absorberait ce qui lui resterait en argent sonnant. Cet homme doit se maintenir pendant les premières années. Quelque marchand général, dans le désir d'acquérir un nouveau client, accorde à cet homme du crédit sans faire de recherches convenables à ce sujet. Ceux qui ont vendu la machinerie, le terrain sont en sûreté, car ils ont une sécurité sur ce terrain, sur cette machinerie. Qu'a le marchand pour le mettre en sécurité? Rien. Si la récolte de l'année est bonne et si le fermier est un homme ayant du caractère, il a une chance de réduire son compte de deux cents à peut-être cent dollars. Pendant ce temps, le compte augmente toujours. Ce genre d'affaires est désigné sous le nom de mauvaise administration, et si le marchand a beaucoup de comptes de ce genre, faut-il s'étonner qu'il soit forcé de faire faillite, tandis que d'autres perdent des escomptes qui devraient leur appartenir ? L'organisation est le seul remède à cela.

CE QU'IL FAUT LIRE

Au lieu de lire à l'excès des écrits de peu de valeur, le marchand devrait adopter un bon journal consacré aux intérêts de son commerce, un journal qui lui vienne en aide, qui le renseigne, qui le guide, qui soit pour lui un philosophe et un ami. Quand vous avez pris l'habitude de lire un journal de ce genre, vous n'avez aucun désir d'en lire d'autres à nouvelles sensationnelles; vous avez plutôt le désir de lire des écrits d'un ordre élevé—des écrits qui tendent à former des hommes d'affaires d'un type supérieur—des hommes qui font leur marque et qui semblent éclipser leurs voisins moins réfléchis et qui ne réussissent jamais à rien.

LE BLANCHIMENT DE LA FARINE PAR L'ELECTRICITE

Un appareil pour blanchir la farine au moyen de la décharge électrique est décrit de la manière suivante dans "Electrochemical and Metallurgical Industry".

On fait passer un courant d'air à travers une cambre contenant un arc voltaïque à courant continu et d'un haut voltage, et cet air est employé pour traiter la farine dans un agitateur. Comme résultat de ce traitement, la farine sort de l'agitateur avec une couleur beaucoup plus blanche.

Avec les plus gros appareils, on peut traiter environ trente sacs de farine par heure. Ces appareils sont munis d'une pompe à double effet qui attire l'air dans la chambre où l'arc électrique est renfermé. A mesure que l'air passe, l'électrode supérieure est soulevée, allongeant l'arc graduellement jusqu'à ce qu'il se paraise; l'opération est alors renouvelée. La réaction produisant le blanchiment est ainsi expliquée:

Les décharges électriques sont employées de telle sorte que des composés d'azote et d'oxygène se forment probablement dans l'air, composés qui ont pour effet de blanchir la farine. Essentiellement différents de cette méthode sont les procédés où l'ozone est employé comme agent décolorant et est produit par des effluvés électriques. M. S. Letham prétend que le meilleur résultat est obtenu en traitant l'air successivement d'abord par des effluves puis par la décharge de l'arc. On rapporte que des méthodes de ce genre sont employées assez largement dans le commerce dans l'ouest central et dans le sud des Etats-Unis; mais on n'a pas de renseignements exacts à ce sujet.

"Oui, Talleyrand," disait un jour Napoléon à son ministre, "Je suis le maître de l'Europe, parce que je travaille plus que tout autre homme sur le continent. Le meilleur indice de la puissance, c'est la capacité de travail et une conviction intense de sa nécessité." — (System.)

Aucun
Thé Japonais
Au Monde
Ne peut soutenir
la Comparaison.

Pur—Non Coloré—Vert.

Se Détaille en Paquets
Scellés Uniquement.

25c., 30c., 40c., 50c., 60c.
Par Livre—Plein Poids Net.

Demandez par lettre les termes du
Gros et des Echantillons.

Propre, Non teint,
Non Frelaté,
Délicieux,
Pur.

"SALADA," Montréal.