

surtout, ne vous fourrez pas dans la tête que votre patron ne peut se passer de vos services. C'est une erreur et souvent une erreur fatale, que commettent plusieurs voyageurs qui, autrement, sont d'excellents vendeurs. Il n'y a aucun de nous qui connaisse toute la besogne et il n'en est pas un dont les services soient si précieux qu'on ne puisse s'en dispenser et même à bref délai. Avez-vous jamais jeté une pierre dans le bassin d'un moulin ? La pierre tombe va au fond, l'eau s'est refermée—à peine quelques rides aussitôt effacées. Où est votre pierre ? Au fond de l'eau, invisible, oubliée. Personne n'y songera plus. Et c'est ce qui vous arrivera lorsque vous en serez au point de vous croire plus fins que le patron et indispensable au patron. Il peut se passer de vous en un rien de temps. Ainsi, il vous convient de ne pas aller trop vite en besogne et d'ouvrir l'œil.

Un bon vendeur doit savoir beaucoup de choses, mais il ne doit pas en savoir trop. Tout savoir constitue une véritable maladie et une maladie qui fait des progrès rapides. Faites une concession ; admettez que le patron en sait un peu plus long que vous, quand ce ne serait que pour avoir la paix. C'est une bagatelle, mais ça compte, car ça peut faire plaisir au patron et le persuader que vous êtes un homme d'observation et de jugement.

Ensuite, obéissez surtout lorsque les ordres sont positifs et ne vous laissent aucune discrétion. Faites ce qu'on vous dit de faire. C'est le patron qui conduit la barque, pas vous. Vous n'êtes qu'une des rames—pas même la coque ; la barque peut flotter et voyager quand même une se casse ou se perd. C'est ainsi de vous.

Maintenant, rendez-vous maître de votre besogne et cela à fond ; parlez d'affaires seulement pendant le temps des affaires. Prenez beaucoup de sommeil, beaucoup d'amusement, mais dans l'ordre suivant : Le sommeil, les affaires, l'amusement.

Ne soyez pas ivrogne. Ne maltraitez pas votre estomac avec de la boisson frelatée. Si vous vous sentez le besoin d'un verre, prenez-le, mais prenez-le de bonne qualité et n'en prenez que le moins possible. Un peu de boisson suffit pour longtemps au bon commis voyageur. Si vous pouvez vous en passer, tant mieux.

Ne traitez pas vos clients dans le but de leur faire une vente. L'individu qu'il faut traiter pour avoir une commande ne vaut pas la peine d'être conservé comme client. D'ailleurs, vous ruinez votre estomac, vous détruisez votre digestion, ce qui, en soi, n'est pas recommandable.

Ne jurez pas. Vous trouverez parmi vos clients bon nombre de personnes ayant de la religion qui n'aiment pas que l'on jure. Si vous vous sentez le besoin de lâcher quelques sacres, attendez que vous soyez de retour à l'hôtel ; si votre steack est mauvais, vous pourrez les lâcher

contre la cuisine ou la cuisinière. Mais il vaut mieux ne pas jurer du tout.

Veillez à votre compte de dépenses. C'est le patron qui paie naturellement, et c'est très bien de sa part d'autant plus qu'il n'en parle jamais. Mais il n'en pense peut-être pas moins et vous seriez souvent embêté si vous aviez à deviner à quoi pense le patron. Il peut vous tomber une tuile sur la tête un jour ou l'autre. Vaut mieux maintenir les dépenses dans un chiffre modéré de façon à toujours conserver un patron aussi commode. Le patron vous en saura gré.

Ne dépréciez jamais les marchandises de votre compétiteur. C'est un mauvais plan, mon garçon et ça ne vous aidera pas à vendre la vôtre. Vantez votre marchandise et tenez vous en là. Prenez note de ceci.

Dites la vérité et envoyez les menteurs au diable—mais ils y iront sans que vous ayez besoin de les envoyer.

Pas d'huile sur les cheveux et les ongles toujours nets. Ce sont les signes distinctifs d'un gentilhomme.

Ne fumez pas de cigarettes, si vous voulez passer pour avoir de la cervelle. Les jeunes gens qui ont quelque cervelle ne fument pas la cigarette.

Pas d'eau de cologne ni de Jockey Club. C'est contre l'usage de la bonne société et ça jette souvent une mauvaise odeur.

Ne vous faites pas trop joli, vous risquez de vous faire enlever. N'affectez pas les couleurs voyantes et ne mangez pas d'oignons avant le souper.

Ne crachez pas sur le plancher, pour que votre hôte l'essuie en vous faisant intérieurement des compliments.

Si vous avez eu le malheur de mettre votre montre au clou, dans un moment de dèche, n'allez pas, par distraction, titrer de votre portefeuille le ticket du prêteur sur gages au lieu de votre carte d'affaires. C'est une bagatelle, un minime détail, mais ça pourrait affecter la réputation de votre maison et vous attirer une lettre de rappel immédiat.

N'écrivez pas à votre ou à vos amis sur le papier à lettre de la maison. Ça pourrait vous occasionner des désagréments.

Il n'est pas prudent de conter fleurette à un trop grand nombre de jeunes filles dans la même ville ; surtout si quelqu'un de vos clients a de jolies filles qui aiment qu'on leur fasse un peu la cour. Les affaires avant tout, mes enfants.

