

lange du lait et du beurre avec l'oléomargarine.

Ce mélange permettant seul la production du *simili-beurre*, la Commission estime avoir trouvé le moyen pratique de sauver d'une concurrence déloyale le beurre naturel.

**Un mot à nos lecteurs** La maladie qui avait cloué au lit la semaine dernière, notre rédacteur en chef, a causé un certain désarroi dans la matière de notre dernier numéro et nous a forcés de suspendre un instant certains services de renseignements. Notre rédacteur étant maintenant sur pied, notre journal va reprendre sa marche ordinaire; les ventes enrégistrées omies la semaine dernière sont incluses dans le contingent donné cette semaine et les autres renseignements seront aussi complets que possible.

Nous espérons que nos lecteurs nous pardonneront les lacunes du numéro précédent et ne tiendront pas rigoureusement compte à notre rédacteur d'avoir été malade; ça ne lui est pas arrivé souvent, et il fera de son mieux pour que ça lui arrive le plus rarement possible.

**Bonne année** Nous souhaitons, un peu tardivement, mais pas moins sincèrement, une bonne et heureuse année à tous nos lecteurs et amis. Nous leur souhaitons un heureux inventaire; des échéances fidèlement honorées, une clientèle toujours croissante, et un succès continu. Ce qui pourrait nous faire le plus grand plaisir, ce serait d'apprendre que tous, les uns après les autres se sont retirés des affaires après fortune faite; car—il y a de l'égoïsme dans les meilleurs sentiments—ils ne manqueraient pas de conseiller à leurs successeurs de faire comme eux, d'annoncer dans le PRIX COURANT, de lire attentivement le PRIX COURANT et de l'encourager de toutes les façons.

Pour notre part, parmi les bonnes résolutions que nous avons prises au début de cette année, figure en première place celle de faire, comme par le passé, tout ce qui sera humainement possible pour être utiles à nos patrons et à nos lecteurs. Nous ne voulons point ici faire des promesses risquées; nous dirons seulement à ceux qui ont pu juger des progrès accomplis depuis dix-huit mois, que nous sommes loins d'avoir apporté à notre journal toutes les améliorations inscrites dans le programme que nous nous sommes tracé, et que les progrès de 1895 seront aussi remarquables et aussi importants que ceux de 1894.

Dieu merci, nous n'avons pas à nous plaindre de la manière dont nos efforts ont été appréciés jusqu'ici; nous en sommes profondément reconnaissants à notre clientèle d'annonceurs et de lecteurs. Nous y trouvons un encouragement dont nous saurons nous rendre digne, en restant à la hauteur de notre devise: **TOUJOURS EN AVANT.**

**Le chevreau français et les Américains** Le chevreau mat fabriqué en France ne provoque plus aux Etats-Unis qu'une très faible demande. Il y a huit ou dix ans encore, les fines chaussures américaines se faisaient exclusivement en chevreau français.

Aujourd'hui, on n'en consomme plus relativement qu'une petite quantité. La majeure partie de la consommation est produite dans le pays même, principalement dans la grande fabrique de Philadelphie.

Dans ces fabriques, où on occupe beaucoup d'ouvriers français, très habiles dans la fabrication du chevreau; leur nombre s'accroît de plus en plus.

On ne peut empêcher les ouvriers de s'expatrier et de porter leurs connaissances dans les pays étrangers; mais il n'en est pas moins pénible de penser que la France, ce berceau de l'industrie, alimente le monde de praticiens qui livrent d'emblée pour quelques forts appointements momentanés tous les secrets de sa fabrication.

**Petites Fromageries** Plusieurs des conférences à la dernière convention de l'Industrie Laitière, ont insisté sur le désavantage du fractionnement de cette industrie en petits établissements, dont les inconvénients principaux sont: 1o l'augmentation relative des frais de fabrication; 2o la diminution des ressources disponibles pour payer un salaire convenable à un bon fabricant; 3o et conséquemment, la qualité inférieure presque forcée de la production. Notons en outre qu'il est toujours plus difficile de vendre le fromage d'une petite fromagerie que d'une grande.

Le recensement de 1890 constate en chiffres éloquents l'infériorité où nous sommes sur ce point vis-à-vis nos voisins d'Ontario. A cette date, Ontario avait 893 fromageries et Québec 617, nous n'étions inférieurs en nombre que de 25 p.c. Les fromageries d'Ontario représentaient un capital de \$1,669,853 et celles de Québec un capital de \$822,626; infériorité de 50 p.c. Le nombre d'employés à Ontario était également double du nôtre; mais les sa-

lares payés par nos voisins étaient en moyenne de \$270 par employé tandis que nous ne payions aux nôtres, en moyenne, que \$217.50.

Mais là où la différence s'accroît tout à fait, c'est dans les chiffres de la production. Les fromageries d'Ontario, avec un capital double seulement de celles de Québec, ont produit trois fois plus que ces dernières, \$7,269,225 contre \$2,362,595 seulement. Et cette différence provient, non seulement de la qualité du produit, mais aussi de la quantité, car les fromageries d'Ontario ont travaillé pour \$4,971,773 de lait, tandis que les nôtres en travaillaient pour \$1,736,794 seulement.

Les relations qui s'établissent entre ces chiffres prouvent que chaque fromagerie représentait en moyenne un capital:

Pour Ontario, de \$1,863  
Pour Québec, de 1,333

Différence... \$ 530

Chaque fromagerie recevait, en lait, une valeur moyenne

Pour Ontario, de \$5,567  
Pour Québec, de 2,814

Et la production moyenne de chaque fromagerie était:

Pour Ontario, de \$8,140  
Pour Québec, de 3,829

Donc, avec un plus grand nombre de vaches pour chaque fromagerie, on diminue le coût relatif de fabrication de chaque livre de fromage; on peut ainsi payer plus cher et avoir un fromage plus compétent; et enfin, on peut obtenir un fromage de meilleure qualité, se vendant un meilleur prix.

Nous ne demandons pas la clôture des petites fromageries, à moins qu'elles ne soient si rapprochées qu'il n'y ait réellement pas moyen de développer leur champ d'exploitation; mais nous demandons qu'on se mette à l'œuvre pour que chaque patron augmente son troupeau et mette au service de la fromagerie autant de vaches que sa terre peut en nourrir; et, surtout, qu'on augmente le nombre des patrons.

**La Pulpe** 20,000 journaux, sur le continent américain emploient le papier de pulpe de bois d'épinette. La pulpe de bois est également employée pour les usages suivants: boîtes de cigare, moulures, roues de conduit pour la vapeur et l'eau, poteaux de télégraphe, couvertures de maison, seaux, bassins, cercueils, bateaux, porte-cigares, manches de crayon, tapis et matelas (en partie) et pailles artificielles pour boire des boissons glacées.