

# LE PRIX COURANT

REVUE HEBDOMADAIRE

du Commerce, de la Finance, de l'Industrie de la Propriété foncière et des Assurances.

Bureau: No. 82, rue Saint-Gabriel, Montréal

ABONNEMENTS:

Montréal, un an..... \$2.00  
Canada et Etats-Unis..... 1.50  
France..... fr. 12.50

Publié par

LA SOCIÉTÉ DE PUBLICATION COMMERCIALE,  
J. MONIER, Directeur.

Téléphone Bell No 2602.

Téléphone Federal No. 708.

MONTREAL, 7 NOVEMBRE 1890

## DIRE LA VERITE

En affaires, il arrive souvent à un homme d'avoir à choisir entre sa conscience et l'opportunité. C'est une des premières leçons qu'apprend l'expérience du commerce. On a souvent posé cette question: "Un commerçant est-il obligé de mentir?" La question elle-même surprend. Elle semble mettre en doute si c'est l'honorabilité ou la malhonnêteté qui est la meilleure base du succès dans les affaires. Sans doute, on ne la discute pas sérieusement. Il y a bien des cyniques qui prétendent que, dans le commerce tout est de bonne guerre, mais ils offrent cette maxime plutôt comme excuse que comme un principe. C'est l'apologie de la malhonnêteté. Il y a bien des pratiques qui se couvrent de cette maxime comme d'un voile de décence, mais ces pratiques prennent leur naissance ailleurs que dans la recherche du droit et du juste.

Il y a cependant certaines choses que l'on fait dans le commerce et qui n'ont pas la sanction morale, qui choquent la conscience de celui même qui les fait. Le commerçant qui prend l'habitude d'exagérer sur les prix ou de fournir la vérité, sait qu'il fait mal dans l'un et l'autre cas, et, en outre, qu'il agit contre ses intérêts. Rarement il essaiera de se défendre en prétendant qu'il fait bien ou qu'il en bénéficie, mais il soutiendra que c'est une nécessité. L'habitude qu'il a prise de vanter outre mesure tous les articles qu'il a à vendre, il l'excuse en diffamant ses confrères et en disant que tout le monde en fait autant. Il plaide, par conséquent, qu'il y est forcé par l'usage de la majorité. S'il veut vendre une livre de thé 25c à un certain client, il déclare qu'il est obligé de persuader à ce client que le même thé lui coûterait 40c dans tout autre magasin; qu'au même il saurait que la valeur réelle du thé est inférieure à 25c. S'il ne le fait pas, dit-il, le client doutera de la qualité du thé et ira acheter ailleurs, d'un marchand qui saura exagérer un peu plus. En outre, le commerçant qui a pris cette mauvaise habitude, non seulement se défend sur la nécessité où le place cet usage universel, mais encore sur ce que cet usage a amené le public à attendre du vendeur un certificat verbal de garantie pour chaque article qu'il vend.

La dernière personne à prendre ces excuses au sérieux est celle qui les fait. Le mensonge n'est pas plus nécessaire qu'il n'est moral ni profitable. Il ne vaut pas mieux, dans le commerce, que certains

autres artifices que l'on ne peut rattacher à aucun principe fondamental. La pauvreté d'esprit est la mère du mensonge commercial. Il n'est pas d'homme qui soit plus souvent que le commerçant dans l'obligation de répondre promptement à une foule de questions. Un homme d'esprit pourra s'en tirer sans mentir; un esprit lourd fera ce que tout le monde peut faire; il mentira. Et cela arrivera assez souvent pour faire du mensonge une habitude chez le vendeur, au point de devenir une des grandes ressources de son métier, celle peut-être sur laquelle il compte le plus.

Pourtant le mensonge n'est jamais politique: C'est un système qui ne peut durer longtemps. Il existe entre les hommes des sympathies, des affinités; qui se ressemblent dit-on, se rassemblent; mais le mensonge n'est pas un lieu qui puisse créer entre un groupe d'hommes une union durable. Il n'y a aucune sympathie entre menteurs.

