

lent s'assurer dans ces marques les quantités dont ils ont besoin.

Dans d'autres maisons on prend cette sorte de menace des empaqueteurs avec un grain de sel. On semble ne pas trop s'effrayer des prédictions pessimistes venant de la Californie au sujet des récoltes.

On y dit qu'à un printemps tardif correspond généralement un automne long et qu'en Californie où les gelées ne sont guère à craindre, une maturité plus lente devrait donner une qualité supérieure aux fruits.

On nous dit aussi qu'il faut considérer cette menace de ne pas remplir les commandes reçues après le 30 juin comme une manœuvre ayant pour but de forcer le commerce à donner ses ordres avant l'établissement des prix des pruneaux de Bosnie et des raisins de Valence, les empaqueteurs redoutant la concurrence des raisins de Valence, qui ont toujours donné satisfaction à la clientèle et des pruneaux de Bosnie que beaucoup trouvent supérieurs à ceux de Californie.

Nous avons exposé les vues diverses des épiciers en gros au sujet de l'attitude des empaqueteurs; à nos lecteurs de voir de quel côté ils doivent se ranger; pour nous, nous serions bien en peine de donner un conseil quand les épiciers de gros ne sont pas d'accord sur la nécessité de passer leurs ordres de suite.

LA SOVEREIGN BANK

Depuis quelque temps toutes sortes de rumeurs ont couru sur le compte de la Sovereign Bank et les changements récemment opérés dans l'administration de cette institution financière faisaient présager que des mesures radicales seraient prises pour lui conserver la confiance du public.

Depuis la retraite du gérant général Stewart, M. Amelius Jarvis est devenu le président et M. Jemmet de la Banque du Commerce a été nommé gérant général. Depuis qu'ils sont entrés en fonction ces messieurs ont soumis à un examen sévère l'actif de la banque et ils ont pu proposer à l'assemblée générale des actionnaires qui vient d'avoir lieu, des mesures propres à liquider les mauvaises créances et les pertes et à inspirer la confiance à la clientèle.

A cette assemblée des actionnaires, le Président Jarvis a annoncé que la nouvelle administration avait trouvé sage de rayer de l'actif une somme de \$700,655 comme créances mauvaises; cette somme est une perte sèche. Les valeurs et titres en mains ont été réduits de \$150,608 et le compte des édifices et du mobilier de la banque a été diminué de \$48,109. En outre, il a été décidé de mettre de côté \$541,494 pour former un Fonds éventuel pour

les comptes actuellement en liquidation considérés comme douteux. Un autre Fonds éventuel sera créé au sujet de certaines avances peu satisfaisantes dont la liquidation ne sera pas facile.

L'examen détaillé des affaires de la banque indique une perte sèche de \$700,699 et des comptes douteux pour une somme de \$1,550,000 provenant de prêts commerciaux.

Afin de couvrir la perte et de faire provision pour les Fonds éventuels, les directeurs ont pris le parti de faire disparaître complètement le compte de Fonds de Réserve qui était au 30 avril dernier de \$1,255,950 et de réduire de \$4,000,000 à \$3,000,000 le capital payé de la banque.

Après ces mesures radicales, le compte de profits et pertes reste créateur de \$25,252.50.

Les dépôts s'élèvent à plus de \$13,000,000. Les déposants, fait-on remarquer, n'ont aucun sujet de crainte puisqu'ils sont protégés par un capital payé de \$3,000,000 et la double garantie des actionnaires, y compris J. P. Morgan & Co et la Dresdner Bank de Dresde, Allemagne. Ce sont ces maisons qui, du reste, ont découvert il y a quelques semaines la situation réelle de la banque et ont décidé du changement survenu dans l'administration.

A la fin de mai, l'actif total de la banque était, d'après le nouveau bureau de direction, de \$22,522,000 pour un passif variant entre \$18,000,000 et \$19,000,000 à l'exclusion du capital de \$3,000,000.

Quant à la raison de la situation qui a obligé la banque à faire disparaître complètement son Fonds de Réserve et à diminuer son capital, le Président Jarvis, qui est absolument confiant dans l'avenir, déclare que c'est une politique trop ambitieuse qui a produit le mal. Les affaires de la banque ont progressé trop rapidement et elle a payé la faute d'aller trop vite de l'avant et de s'être départie de la ligne de conduite que dictait l'expérience en matière de banque.

LE COMMERCE DES PEA-NUTS

Durant les dernières années, la majeure partie des pea-nuts (arachides) consommées au Canada venaient de Virginie.

L'an dernier, dans cette région, la récolte s'est faite dans des conditions déplorable par suite des pluies.

L'arachide croît sur les radicales d'une sorte de liane de la famille des légumineuses, de la même manière que croît la pomme de terre. Lorsque la température est humide au moment de la récolte, la coque qui entoure l'amande comestible, sèche mal, devient cassante et ne peut plus alors supporter les diverses opérations qui sont nécessaires avant de la mettre sur le marché.

La récolte de Virginie a été à peine la moitié d'une récolte normale; il en est résulté une augmentation de prix qui a permis l'importation d'arachides provenant des colonies françaises, de l'Inde, des Antilles et des colonies anglaises d'Afrique. Les arachides provenant des colonies anglaises jouissent d'ailleurs du bénéfice du tarif préférentiel; elles ne sont taxées qu'à 1 3-4 cent par lb. alors que celles des pays soumis au tarif général sont taxées à 3 cts.

Sur cette question de douane, il y a un fait à signaler. Les pea-nuts valent moins de 3 cts par livre au Japon et environ 2 cts par livre en Virginie quand la récolte est normale; le droit que supporte cette marchandise est donc de 100 à 150% de sa valeur, et cependant, ce n'est pas une question de protection, puisque le Canada ne produit ni arachides ni aucun article similaire.

Dans l'état actuel du marché, les arachides de provenance française peuvent être livrées ici à environ 6 1-2 cts par lb. droits payés et celles de Virginie qui valent actuellement 5 cts par lb. à Norfolk ou Richmond ne peuvent pas être cotées à moins de 8 1-2 cts par lb. droits payés à Montréal.

En temps ordinaire, la situation est différente: l'arachide de Virginie ne revient pas sensiblement plus cher que les autres et, comme elle est meilleure et plus facile à préparer pour le marché, elle a naturellement toutes les préférences.

Les arachides que nous consommons ont été soumises à une sorte de rôtissage absolument comme le café.

Ce rôtissage est effectué dans un appareil semblable au brûloir à café, mais l'opération est poussée beaucoup moins loin; c'est, à vrai dire, plutôt une dessiccation. Quand le point favorable est dépassé, la saveur, loin de s'améliorer, tend à disparaître et de plus, il y a une énorme et inutile déperdition de poids. La coque devient friable et se brise au moindre choc, ce qui rend les arachides impropres à la vente.

L'arachide de Virginie a une très grosse amande oblongue entourée d'une coque bien résistante et sensiblement plus large que l'amande qui n'est pas collée à l'enveloppe. Celle d'Afrique et des Indes est plus petite, l'enveloppe est plus fine et de plus, l'amande est collée à l'enveloppe, elle supporte moins bien le séchage et devient beaucoup plus facile à rance ou dépourvue de saveur.

Une arachide qui jouit d'une grande faveur auprès des confiseurs est celle d'Espagne qui est très fine de goût et qui a la forme spéciale (elle est absolument ronde comme un pois) se prête très bien à la préparation des bonbons et chocolats.

En temps normal, les arachides consommées au Canada viennent pour la plus petite partie des Indes, des Antilles, de l'Afrique, d'Espagne, du Japon, mais les