

couverts d'indigo le manipulent énergiquement pour lui communiquer la dite teinte.

Le salaire payé aux ouvriers habiles au Japon serait bien propre à faire rebiffer nos Chevaliers du Travail, aussi n'y a-t-il pas lieu de songer à introduire la culture du thé en Amérique, au moins jusqu'à ce que les consommations soient disposés à payer la livre de thé ordinaire dix ou douze piastres. Pendant la saison qui est de quatre mois, les hommes employés à la première dessiccation reçoivent douze centins par journée de treize heures; les moins habiles qui sont employés au *polissage* et à la seconde dessiccation reçoivent neuf à dix centins par jour. Les assortisseurs et empaqueteurs qui doivent travailler avec la régularité et la rapidité automatique des véritables machines gagnent quinze centins par jour.

## La Bourse et le Jeu

(De l'Economiste Français)

(Suite)

C'est un point de doctrine qu'il est intéressant de constater. Mais il n'y a pas de conséquence législative à en tirer. La spéculation, quel que soit le mode qu'elle emploie, doit être entièrement libre, à condition que celui qui s'y livre ne commette ni fraude, ni dol, et réponde de ses actes.

M. N.-C. Frederiksen rappelle comme exemple de l'utilité de la spéculation ce qui se passe actuellement en Allemagne, où une crise a pu être évitée grâce aux spéculateurs qui ont prévu l'abaissement inévitable de toutes les valeurs. Quand on parle de l'Allemagne, pour démontrer l'utilité de spéculation, on peut aller très loin. Sans la Bourse moderne, les fermiers n'auraient pas d'emprunts hypothécaires à bon marché, et les grands moyens de transport n'existeraient pas.

M. Frederiksen objecte, à la différence de M. Levasseur, que les opérations à terme sont peut-être encore plus utiles que les opérations au comptant. C'est l'union de l'intelligence et du capital, et l'homme qui sait spéculer peut employer facilement les capitaux d'autrui, sans lesquels la spéculation ne serait pas possible.

Résumant la discussion, M. Frédéric Passy estime que l'on a eu grandement raison de faire disparaître de nos lois l'exception de jeu, dont le plus clair résultat était d'encourager le jeu, et le jeu malhonnête, en favorisant le joueur de mauvaise foi au détriment du joueur de bonne foi. Comme eux aussi, et comme M. Courtois, il estime que la spéculation, c'est-à-dire l'étude des probabilités et la recherche des chances de bénéfice est un des éléments indispensables du mouvement des affaires et l'un des ressorts de l'activité humaine. Il a quelque peine à comprendre la distinction qu'a établie M. Courtois entre la spéculation et le jeu et il aurait voulu

que son collègue eût défini d'une façon plus précise ce jeu contre lequel il fulmine avec autant d'énergie, qu'il en met à défendre la spéculation. Ce qui doit, à son avis, distinguer les opérations avouables de celles qui ne le sont point, ce n'est pas la plus ou moins grande part du hasard qu'elles peuvent comporter, c'est l'honnêteté ou la malhonnêteté des procédés. Sur ce point, M. Frédéric Passy ne peut partager la sévérité de M. Limousin, à l'égard de ceux qui, possesseurs d'informations ou de renseignements honnêtement obtenus, profitent de ces renseignements pour vendre ou pour acheter dans des conditions meilleures que leurs concurrents. La prévision n'est autre que la recherche des différents éléments de probabilité. Si par nos connaissances ou nos relations, en dehors bien entendu de tout ce qui est du secret professionnel ou gouvernemental, nous savons avant d'autres quel est l'état bon ou mauvais des récoltes, l'issue d'une bataille ou d'une négociation, c'est notre droit de profiter de ce que nous avons eu le talent ou la bonne fortune de connaître ou de deviner. M. Frédéric Passy conclut en disant qu'il est mauvais à tous les points de vue d'encourager des habitudes qui détournent du travail productif et des spéculations régulières pour obtenir la fièvre des espérances exagérées et la poursuite des gains du hasard trop semblables à ceux des loteries.

GEORGES MICHEL.

## Colle pour étiquettes

Si l'on veut avoir une bonne colle qui se conserve longtemps sans se gâter, on peut employer les ingrédients suivants :

Farine de seigle.....	4 onces
Eau.....	1 chopine
Acide nitrique.....	1 dragme
Acide carbolique.....	10 gouttes
Essence de girofle.....	10 "
Glycerine.....	1 once

On délaie la farine de seigle dans l'eau, on passe sur un linge et on ajoute l'acide nitrique puis on chauffe jusqu'à épaississement convenable. Après refroidissement, on mêle les autres ingrédients. Au lieu d'essence de girofle on pourrait mettre quelques clous de girofle attachés dans un linge avant de mettre au feu.

Cette colle convient spécialement pour coller les étiquettes sur les bouteilles, les boîtes de bois ou de fer blanc etc., sur lesquelles elle adhère fortement.

Une méthode plus simple si l'on peut se procurer de la dextrine, c'est d'employer cette formule.

Dextrine.....	8 onces
Acide acétique.....	2 —
Alcool.....	2 —
Eau.....	10 —

On dissout la dextrine dans l'eau mélangée avec l'acide acétique puis on ajoute l'alcool. Mais cette composition convient peu pour le fer blanc.