Quelque menteur que soit un client, il apprécie la véracité chez les autres et il a autant d'horreur pour les commerçants menteurs que le plus honnête homme. On ne condamne donc pas l'exagération de la part d'un commerçant procequ'il existe dans le public un niveau d'amour pour la vérité auquel il doit s'élever. La chose est possible; il est à souhaiter qu'elle soit vraie. Mais quand bien même toute la population serait composée de Munchausens et de De Cracs, il n'y aurait personne qui ne cherchât la vérité sur le marché. Le marchand menteur bat monnaie avec ses mensonges, et c'est ce qui rend soupçonneux ceux qui achètent de lui. Il ne peut donc prospérer longtemps. Il est possible de s'imaginer un homme sans le moindre principe qui s'astreindrait de sang froid à la pratique la plus sévère de la véracité et de l'honnêteté; qui dirait l'exacte vérité sur la quantité, la qualité, la valeur et la mesure à tous ses clients. Cet homme serait fort peu en sympathie avec le principe moral sur lequel reposerait son système, mais il saurait en apprécier les avantages au point de vue des affaires. Ce ne serait pas un honnête homme, mais ce serait un homme de discernement. Il est regrettable que parmi les commerçants qui aiment à innover en affaires, il n'y en ait pas un plus grand nombre à essayer d'introduire l'innovation de dire la vérité, non pas par amour pour la vérité, mais parce qu'ils en comprennent les avantages.

## EPICERIES

Dans une fromagerie de East Otto, Ohio, on vient de faire un fromage monstre qui pesera, une fois mûr, 4,400 livres. On a employé pour le faire 38,000 livres de lait. Il faudra quatre semaines pour qu'il soit mûr. Il mesure 5 pieds de diamètre et 39 pouces de haut.

Voici, d'après un confrère de Boston, la liste des articles vendus dans les épiceries et dont le prix a haussé aux Etats-Unis par suite du taux McKinley:

Choux, oignons, houblon, patates, pommes, pois, verts, secs ou

cassés; cornichons, marinades et sauces; conserves de légumes et légumes préparés; poisson, prunes, figues, raisins secs, fruits confits et confitures, noix et noisettes, jambons et lard fumés, parfumeries et articles de toilette; brandy, gin et autres spéciaux, rhum bay, cordiaux amers, etc., champagnes, bière de gingembre eaux minérales, huile d'olive, orge perlée et mondée, sarrazin, blé d'inde et farine de blé d'inde macaroni, vermicelle, avoine et gruau; tabac en feuilles, cigares, cigarettes, etc., blé et ferme, beurre, fromage et œufs; lait condensé; pois, fèves et champignons en boîtes, etc., etc.

Nous sommes heureux d'apprendre que M. J. Laurius Laurier, épicier, coins des rues Ontario et St-Hubert, Montréal, a réussi à s'arranger avec ses créanciers et va continuer les affaires. Nous lui souhaitons un meilleur succès.

Quelques épiciers vendent des sardines marquées "Andrieux" sans nom de localité, mais avec mention de prix obtenus à l'exposition universelle de Paris. Ces sardines sont vendues à 50 p. c. au dessous des prix ordinaires et l'épicier explique que ce sont des sardines qu'on a oublié de saler. Et de fait, les soi-disant "sardines" sont de petits harengs conservés dans l'huile de coton, provenant d'une fabrique du Nouveau Brunswick. La marque de fabrique canadienne, en anglais est bien sur la boîte, mais sur un bout seulement, tandis que les trois autres inscriptions latérales sont en français et, à moins que l'acheteur n'examine la boîte sur toutes ses faces, il devra croire qu'il achète des sardines françaises.

Nous croyons que les épiciers détailliers devraient, s'ils se décident à tenir cet article, avoir l'honnêteté d'expliquer franchement que ce qu'ils vendent, ce sont des sardines canadiennes.

