

ble, dans une caisse ou dans des magasins qu'elles croyaient abondamment pourvus!

Pour parer à tant de désastres, il eût suffi d'employer un moyen bien simple et peu coûteux; prendre, une ou deux fois par mois, pendant quelques heures, un bon comptable contrôleur, en dehors du personnel de la maison, et chargé de tout vérifier.

S'il est exact que le désordre, le défaut de contrôle engendrent les employés infidèles, il n'est pas moins évident que la surveillance soutenue de ces derniers les maintiendra dans le devoir.

Contrôle périodique des écritures

Les négociants Américains et Anglais, gens pratiques par excellence, tiennent, c'est certain, leur supériorité en affaires, à ce qu'ils font contrôler périodiquement leurs écritures par des experts—de véritables experts, au sens le plus scientifique du mot—, lesquels forment un véritable corps constitué et comme une institution d'utilité publique dans l'Etat.

Cette précieuse institution, qui a beaucoup contribué à maintenir la suprématie commerciale et industrielle des nations qui ont eu la sagesse de l'instaurer à leur usage, s'appelle en Angleterre et en Amérique, sociétés de "Chartered Accountants".

Les spécialistes qui le composent opèrent leurs investigations en dehors du personnel intérieur de chaque maison.

Ils exercent leur mandat soit à leur domicile, soit aux sièges des Entreprises.

Le contrôle, ainsi élevé à la hauteur d'un principe, ne doit et ne saurait évidemment blesser personne.

Ce qu'il faut faire pour réussir

Nous venons d'indiquer sommairement les conditions qu'il est indispensable de mettre en oeuvre, de nos jours, pour arriver sûrement au succès dans les affaires.

Ce sont là des vérités élémentaires et qu'il n'est plus possible de nier devant les leçons de l'expérience; nous conseillons donc à tous de mettre sans plus tarder nos conseils en pratique.

Toute entreprise qui ne recherche pas sans cesse les moyens de donner au travail comptable l'impulsion la plus énergique et la perfection la plus absolue est fatalement condamnée à l'impuissance.

Donc, les frais de comptabilité, contrairement à ce qu'ont trop longtemps pensé les commerçants à courte vue, sont les moins improductifs de tous les frais.

Heureux les hommes d'affaires qui ont la sagesse de le comprendre! Ils sont sûrs, eux, d'atteindre le but qu'ils se sont assignés, malgré toutes les difficultés

économiques amoncelées sous leurs pas.

Quant aux autres, il faut les plaindre en attendant que leurs yeux se dessillent à la lumière.—L' "Epicier" de Paris.

LE LAIT EN POUDRE

Jusqu'à ce jour on n'avait pas réussi encore à isoler les éléments solides, non gras, du lait de façon à ce que par une simple addition d'eau, celui-ci puisse être reconstitué en conservant inaltérées toutes ses qualités premières et sans avoir à craindre l'influence du temps ni les variations excessives du climat.

On était bien parvenu à éliminer une partie de l'eau, jusqu'à transformer le lait en une masse sirupeuse (lait condensé), mais on n'avait pu atteindre encore la dessiccation complète qu'en soumettant le lait à des très hautes températures qui avaient pour résultat de modifier complètement les propriétés du produit en le rendant insoluble et en réduisant de moitié son coefficient de digestibilité aux épreuves par la pepsine.

Après trois années de recherches et une dépense de 500,000 francs, le docteur Campbell a enfin réussi à réaliser le *nutrium* ou lait en poudre, qui permet de tirer un parti très avantageux du lait écrémé des laiteries.

Voici comment se prépare le *nutrium*: Un jeu de pompes amène le lait écrémé dans une grande cuve ronde en cuivre étamé où il est brassé, chauffé au moyen de courants d'air stérilisé, pour être ensuite refoulé dans quatre cuves rectangulaires de concentration. Ces bassins concentrateurs sont munis à l'extérieur d'un système de tuyaux et à l'intérieur d'un serpentín à circulation d'eau chaude. Ils sont aussi pourvus de tuyaux avec ventilateurs, destinés à introduire l'air stérilisé dans la masse de lait. Cet air sous forte pression n'entre que quand les réservoirs sont remplis de lait et sert à chasser la vapeur d'eau. Le lait est ainsi soumis à un brassage énergique que ne pourrait produire l'ébullition. Le liquide est de cette façon réduit au sixième de son volume primitif. Au fur et à mesure que la masse se concentre, la température est abaissée. La masse tombe alors par l'ouverture d'une valve dans de grands tambours dont les extrémités sont disposées en cône tronqué et qui se trouvent à un étage inférieur.

Ces tambours ont la surface intérieure étamée et parfaitement lisse. Un courant d'air est introduit à la partie supérieure du tambour, lequel, tournant avec une vitesse de deux tours à la minute, entraîne contre sa paroi la masse pâteuse. Celle-ci, presque arrivée au sommet de sa course, retombe et est ainsi forcée de traverser une atmosphère sèche, l'air la dépouillant de son humidité. Cette pâte forme alors une masse qui ne peut plus

être entraînée et que les cônes tronqués des extrémités du tambour forcent à se mouvoir irrégulièrement, à se diviser en petites parcelles. Ces parcelles sont alors entraînées vers des tambours-séchoirs ou s'achève la dessiccation.

Ces tambours-séchoirs sont d'une construction nouvelle. L'air stérilisé y est introduit par une tuyère centrale à ramifications latérales qui s'enfoncent dans la masse, laquelle, à raison du mouvement continu des tambours, est soumise dans toutes ses parties à l'action du courant d'air. Quand le produit est sec à point voulu, il est amené à un moulin qui le convertit en farine assez semblable à celle du froment. On emballe ensuite.

Le rôle du lait en poudre n'est pas, à proprement parler, de servir d'aliment par lui-même, mais c'est un moyen de rendre à bon compte aux autres aliments les éléments protéiques qui leur font défaut et de rétablir ainsi leur valeur nutritive.

Une exposition au Transvaal

Une exposition internationale de la Paix, aura lieu à Johannesburg, centre d'achats de l'Afrique du Sud, en 1904. Les denrées alimentaires et produits d'hygiène y comporteront une large place.

LE ROI DES BANANES

C'est à M. A. Johnes, un Anglais, qu'est dévolu ce titre, et les îles Canaries lui sont redevables de leur prospérité actuelle; il sut montrer aux indigènes le parti à tirer du bananier, à un moment où la cochenille était en non-valeur.

La consommation anglaise augmentant, la production des îles Canaries devint insuffisante. M. A. Johnes fit développer cette culture à la Jamaïque. Après une subvention du gouvernement anglais, aujourd'hui, sept vapeurs, aménagés à cet effet, transportent mensuellement 40,000 régimes de bananes de la Jamaïque à Bristol et prochainement à Liverpool.

La consommation française n'est que de 150,000 régimes par an.—L'agriculture pratique des pays chauds.

Le nettoyage de la maison se fait vite et bien, si vous employez la Solarine, le meilleur poli pour les métaux qui existe.

Vos clientes vous seront reconnaissantes de mettre à leur disposition un produit aussi supérieur, aussi économique et aussi expéditif! MM. Boivin & Grenier, 9 rue St-Antoine, Québec, en ont la représentation pour le Canada.

Saison de Navigation

La SS. Campana de la Quebec Steamship Company compte faire son premier voyage de la saison, de Montréal, lundi le 20 avril. Il fera ses traversées habituelles aux ports du fleuve et du golfe tous les quinze jours.