La fabrique de sucre de betteraves de Farnham, dirigée par M. Al.

Musy doit commencer ses travaux le premier octobre. Suivant les apparences actuelles, la betterave donnera cette année un bon rendement en sucre. On peut dès aujourd'hui prédire que la présente fabrication prouvera que cette industrie est une des plus importantes acquisitions que le pays ait pu faire, tant au point de vue industriel qu'agricole.

## Le coton

L'industrie du coton est l'une de celles qui ont le plus progressé depuis cinquante ou soixante ans et ce sont les Etats-Unis qui en sont les plus grands producteurs du monde. En 1830, ils en produisaient 900,000 balles (de 400 livres) soit 36,000,000 de livres ou 18,000 tonnes; en 1890 cette production s'est élevée à 11,000,000 de balles, 4,400,000,000 livres ou 2,200,000 tonnes.

Il y a cinquante ans personne n'aurait pu supposer que la consommation du coton pourrait jamais atteindre ce chiffre énorme, et maintenant, bien des personnes s'étonneraient que l'humanité puisse user chaque année les quatre milliards et demi de livres de coton des Etats-Unis et une quantité au moins égale fournie par les autres pays.

Un récent rapport montre que cet accroissement extraordinaire dans la consommation du coton est dû non pas seulement à l'augmentation du nombre des consommateurs, mais surtout au fait que chaque personne en use une plus grande quantité, ce qui est un indice certain de l'augmentation du confort général. En 1830, la consommation par tête aux Etats-Unis n'était que de cinq livres et neuf dixièmes et en 1890, elle s'est élevée à 19 livres, soit une augmentation de près de 300 pour 100.

En même temps que la consommation augmentait ainsi par tête, l'Amérique du Nord voyait sa population s'accroître d'une manière prodigieuse, tandis que l'Europe avait vu de longues périodes de paix qui avaient permis aux peuples d'augmenter leur bien être. Ainsi pendant que les consommateurs de toutes les parties du monde jouissaient d'une ère de paix et de prospérité inconnue dans les siècles passés qui leur permettait une plus grande marge dans la satisfaction de leurs besoins, les perfectionnements prodigieux survenus dans les machineries et les procédés industriels ont réduit le coût des frais de fabrication et le prix des objets manufacturés ont constamment baissé. Les fabriques de coton de 1890 produisent, pour un même prix, une quantité de marchandises bien plus considérable que celles de 1830; si à cela nous joignons la concurrence qui va aussi continuellement en augmentant, et qui force les fabricants à introduire la plus grande économie dans leurs industries, de manière à produire au plus bas prix possible, on trouvera dans toutes ces raisons la cause de l'accroissement progressif

de la consommation, et on peut affirmer que, quel que soit le chiffre de la production, il n'y a à craindre que la demande ne soit dans le même rapport et qu'on en arrive à un encombrement des marchés. Il peut se produire des crises accidentelles et momentanées, comme cela peut avoir lieu dans toutes les branches industrielles et commerciales, mais elles ne marqueront qu'un temps d'arrêt bientôt suivi d'une reprise dans la progression de l'écoulement.

## Conseils aux fabricants de fromage pour le mois d'Octobre

Nous trouvons dans le Rapport du Commissaire de l'Industrie Laitière (Fédéral) les conseils suivants que nous reproduisons pour l'avantage de nos abonnés fromagers :

Il y a quelques années "le fromage d'octobre" de fabrication canadienne avait une mauvaise réputation, méritée, sur les marchés anglais. Sa texture molle et poreuse le rendait sujet à perdre sa saveur promptement; il n'avait pas les qualités de conservation combinées avec cette richesse de texture et de saveur que cherchent tant les marchands et les consommateurs anglais. Pendant les deux ou trois dernières années, il s'est produit une amélioration prononcée dans la qualité, et cette meilleure qualité a produit une meilleure réputation sur les marchés. Si les fabricants de notre fromage apportent le soin voulu pendant le reste de cette saison, la réputation de notre "fromage d'octobre" peut devenir tellement bien établie que dorénavant il sera considéré comme égal au "fromage de septembre." On peut faire en octobre du fromage aussi ferme et aussi bon qu'en aucun autre temps de l'année. Il faut pour cela faire les arrangements nécessaires pour contrôler la température du caillé depuis qu'il se forme dans le bassin au lait jusqu'à la maturité du fromage.

Le lait livré aux fabriques en octobre contient un taux plus élevé de gras et d'autres solides que pendant les mois d'été. Sa saveur sera également riche et bonne, si les vaches sont mises à l'étable pendant les nuits froides et sont libéralement nourries avec du blé d'Inde fourrage ou tout autre aliment succulent et nutritif convenable. Il ne faut pas faire manger de déchets de navets ni de navette aux vaches dont on porte le lait à une fabrique de fromage. Après que le lait est traité, il faut le couler immédiatement et l'aérer tout de suite aussi parfaitement que pendant la chaude température de juillet. L'aération améliore sa saveur et le rend propre à la fabrication d'une qualité de fromage meilleure que celle qu'il est possible d'obtenir si l'on a négligé cette opération. Il ne faut pas refroidir le lait au-dessous de 60° Fahr. Une laiterie, ou la cuisine de la ferme, constitue un meilleur local pour conserver le lait pendant la nuit que la plateforme en plein air, lorsque la température de l'air descend au-dessous de 50°.