## LA FARINE

On peut définir ainsi la farine: des grains de blés débarrassés de leur enveloppe extérieure et réduits en poudre. Le mot "farine," lorsqu'il est employé seul, désigne la farine de blé; la farine des autres grains est désignée sous le nom de "farine d'avoine," "farine d'orge" etc. le nom du grain étant toujours mentionné.

Nous connaissons tous, le grain de blé et sa forme, son enveloppe fibreuse adhérent fortement, avec de tous petits poils à un bout et le germe à l'autre bout. A l'intérieur, est la partie farineuse composée d'un grand nombre de molécules consistant principalement en amidon et en gluten, avec de plus petites proportions d'huile et de matière minérale. Le but de la mouture est de réduire la partie farineuse du grain en poudre fine sans changer sa condition physique et, en même temps, d'en exclure toutes les parties du son et du germe qui en changeraient la couleur et nuiraient à ses propriétés de transformation en pain.

On peut se faire une idée de la grandeur de la tâche du meunier lorsque l'on considère la grosseur d'un grain de blé. Dans un minot de blé on peut compter environ 700,000 grains et, pour faire 100

livres de farines, le meunier doit traiter plus d'un million et demi de ces grains.

Comme on vient de le dire, les principales substances qui composent le grain de blé et que l'on doit exclure de la farine sont le son et le germe. La nature fibreuse et irritante du son et son indigestibilité sont bien connues. Quant au germe ou embryon, il faut se rappeler que le grain, à part son enveloppe extérieure, est une semence, et le germe est le jeune plant de blé, déjà formé dans la semence et attendant pour germer les conditions nécessaires à cette évolution. Dans toutes les semences la nature a pourvu à l'alimentation de l'embryon, jusqu'à ce qu'il soit assez développé pour pourvoir à ses propres besoins. Cette provision d'aliment est généralement sous forme d'amidon; mais la jeune plante ne peut prendre sa nourriture que sous la forme de mucilage ou de sirop clair. C'est pour cela qu'il y a toujours, avec le germe, un ferment, comme on l'appelle, qui a la propriété de changer l'amidon en un produit mucilagineux. Mais il n'a cette propriété que lorsque la semence reçoit de l'humidité et de la chaleur. On peut facilement suivre cette évolution dans le procédé du maltage, où l'on fait germer des grains d'orge, dont on tue ensuite le germe par l'application de la chaleur sèche. On trouve l'amidon de l'orge en grande partie converti en une substance siropeuse.

Au moyen de la réduction graduelle, l'expérience a prouvé que 135 livres de blé donnent 100 livres de farines de diverses sortes; les 35 livres restant sont représentées par le son et la perte de la mouture. Voyons maintenant la composition du blé et celle de la farine du même blé, pour bien saisir les changements produits par la mouture et pour désigner la fonction propre de chaque ingrédient:

	Blé prêt pour les rouleaux	Farine (Straight roller)
Eau.....	9.06	11.83
Cendre.....	1.79	0.51
Huile.....	2.75	1.72
Carbonate hydratés.....	70.37	71.77
Fibres.....	1.68	0.26
Albuminoïdes.....	14.35	13.91
	100.00	100.00
Gluten.....	11.88	

Maintenant, si l'on permet au germe de se mêler à la fleur, le ferment qui l'accompagne va agir sur l'amidon, produisant une masse collante d'où il sera difficile d'obtenir un pain léger d'une bonne couleur. Dans le son, aussi, il y a un ferment qui agit de la même manière. Il faut donc, autant que possible, exclure l'un et l'autre de la farine.

Voyons maintenant la signification des termes employés dans cette analyse. La cendre, matière minérale qui représente l'aliment servant à la formation des os, est presque entièrement composée de phosphates. Les Albuminoïdes sont des parties constituantes très importantes et se composent principalement de ce qu'on appelle le gluten. On peut se faire une idée de la nature du gluten en comparant l'amidon avec la farine. L'amidon, mouillée avec de l'eau