thode, comme la suite l'a prouvé est des plus efficace. On peut se former une idée des erreurs qu'il est possible d'éviter dans un grand établissement quand on sait que dans ce grand magasin seulement et dans un des mois du printemps de cette année il y a eu 4,374 plaintes de moins que dans le mois correspondant de l'an dernier. Quelques-unes des erreurs étaient pour une somme triviale tandis que d'autres représentaient des sommes réellement considérables; mais les chiffres sont par eux-mêmes une étude. En comptant 26 jours de travail dans le mois, c'est une moyenne de 168 plaintes de moins par jour, si vous pensez que 168 erreurs ce n'est pas beaucoup, essayez de les redresser tous les jours en plus du travail régulier. Avec huit heures de travail par jour, 168 redressements par jour représentent 21 redressements à l'heure ou un peu plus d'un par trois minutes. Si tout le travail qui n'est pas nécessaire et qui est improductif avec ces 4,374 erreurs peut-être gagné, il vaut la peine d'essayer de l'en débarrasser. Un grand nombre de maisons de commerce disparaissent à cause du temps et des dépenses nécessaires pour rectifier les erreurs qu'auraient pu facilement éviter ceux qui les commettent.

LE BONHEUR

Le bonheur est une chose qui dépend de vous-même.

Le bonheur, c'est se lever à six heures du matin; c'est vivre avec \$1.00 par jour si vous en gagnez deux; c'est vous occuper de vos propres affaires et ne pas vous mêler de celles des autres.

Le bonheur signifie la peine et les privations que vous n'avez pas hésité à endurer; les longues nuits que vous avez employées à travailler.

Le bonheur veut dire les engagements que vous n'avez jamais manqué de remplir; les trains que vous n'avez jamais manqués.

Le bonheur signifie la confiance en Dieu et dans vos propres ressources — une religion dont la devise est: "Aidez-vous et le Ciel vous aidera".

Le bonheur vient à ceux qui s'aident eux-mêmes et qui savent comment attendre. — (Max O'Rell).

LA DROITURE

La droiture est l'honnêteté poussée loin. C'est l'honnêteté intérieure — c'est être honnête avec vous-même comme vous l'êtes avec les autres — c'est être aussi honnête avec les faits que vous l'êtes avec les gens. L'homme droit sait aujourd'hui ou saura l'année prochaine exactement comment il a agi aujourd'hui ou l'année dernière, même s'il a oublié les incidents réels. Il peut toujours

prendre les mêmes faits et arriver aux mêmes conclusions. Il a rarement à s'expliquer.

La droiture est économique. Elle évite les pertes d'argent et le temps dépensé à redresser les choses, elle est une retraite en cas de trouble, c'est un excellent préventif contre l'insomnie. La droiture peut s'appliquer jusqu'aux moindres détails de vos affaires. Vous devez l'exiger de votre commis qui classe la correspondance, de votre teneur de livres, de votre sténographe. La personne droite ne baisse pas la tête. Vous devez exiger la droiture de vos ouvriers, de vos vendeurs — non pas seulement l'honnêteté ordinaire, mais la droiture. Vous devez la posséder vous-même. C'est la chose capitale.

BROCHURE SUR MONTREAL 1904

La ligue des hommes d'affaires de Montréal a publié son édition pour "1904" de sa Brochure sur "Montréal".

Cette publication qui, sous bien des rapports, ressemble à celle publiée les années passées et qui a été l'objet des commentaires les plus flatteurs, contient un grand nombre d'améliorations qui n'existaient pas dans les éditions précédentes.

La matière à lire a été quelque peu condensée et un grand nombre de gravures nouvelles intéressantes ont été ajoutées.

Le couvert reste le même, la seule différence réside dans le choix des couleurs.

Cette brochure artistique est bien imprimée et les gravures en sont belles.

La Ligue en adressera des milliers dans les centres peuplés de différentes parties du monde. Une grande quantité de ces guides sont expédiés des bureaux de la Ligue des Hommes d'affaires, 288 rue St Jacques, Montréal, Carré Victoria, avec les compliments de cette organisation importante.

LES FARINES ET LEURS APPLICATIONS

Les lecteurs du "Prix Courant" liront avec intérêt la conférence donnée au Syndicat de l'Épicerie Française, par M. le Professeur Fleurent, Docteur ès-sciences, de Paris.

Dans un pays où, comme au Canada, la culture du blé est en grand honneur, l'étude du savant français mérite d'être lue avec toute l'attention possible: il en découle plus d'un enseignement.

"Pour bien comprendre les principes sur lesquels repose la fabrication des pâtes alimentaires et des biscuits, il est indispensable de connaître les éléments constitutifs de la matière première qui en forme la base: le blé.

Si nous examinons au microscope la coupe transversale d'un grain de blé, nous remarquons d'abord son apparen-

ce extérieure qui est celle d'un double lobe séparé par un sillon assez profond. Les deux lobes sont constitués par une agglomération de cellules, que nous étudierons tout à l'heure; et recouverts d'une enveloppe de nature ligneuse, un péricarpe, qu'on appelle vulgairement le son.

Nous remarquons de suite un groupe de cellules très volumineuses adhérentes au péricarpe et qu'on appelle l'assise digestive. Ces cellules dont la composition diffère de celles qui forment la masse du grain de blé, sont d'une assimilation difficile et sans valeur au point de vue alimentaire. De plus elles se colorent très rapidement sous l'influence de l'oxygène de l'air et c'est à leur présence qu'il faut attribuer les colorations plus ou moins prononcées du pain. Les exigences du progrès font rechercher de plus en plus les pains blancs, et c'est en effet un point très important, puisque la majeure partie des colorations brunes sont dues à la présence du son qui est inassimilable au moins pour les organes digestifs de l'homme.

On peut se rendre très facilement compte de la réalité de ce phénomène en laissant quelques instants de l'eau en contact avec une certaine quantité de son. Si on filtre la liqueur ainsi obtenue, et qu'on l'abandonne à elle-même, on la voit se colorer légèrement en peu de temps. Si on aère fortement cette liqueur et qu'on multiplie les points de contact avec l'air, en barbotant le liquide, on le voit prendre une coloration noire tout à fait caractéristique qui prouve bien l'oxydation en présence de l'air.

Dans le travail de la panification, la pâte étant continuellement soulevée il se produit donc une aération continue qui donne au pain dont le son n'a pas été complètement éliminé une couleur brune que l'on devra toujours éviter.

De plus, la présence du son retient une quantité appréciable d'humidité et empêche la pâte de lever, ce qui donne un pain compact, indigeste et peu économique.

L'expérience a d'ailleurs été faite de la non assimilation du son chez l'homme, et si on examine au microscope une feuille de son ayant traversé le canal digestif, on lui trouve une apparence identique à celle qu'elle avait auparavant. Nous en concluons donc que le son est inassimilable à l'homme, que sa présence dans le pain est sinon nuisible au moins inutile et que c'est avec raison qu'on devra consommer des pains aussi blancs que possible.

Lorsqu'on examine la coupe longitudinale d'un grain de blé on aperçoit à l'une des extrémités, le germe, dans lequel on reconnaît facilement l'embryon des tiges et des racines. Sa composition chimique se rapproche de celle de l'as-