

LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

Du Commerce, de la Finance, de l'Industrie,
de la Propriété foncière et des Assurances.

BUREAU: No 99, rue St-Jacques, Montréal

ABONNEMENTS:

Montréal, un an.....\$2.00

Canada et Etats-Unis..... 1.50

France.....fr. 12.50

Publié par

Société de Publication Commerciale,

J. MONIER, Directeur.

F. E. FONTAINE, Gérant.

2602.

Fédéral 708.

Les bureaux du PRIX COURANT sont maintenant au No 99, rue St-Jacques, Montréal, coin de la Place d'Armes.

MONTRÉAL, 23 OCTOBRE 1891

EPICERIES

L'Association des Epiciers de gros de la Puissance a eu sa réunion annuelle la semaine dernière à London.

Notre province était représentée par MM. C. P. Hébert, Charles Chapat, H. Laporte, Geo. W. Childs, J. C. Rose, G. A. Irwin, D. I. Tees, de Montréal, L. A. Carrier et Richard Turner, de Québec.

* *

Une maison de la Colombie Anglaise désirerait se mettre en communication avec deux ou trois commerçants de beurre et de fromage de Montréal. Ceux qui désireraient entrer en relations d'affaires avec cette maison, pourront nous faire passer leur adresse.

* *

Un certain nombre d'épiciers, de Montréal ont présenté une adresse avec un beau service de table en porcelaine accompagné des couverts en argent, à M. A. T. Hodge, voyageur de la maison Chase & Sanborn à l'occasion de son mariage.

* *

L'exposition des denrées alimentaires pures à Boston, est en pleine opération. Un certain nombre d'épiciers de Montréal se sont arrangés pour y faire une excursion; ils sont partis dimanche soir, au nombre de 27 devant être de retour jeudi. Parmi les excursionnistes sont MM. S. Demers, président de l'Association des Epiciers, J. Manning, James O'Shaughnessy, E. Elliott, Thomas Gauthier, P. Vanier, N. Lapointe, S. Cardinal, W. Duckworth, etc.

Nous avons appris avec beaucoup de peine le décès, à Québec, de M. McTavish Bouchette qui a été pendant un certain temps notre représentant à Québec, charge qu'il a laissée pour cause de santé. Nos sincères condoléances à sa famille.

Une combinaison a été récemment effectuée sur les coudes ronds pour tuyaux de poêles. Les membres de la combinaison sont les mêmes que ceux de la " Dominion Wire Company. "

Utilisation des fruits

Nous avons parlé l'autre jour de la conservation des fruits et particulièrement des pommes. Nous allons aujourd'hui dire quelques mots au sujet de l'utilisation de ces dernières en cas de surabondance dans la récolte et du manque d'écoulement profitable. Et non seulement dans ces cas généraux, mais aussi en tous temps, les renseignements que nous allons donner pourront être de quelque intérêt pour les producteurs ou les marchands de pommes, parce qu'ils indiquent les moyens de profiter des fruits de qualité inférieure, les pommes trop peu mûres, verveuses ou en partie atteintes par la pourriture. Ces moyens d'utilisation, d'ailleurs, se réduisent à trois: le séchage des pommes, la fabrication du cidre et celle du vinaigre. Parlons d'abord du séchage des pommes.

Les pommes sèches trouvent un écoulement facile partout et en tout temps. La ménagère en fait des préparations qui remplacent, avantageusement celles qu'elle peut faire avec des pommes fraîches. De plus, on va jusqu'à dire que certains industriels en font parfois du vin de raisins secs quand les raisins secs viennent à manquer ou qu'ils sont relativement trop cher. Somme toute, c'est une marchandise de bon débit et, de facile conservation pendant de longs espaces de temps.

Toutes les pommes ou parties de pommes non utilisables directement peuvent être séchées. Il suffit de les éplucher et de les débiter convenablement avant l'opération du séchage. Après les pommes avariées, on peut du reste faire sécher toutes celles qui ne peuvent pas être vendues avantageusement en temps convenable. Une fois les pommes séchées à point et bien empaquetées, elles peuvent se conserver indéfiniment. Bien mieux, elles améliorent la suavité de leur goût en vieillissant.

Au point de vue commercial, il n'y a pas de limite au marché des pommes sèches. Faites en tant que vous voudrez et vous trouverez à les vendre pour la consommation intérieure ou pour l'expédition au dehors, dans le monde entier. Sur cette terre, un seul pays peut actuellement faire la balance à la production des pommes des Etats-Unis et du Canada réunis, c'est la Russie. Les Russes font sécher leurs pommes qu'ils expédient ensuite en Allemagne en Autriche et même en France en Espagne et en Italie; mais leurs moyens de dessiccation sont encore des plus primitifs. Ici, en Amérique, le pays classique des inventions modernes profitables, on a adopté des moyens plus économiques et plus expéditifs.

Comme point de comparaison et de rapport moyen, nous disons moyen, c'est bien entendu, deux barils ou quarts de pommes, après épluchage et séchage, peuvent donner une boîte de cinquante livres de pommes sèches.

Au point de vue pratique, voici quelles conditions se présentent à

nous; "on n'en a qu'une très petite quantité à faire; plus ou bien on en a une quantité plus ou moins considérable."

Nous résolvons la question comme ceci: Ceux qui n'en ont que très peu à faire et qui n'ont en vue qu'un but d'intérêt privé peuvent agir suivant les méthodes ordinaires.

