

affaires qu'ils n'ont le temps ni de manger, ni de boire, ni de dormir. Ils passent à travers la vie, affairés comme des scies rondes, excités comme des marionnettes, nerveux comme des maniaques. Ils ne sont jamais en repos. C'est le mouvement perpétuel. On dirait qu'il n'y a pas de milieu : ou ce sont des agités, ou ce sont des indolents, des paresseux. Et les uns et les autres vont, chacun par leur chemin, à un but commun, la ruine corporelle et matérielle, mentale et physique.

Il y a une vaste différence entre le marchand méthodique, ordonné, qui a un temps pour chaque chose et fait chaque chose en son temps, et celui qui est continuellement en mouvement, qui ne peut rester sur place un seul instant, et n'a jamais le temps de s'occuper sérieusement de rien. Ce sont ces derniers qui peuplent nos asiles d'aliénés, qui hantent nos rues, pâles, hâves, rongés par la dyspepsie, et qui meurent à la fleur de l'âge pour n'avoir jamais eu le temps d'observer les lois de la nature. La mort les cueille de sa faux tranchante, avant qu'ils soient mûrs. Ils sont obligés de prendre le temps de mourir et ce n'est qu'après leur mort qu'ils peuvent goûter ce repos si longtemps attendu en vain.

Le véritable homme d'affaires trouve le temps trop précieux pour le gaspiller à des choses inutiles ; mais il a toujours le temps de dire un mot aimable à tous ceux qui l'entourent. Son travail est régulier comme un mouvement d'horloge et il prend le temps de se remonter avant d'être rendu au bout du ressort. Il ne perd jamais son temps à conter des histoires ni à discuter sans raison. Son travail est facile, parce qu'il est systématique : Il a le temps de manger avec appétit, de se reposer, de dormir, de causer avec sa femme et de jouer avec ses enfants. Il ne dit jamais : "Je n'ai pas eu le temps de m'occuper de ce détail," parce qu'il est la ponctualité même. Il marche comme une horloge ; ses minutes sont marquées et ses heures de repos sonnent quand l'aiguille le marque. Il frappe "quand le fer est chaud." Il ne manque pas un rendez-vous ni un engagement, et ceux avec qui il est en relations d'affaires savent qu'on peut compter sur lui à l'heure dite.

Ce n'est pas le travail assidu qui fait mourir ; c'est l'énerverment, l'excitation à jet continu. C'est lors que l'horloge va trop vite ou trop lentement. C'est le fait d'être hors

d'harmonie et de mesure avec le reste du monde.

Mon ami, si vous êtes dans les affaires, ayez soin que vos "mouvements" soient bien réglés, bien nettoyés et bien équilibrés. Marquez le temps sur votre passage ; ne vous faites pas remonter trop raide et ne laissez pas échapper votre balancier jusqu'à ce que votre grand ressort soit définitivement usé par le temps, que les rouages aient cessé de fonctionner et que l'horloge se soit mise en grève pour ne plus recommencer à travailler jusqu'au jugement dernier.

## LE MARCHÉ FRANÇAIS POUR LES FROMAGES

(Extrait d'un rapport officiel)

Les importations de fromage de pâte dure en France sont très considérables.

Les relevés officiels français pour l'année 1891 placent les entrées totales de cette catégorie de fromage à 15,726,825 kilogrammes (36,000,000 de livres) évaluées à une moyenne d'un franc cinquante le kilo, (15c. la livre). Sur cette quantité, 10,766,500 kilos ont été déclarés pour la consommation, ce qui laisse 4,960,325 kilos pour la réexportation, tandis que la quantité réelle de fromage de pâte dure changer réexportée à été de 4,716,463 kilos. L'Angleterre et l'Algérie ont reçu le gros de cette réexportation, savoir, 4,386,370 kilos et le reste est allé aux colonies françaises.

Les principales sources d'approvisionnement de la France en fait de fromages étrangers sont la Suisse, la Hollande et l'Italie, qui y contribuent respectivement pour 8,222,243, 4,500,000 et 2,087,474 kilogrammes. La Suisse et l'Italie fournissent donc les deux tiers de l'approvisionnement venant de l'étranger.

La Suisse fournit presque exclusivement le fromage de Gruyère, qui est pratiquement, autant le fromage national de la France que le Cheddar est celui de l'Angleterre, et dont il se fait une consommation énorme. Le gruyère est fait de lait écrémé et arrive en France en trois qualités. La première et la plus belle qualité va à Paris ; la deuxième se consomme dans les centres provinciaux, et la troisième qui forme la masse de l'importation—trouve un débouché parmi les navires français et dans la Méditerranée.

L'Italie fournit le Gorgonzola. La Suisse et l'Italie sont maintenant toutes deux sous le coup du tarif général de la France et les droits

sont très élevés, savoir : 25 francs par 100 kilogrammes (\$5.00 par 212 livres) contre 15 francs (\$3.00) que comporte le tarif minimum.

Il suit de là que les importations de fromage de ces deux pays en France devront en grande partie cesser, et dans de pareilles circonstances, il n'est pas improbable que le prix du fromage hausse en France. Les productions locales seront stimulées et d'autres pays à fromage, bénéficiant du tarif minimum, auront une occasion d'améliorer leur position sur le marché français.

L'industrie fromagère au Canada est si parfaitement organisée que le contrôle du marché domestique et du marché anglais lui est aujourd'hui pratiquement assuré ; mais avec le développement continu de cette industrie dans le Dominion, le besoin d'autres marchés se fera inévitablement sentir. Si donc le Canada pouvait obtenir le tarif minimum pour ses fromages en France, cette dernière offrirait un marché alternatif capable d'absorber une grande quantité des nouvelles variétés de fromage—chose qui ne pourrait manquer d'être du plus grand avantage pour l'industrie fromagère du Canada, en ce qu'elle tendrait à élargir ses bases et à affermir sa position sur les marchés du monde.

L'expérience dans la fabrication du fromage de fantaisie en général et du Gruyère ou du Gorgonzola en particulier, peut n'être pas encore très répandue au Canada, mais il est prouvé qu'elle existe par le témoignage de M. Jubal Webb, l'un des plus gros marchands de fromage de Londres, qui a dit à Sir Charles Tupper que, parmi les plus beaux gruyères qui lui sont passés par les mains, il s'en trouvait qui venaient de Kingston, Ontario.

En tout cas, il ne serait pas bien difficile de répandre les connaissances nécessaires parmi les fromagers du Canada, et, étant donné un marché possible, on pourrait s'attendre à en juger par le passé, à ce que l'activité canadienne fit le reste.

Et, à ce sujet, j'ajouterai qu'il y a aussi à tenir compte du marché anglais pour le fromage en question. Le Gorgonzola est devenu un article de consommation favori, en ces dernières années, dans les grandes villes du Royaume Uni, de sorte que, tout en pourvoyant la France, nous pourrions nous occuper aussi de la demande, non sans importance, du marché anglais, où le Canada figure au premier rang pour les fromages.