

## LE JOURNAL DES BANQUIERS

Le *Journal of the Canadian Bankers Association*, livraison de décembre 1894, nous arrive très grossi et rempli, comme toujours, d'études du plus grand intérêt pour tous ceux qui s'occupent, à un titre quelconque du commerce de banque. Nous avons déjà eu plusieurs fois l'occasion d'en traduire quelques articles, d'un intérêt plus général et nous espérons bien le faire encore à l'avenir. Voici la liste des études et articles publiés dans la livraison de décembre : Commentaires sur le *Baltimore Currency Plan*. Notes sur le prochain concours. Notice biographique sur feu M. James Stephenson. Le système canadien de banques, 1817-1890. La croissance des corporations. Quelques préjugés populaires au sujet des banques. Notes sur les certificats des chambres de compensation. A propos des examens de l'Association des Banquiers. Cours du change sur l'Angleterre. Correspondance. Notes diverses. Publications récentes. Questions sur des sujets d'intérêt pratique. Décisions légales concernant les banquiers. Etats de situation des banques. Rapports des chambres de compensation.

L'étude sur le système canadien de banques de 1817 à 1890, est dû à la plume de M. R. M. Breckenridge, gradué de l'Université Cornell et professeur agrégé d'économie politique au collège Columbia, New-York. Cette étude, faite par un économiste de cette valeur, qui y a consacré de longs mois et a consulté tous les documents publics du Canada, mérite la plus sérieuse attention de la part des banquiers et nous nous faisons un devoir de la signaler à nos lecteurs.

Nous profitons de l'occasion pour exprimer notre opinion que tout employé de banque, au Canada, devrait se joindre à l'association, dont on peut faire partie comme "associé" moyennant une contribution de \$1.00 par année, cette contribution donnant droit à l'abonnement gratuit à la revue trimestrielle de l'association. Cet abonnement seul, pour un employé qui veut parvenir, vaut bien des fois le montant de la cotisation.

La Chambre de Commerce française de Montréal a élu la semaine dernière, son bureau pour 1895 : Tous les officiers sortants ont été réélus : Président, M. Emile Galibert ; vice-président, M. John Herdt ; secrétaire, M. J. de Siéyès ; trésorier, M. Henri Jonas ; conseillers, MM. Lucien Chouillou et de Polinière.

## NOIX PECAN

La petite noix indigène d'Amérique que l'on appelle ici la noix pecan et qui a sur la noix d'Europe l'avantage de ne jamais rancir, fait le sujet d'un article intéressant dans un des derniers numéros du *Scientific American*. C'est le récit par un M. F. A. Swinden de son expérience dans la culture de cette noix.

M. Swinden avait lu, en 1886, un article du *Scientific American* sur le noyer pecan et sur les profits que l'on en pouvait tirer par la culture. Intéressé, il se mit à rechercher de plus amples informations et finalement, en 1868, il se décida à tenter l'entreprise. Il commença par se procurer une étendue de terrain sur le bayou Pecan, au Texas, où des noyers croissaient déjà à l'état de sauvageons. Aujourd'hui, sa terre est transformée en un vaste verger de 400 acres, planté de jeunes noyers âgés de un à six ans.

Le noyer pecan, outre son fruit, donne un bois précieux pour l'ébénisterie, pour les manches d'outils et autres usages qui demandent un bois dur susceptible d'un beau poli. La noix se mange comme dessert, se transforme en gâteaux et en nougats, et fournit une huile très fine recherchée par les horlogers, les armuriers, etc.

La croissance du noyer est assez lente, mais il vit très vieux. M. Swinden en a sur sa terre, à l'état sauvage, qui ont plus de 100 ans et il croit qu'il en existe dans la même vallée qui ont plusieurs siècles d'existence. Il atteint une hauteur de 80 pieds ou même davantage ; et il prospère dans les riches vallées au sol d'alluvion ; mais il lui faut un sol riche et profond, car il a une racine pivotante qui descend à vingt ou vingt-cinq pieds de profondeur à la recherche de l'eau.

Il y a deux variétés distinctes de noix pecan, l'une, à laquelle M. Swinden a donné son nom, a la coquille plus tendre que l'autre. La noix produite par les sauvageons a généralement la coquille si dure qu'on ne peut guère la vendre. La noix Swinden est aussi plus grosse que l'autre. Le prix varie entre \$2.00 et \$8.00 le minot ; les petites noix sauvages se vendent même quelquefois moins de \$2.00 ; tandis que les grosses variétés de culture rapportent jusqu'à \$8.00.

M. Swinden a planté à peu près 11,000 noyers sur ses 400 acres, les espaçant de 40 pieds de chaque côté. Ses plantations ont eu à souffrir de la fourmi de bois qui attaqua le piquet de pin planté auprès de cha-

que noix, puis allait s'attaquer à la noix. Il y remédia en entourant ses plants d'une boîte de cèdre de 18 pouces de haut enduite de goudron au bas. Cette boîte lui servit aussi à protéger les jeunes plants contre les rongeurs : écureuils, lièvres, etc. Les écureuils déterrent la noix que l'on a plantée ; les lièvres broutent l'écorce et coupent les premières ramilles. Une fois ces obstacles surmontés, le résultat vaut bien la peine qu'on s'est donnée. L'arbre commence à produire à l'âge de 8 à 10 ans ; mettons neuf ans, pour une récolte qui vaille la peine d'être recueillie. A cet âge, chaque noyer produit un minot ou 42 livres de noix, de sorte que, de ses 11,000 noyers, M. Swinden compte récolter 11,000 minots, ce qui, à \$5 le minot, lui donnera \$55,000. En mettant le coût de la cueillette à \$5,000, il lui restera \$50,000 de produit net de ses 400 acres, soit \$125 de l'acre. A 15 ou 20 ans, chaque noyer lui donnera bien une dizaine de minots de noix et sa plantation lui donnera un revenu annuel d'un demi million de piastres. C'est mieux que les plus riches plantations d'orange de Floride et de Californie ; et le planteur de noyers n'est pas obligé de mettre sa récolte immédiatement sur le marché, à la merci des courtiers et des commissionnaires ; il peut la garder deux ans, trois ans ou il peut la convertir en huile.

On peut utiliser la terre entre les rangs du verger, en attendant les premières récoltes, en y cultivant le maïs, le coton, les légumes, les melons, etc., et en tirant ainsi un revenu suffisant pour payer et au-delà les dépenses de la culture. Cependant il ne faudrait pas y semer du blé, de l'orge ou de l'alfalfa, ces plantes épuisant la terre au détriment de la croissance des noyers.

## Notre beurre en Angleterre

Nous trouvons dans le rapport, fait par MM. Gigault et Leclair, de l'étude qu'ils sont allés faire en Europe des causes du peu de vente de nos beurres canadiens, l'énumération suivante des progrès à réaliser :

"1o Améliorez vos procédés de fabrication de manière à produire un beurre plus recommandable par sa qualité et son uniformité.

"2o Les steamers chargés du transport de votre beurre devraient être pourvus de réfrigérants qui le tiennent à l'abri des variations atmosphériques, pour qu'il soit livré au consommateur dans le même état qu'au sortir de la fabrique.