Au point de vue de la production d'un article de commerce, il faut nécessairement que la chose se fasse industriellement c'est-à-dire au moyen de machines spéciales.

La méthode la plus simple la plus primitive de sécher les pommes, c'est de les mettre étendues sur des claies dans les fours après la cuite du pain et quand il n'y a plus de danger qu'elles soient attaquées par la chaleur. En grand, on peut approprier une petite chambre autour de laquelle on range des chassiss garnis de toiles. On chauffe cette chambre à volonté.

Un minot de pommes peuvent donner dix livres de pommes sèches. Les épluchures ne sont pas perdues. On peut les sécher aussi et les conserver à part. On s'en sert pour faire des gelées.

Pour assurer la conservation des pommes sèches, on les soufre en faisant brûler dans chacun une cuiller de soufre.

La fabrication du cidre et du vinaigre se pratique exactement de la même façon. Seulement, après la fermentation du jus de la pomme, on bouche le tonneau hermétiquement pour que le liquide ne soit pas en contact avec l'air extérieur, tandis que pour le vinaigre on le laisse ouvert. Après la fermentation alcoolique qui change le jus simple en cidre ou vin par la transformation du sucre en alcool, vient la fermentation acétique qui transforme l'alcool en acide acétique, l'essence du vinaigre. Un minot de pommes bien écrasées et bien pressées peut donner environ deux gallons de jus.

On peut aussi évaporer le jus pour en faire un excellent sirop que l'on utilise pour la table ou pour renforcer des jus trop faibles qui, sans cela ne donneraient qu'un cidre trop pauvre.

Ne vous endormez pas!

Il y a un bon nombre d'années, nous avons eu un bout de conversation avec un vieux marchand, qui nous a raconté à peu près ceci.

Personne n'a le droit de dormir dans son magasin; je veux dire que l'on doit toujours être alertes, en éveil à l'affût de toute chance possible sur tout genre de transaction; et que l'on doit toujours se conduire comme si la personne avec qui l'on fait une affaire, guettait toujours l'occasion de prendre votre attention à défaut.

"J'ai été longtemps commissaire et je vous assure que beaucoup d'acheteurs serrés ne sont serrés que pour certaines marchandises et à certaines époques. La plupart d'entre eux peuvent assez souvent être surpris hors de leurs gardes et c'est à ce moment-là que j'avais ma chance.

"En d'autres termes, c'est lorsque mes clients étaient endormis que je faisais mes meilleures ventes."

Bon nombre de nos lecteurs se rappelleront sans doute des occasions où ils étaient endormis et qu'ils ont accepté des prix trop élevés, des marchandises ne convenant pas à leur clientèle ou la à saison. Combien de marchand peuvent se vanter de s'en rapporter à leur propre jugement dans leur appréciation de l'état des marchés? Combien même ont un jugement personnel sur ce sujet ou ont essayé de s'en faire un, se contentant de prendre et de suivre l'opinion des autres?

Nous craignons bien qu'il y en ait beaucoup qui laissent un autre jugement que le leur diriger la marche de leurs affaires. Cette indolence ou plutôt ce manque de jugement fait vivre et enrichit une foule de citoyens de nos villes dont le métier le plus lucratif consiste à fournir des idées à ceux qui n'en ont pas, en même temps qu'ils leur vendent des marchandises.

Ces marchands sans idées personnelles sont ceux qui ne réussissent jamais qu'à végéter tandis que les autres font fortune; ce sont ceux-là qui permettent aux marchands de gros de s'enrichir tandis qu'eux-mêmes traînent une misérable existence continuellement à deux doigts de la faillite.

Si vous êtes endormi, réveillez-vous! Etudiez votre commerce et celui du monde entier, et faites vos propres opinions; ayez vos idées à vous, résultant de vos propres investigations et indépendantes des suggestions étrangères.

Lorsqu'un marchand pourra se dire: "J'ai gagné aujourd'hui cinq pour cent sur mes achats seulement"—en comparant les prix avec ceux qu'il avait l'habitude de payer sans discussion, ce jour-là il pourra dire qu'il commence à diriger lui-même ses propres affaires.

Car du moment que l'acheteur se montre au fait du marché, le vendeur se prend à le respecter et à lui faire les prix les plus avantageux possibles, sachant bien qu'il n'a que ce moyen de conserver un bon client.

L'étude journalière du marché, et des besoins de sa clientèle, des relations de l'offre de la demande fournira toujours le moyen de rester parfaitement "éveillé": (National Grocer).

Nombre de marchands de ferronneries, cette année, ont abandonné le commerce des poêles et fournaies. Ils disent que ce commerce ne leur donne qu'une commission et que la plupart du temps, pour vendre une fournaie ou un poêle il faut prendre la vieille fournaie ou le vieux poêle à un prix qui mange tout le bénéfice.

Les traducteurs officiels à Ottawa, ayant à traduire une liste de différentes sortes de voitures pour la classification dans les tarifs des chemins de fer, ont traduit "Sulky" par *Désobligeante*. Ils nous obligeraient beaucoup, lorsqu'ils font de ces exploits de linguistique, en mettant à côté, en italiques, au besoin, le mot anglais qu'ils veulent rendre. Ceux qui ne savent que l'anglais et le français auront ainsi une chance de comprendre.