent des usines de la maison Alfred Robitaille.

Le changement d'adresse ci-dessus est à noter par les marchands qui ne veulent que de bons produits dans leur magasin.

La Cie de Laiterie Saint-Laurent

Nous présentons aujourd'hui à nos lecteurs une nouvelle compagnie qui vient d'obtenir du gouvernement provincial ses lettres patentes. Cette compagnie n'est pas entièrement nouvelle, dans ce sens qu'elle succède à MM. Alfred Trudel & Cie qui se sont formés en Cie à fonds social, avec un capital autorisé de \$50,000, dont au delà de la moitié des actions a déjà été souscrite et entièrement payée.

Le siège principal de la Cie sera jusqu'à nouvel ordre à St Prosper, comté de Champlain avec succursale à Montréal et à Québec.

La nouvelle compagnie outre la fabrication du beurre et du fromage s'occupera particulièrement de la vente des Ecrèmeuses U. S. et de la vente des fournitures de beurreries et fromageries.

L'Ecrèmeuse U. S. est de plus en plus populaire. Chaque jour elle est mieux appréciée des connaisseurs et des experts. Déjà il est reconnu dans le monde de l'industrie laitière qu'elle n'a pas de supérieure, ni dans la perfection de l'écraimage, ni dans l'économie de son emploi.

Nos meilleurs souhaits de succès à la Cie de laiterie St Laurent.

La maison St Arnaud et Clément, 4, Foundling, Montréal, fondée en 1896, est favorablement connue des fabricants de beurre et de fromage et de tous les consignataires de produits de la ferme. Leur clientèle d'épiciers de détail est considérable à Montréal ce qui leur permet d'éconler promptement et à des prix très rémunérateurs pour les producteurs les produits qui leur sont envoyés en consignation.

Cette maison achète également ferme le beurre et le fromage pendant la saison d'exportation et paie les plus hauts prix du marché. Les patrons des beurreries et des fromageries feront bien de se mettre en rapport avec MM. St Arnaud et Clément.

Dans la revue de l'épicerie du numéro du PRIX COURANT du 11 avril, nous avons annoncé à nos lecteurs que la maison Wm. Clark, de Montréal, avait réduit à 50 cts par doz. le prix de ses fèves au lard à la sauce Chili, et ce, afin de permettre au détaillant de les vendre à 5 cts pièce. La vente de cette conserve a été si forte, depuis cette réduction de prix, qu'un concurrent déloyal a mis sur le marché des fèves au lard empaquetées pour ainsi dire d'une façon identique. C'est là où l'arrête la ressemblance; car si les boîtes ne diffèrent pas, quant à l'apparence, le contenu est loin d'être le même.

Nous conseillons aux acheteurs d'insister pour qu'on leur livre les produits de Wm. Clark, et non ceux d'une manufacture dont les conserves ne sont certainement pas aussi bonnes.

Vins et Liqueurs

Nous publions aujourd'hui une liste de prix révisée des vins et liqueurs de la maison Laporte, Martin & Cie. La plupart de ces produits sont connus du commerce en général et il n'y a plus lieu d'en faire ressortir les mérites.

Les prix intéresseront particulièrement le commerce, à cette saison de l'année où les approvisionnements sont généralement fort réduits.

MM. Laporte, Martin & Cie ont de quoi répondre à toutes les demandes et ils se feront un plaisir de fournir aux marchands désireux de placer une commande tous échantillons et renseignements dont ils pourraient avoir besoin.

Ce que nous disons pour les vins et liqueurs, s'applique aux autres lignes régulières de la maison: Thés, cafés, épices, vinaigre, etc., et assortiment général dans la ligne de l'épicerie.