Le Coût Elevé de la Vie

A l'heure présente, le premier facteur du coût élevé de la vie, est le déséquilibre entre l'offre et la demande.

Des millions d'hommes ont cessé de produire tout en consommant davantage.

Si nous considérons en même temps ce qui est détruit sans être consommé, nous serons fixés sur la rareté de plus en plus accentuée des produits de toute nature.

Or la loi économique qui veut qu'un article hausse de prix en raison directe de sa rareté, trouve ici son application rigoureuse.

A cete cause primordiale du coût élevé de la vie, il faut ajouter d'autres motifs secondaires qui en découlent naturellement, telle que l'augmentation du prix de la main-d'oeuvre et des transports.

Tant que la cause du mal persiste, il est impossible d'y remédier efficacement, mais il existe des palliatifs. Ce sont: la production intense, l'élimination du gaspillage et si la chose devient urgente, le rationnement.

Il est peu probable que la guerre terminée, les prix puissent s'abaisser d'un seul coup. On doit s'attendre à ce que le retour à l'état normal se fasse lentement, comme il en sera probablement du rétablissement des industries sur la base de paix.

Au surplus, peut-on dire que nous reverrons une situation analogue à celle qui a précédée le conflit?

Tant de perturbations économiques n'auront-elles pas une influence permanente dans la monde des affaires?

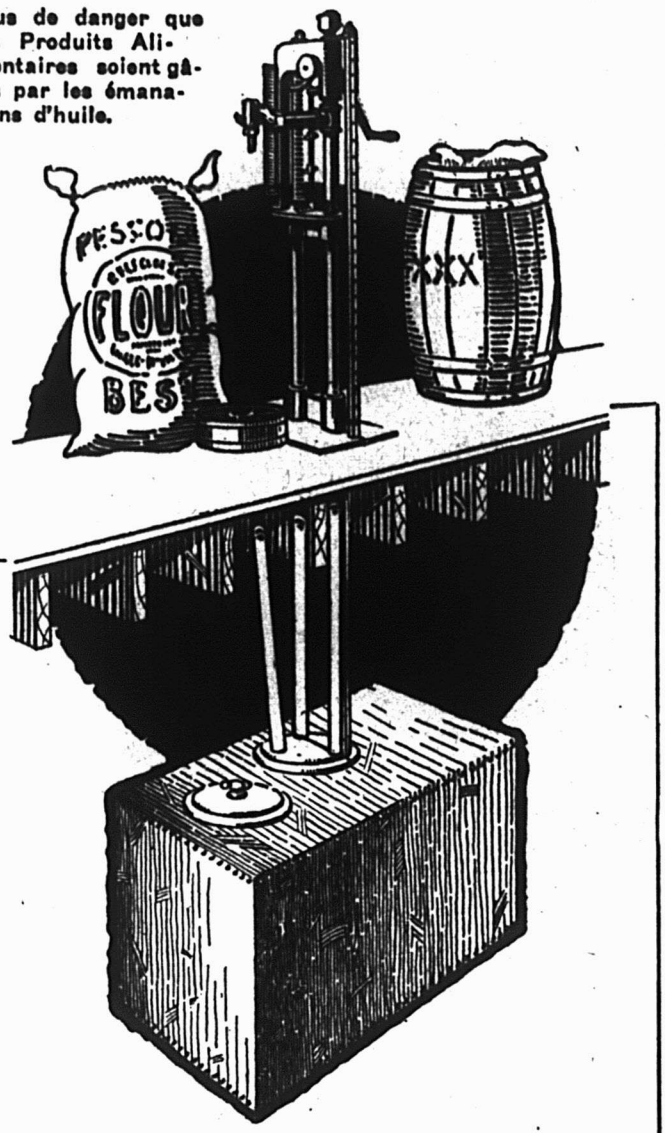
Le coût de la main-d'oeuvre, par exemple, va-t-il revenir au niveau d'avant-guerre? Il est certain que non. Or la main-d'oeuvre représente 50% du coût soit de la matière première, soit des objets fabriqués.

De ce fait il faut conclure que nous ne reverrons plus les anciens prix.

ZEPHIRIN HEBERT,

Président de Hudon, Hébert & Cie, Limitée.

Plus de danger que les Produits Alimentaires soient gâtés par les émanations d'huile.



Système d'Emmagasinage de l'Huile BOWSER

ESTABLISHED 1885

Les dommages sérieux qui arrivent fréquemment aux approvisionnements alimentaires par les émanations d'huile, sont dûs à l'emmagasinage défectueux de l'huile. Les émanations, du fait de leur assimilation facile avec l'air, se répandent dans tout le magasin où tous les aliments capables d'absorption et de contamination sont rendus inutilisables.

Le BOWSER retient les émanations d'huile (qui sont d'ailleurs la force et le corps de l'huile), là où elles doivent être, c'est-à-dire dans l'huile même — et préviennent toutes autres pertes telles que renversement, égoutement, sur-mesure, etc.

Tout marchand vendant de l'huile devrait avoir un Bowser — c'est un épargneur d'argent et un producteur de profits.

Ecrivez à présent pour catalogue.

S. F. BOWSER & Co., Inc.

TORONTO (Ont.)

BUREAUX DE VENTES DANS TOUS LES CENTRES

REPRESENTANTS PARTOUT