N'embêtez pas trop souvent le patron avec une demande d'augmentation de salaire. Ça peut finir par le tanner et par vous faire mettre à la porte. Il n'est pas défendu d'avoir une bonne opinion de ses propres mérites, mais ayez soin de faire un escompte considérable sur votre opinion lorsque vous en parlerez au patron. Il a son idée personnelle de votre valeur et vous devez le moins possible chercher à vous placer au-dessus de son estimation.

Parlez de faits ; mais si vous vous lancez dans des chiffres imaginaires, restez dans les millions. Mais vendez quand même au comptant. L'argent est toujours l'argent.

Ne vous amusez ni aux concerts ni aux ballets. Ce sont des illusions et des tromperies, le sentier qui y mène n'est pas celui qui conduit à la gloire et à la renommée.

Enfin, prenez garde à la locomotive et aux filles rousses. L'une et les autres sont des signaux de danger.

## La réglisse

Nous connaissons dans le commerce le bois de réglisse et le jus de réglisse, réglisse noire ou réglisse en bâtons qui nous vient dans des boîtes, entourée de feuilles de laurier.

Le bois de réglisse est la racine d'une plante de la famille des légumineuses papilionacées, comme les pois, qui croît en abondance dans les prés, les lieux humides sur le bord des cours d'eau dans les régions qui avoisinent le nord de la Méditerranée, en Espagne, en France, en Italie et dans l'Asie Mineure, là d'où elle est originaire. On l'emploie en médecine pour édulcorer les tisanes à cause de ses propriétés sucrées, adoucissantes pectorales.

Quoique cette plante puisse faire l'objet d'une culture spéciale, comme cela se fait en Angleterre dans les comtés de Surrey et de Yorkshire, on l'abandonne le plus souvent, dans le Midi, aux soins de la nature et on se contente de faire la récolte.

Les qualités de la réglisse varient grandement suivant les contrées de provenance : celle de Turquie et de Grèce est amère, celle d'Espagne et de Sicile est douce et riche, mais la meilleure nous vient de l'Italie. Dans ces contrées, sa croissance naturelle est tellement vigoureuse, qu'on ne prend pas la peine de la soigner. En Espagne, elle croît magnifiquement dans les terrains bas et riches qui avoisinent les grandes rivières, et la récolte dépend beaucoup de la douceur ou de la sévérité des hivers. Elle pousse avec une telle vigueur que les autres plantes sauvages en sont entièrement extirpées ; d'ailleurs, elle n'est gênée par aucun parasite végétal ou animal ; enfin elle est tellement tenace qu'il suffit du moindre morceau de racine laissé dans la terre pour donner naissance à une nouvelle plante.

Il y a deux sortes de réglisse, l'une qui envoie ses racines jusqu'à une profondeur de trois à six pieds, et l'autre dont les racines courent sous le sol à six pouces et jusqu'à deux ou trois pieds de distance. Celle-ci est naturellement la plus estimée, non à cause de ses qualités supérieures, mais par suite de la plus grande facilité qu'elle offre pour la récolte.

La quantité et la qualité de la récolte varient suivant la température et le sol. Le meilleur climat est celui où croît l'oranger et le citronnier.

La culture de la réglisse paraît avoir été introduite en Angleterre vers le quatorzième siècle par des moines qui s'en servaient pour leurs préparations médicinales, ainsi qu'ils avaient coutume de faire pour une foule d'autres plantes précieuses et utiles. A cette époque ces saints hommes s'étaient en quelque sorte constitués les gardiens spirituels et matériels du pauvre peuple et tout en soignant l'âme, ils s'entouraient de tous les moyens possibles pour le soulagement des peines physiques.

Dans le comté de Surrey, Angleterre, Mitcham est célèbre par ses fermes aux herbes. En été et à l'automne, l'air est embaumé par le délicieux parfum de la lavande, du shym, du romarin, de la menthe et une foule d'autres plantes qui servent pour la médecine ou qui sont distillées pour leurs essences parfumées. Là aussi, on cultive la réglisse avec succès sur une grande échelle. Il en est de même à Pontefract, dans le Yorkshire. La culture se fait dans des sols argilo-sablonneux très profonds pour permettre le développement des racines.

On prépare des tranchées, à peu près comme pour la culture du céleri, mais bien plus larges, et on fume largement. Au printemps on fait avec un plantoir des petits trous à quelques pouces de distance les uns des autres dans lesquels on dépose des boutures que l'on recouvre de terre. Ce n'est que la quatrième année en septembre qu'on fait la récolte. Le fumier employé d'abord doit suffire pour toute la durée de la croissance. On sarcle et on cultive à la houe chaque année.

La première année, on cultive des pommes de terre sur le champ et la seconde année, on prélève une récolte de choux, mais ensuite, la réglisse commence à prendre toutes son expansion, donnant des arbustes de deux à trois pieds et on doit lui laisser l'espace entier pour elle seule. En novembre, on coupe les pieds au ras de terre et si l'hiver est trop dur, on recouvre d'une couche légère de terre.

Après trois ans et demi, au mois de septembre, on ouvre une première tranchée sur le bord du champ, de manière à atteindre la profondeur des racines ; on enlève celles-ci avec précaution à mesure qu'on les découvre, rejetant la terre en arrière à mesure qu'on avance.

Les racines récoltées sont portées dans une cave sèche après avoir enlevé les sommets et les jeunes pousses qui serviront à la plantation le printemps suivant. On conçoit qu'une plantation est faite chaque année.

Quand les racines sont sèches, elles sont jaunes et doivent servir à l'extraction du jus de réglisse, mais on en sépare les bouts qui ont moins de valeur et qui sont moulus et livrés aux pharmaciens pour certaines préparations.

Voici maintenant comment on