essaye en vain de vendre la première au lieu de la seconde, attendu qu'une vente de la marque A lui donne plus de bénéfice qu'une de la marque B. Il ne peut vendre que 30 paquets de la marque A contre 100 de la marque B en une semaine.

Quelle est la marque qui lui rapporte le plus ?

Avec la marque A son bénéfice est de $30 \times 5 = \$1.50$; avec la marque B il est de $100 \times 2 = \$2.00$.

La question du temps que passera le commis pour faire la vente ne doit pas être une objection, car un article annoncé que demande le client se vend sans qu'il soit besoin de se mettre en frais d'éloquence. Si l'on veut, au contraire, placer un produit inconnu, il faut "faire l'article" au client qui se méfie.

N'importe quel marchand préfère, naturellement, faire 5 cents que 2 cents de bénéfice; mais aimerait-il mieux recevoir 5 cents par jour que 2 cents par heure ?

LA RECOLTE ET LE TRAITEMENT DES CITRONS EN ITALIE

Dans un ouvrage de vulgarisation sur la culture des citrons publié par le Ministère de l'Agriculture de la Nouvelle Galles du sud, à l'intention des fermiers de ce pays, l'auteur du travail, M. W. J. Allen, expert fruitier, consacre un chapitre aux méthodes usitées en Italie pour le traitement des citrons. Nous en donnons ci-après l'analyse :

La pratique en Italie est d'orienter la croissance des arbres en largeur et en hauteur, en sorte que, lorsqu'ils ont 6 à 8 ans, ils portent ombre sur toute la surface du sol, mais pas d'une manière dense, car ils sont fréquemment taillés. La plus grande partie du terrain est travaillée à la main et, dans la plupart des vergers, on dispose autour des arbres des bassins de bonne dimension qui servent aux besoins de l'irrigation et permettent de recueillir les eaux de pluie. On irrigue toutes les fois qu'on le peut. Vu la hauteur des arbres, la cueillette se fait au moyen d'échelles. Les fruits sont placés dans des baquets rembourrés. De ces baquets de cueillette, ils peuvent être mis dans des baquets de plus grandes dimensions, également rembourrés, dans lesquels on les transporte du verger à l'atelier d'emballage. Sur la côte d'Amalfi, on voit communément les femmes porter des baquets de citrons sur des distances de plusieurs milles.

Si les citrons sont destinés à la fabrication des sous-produits, on les arrache directement de l'arbre; s'ils doivent être livrés à l'exportation, l'ouvrier chargé de la cueillette brise la tige avec le pouce et le doigt de manière à laisser au fruit une petite queue. Un homme peut ramasser en une journée environ 5,000 citrons pour l'exportation; ce chiffre va jusqu'à 8 à 12,000 fruits lorsqu'il s'agit de fruits destinés à la fabrication de sous-produits, ce fruit est cueilli suivant grosseur, comme en Californie.

Lorsque les citrons sont récoltés à la fois pour l'exportation et la fabrication des sous-produits, ils sont triés à l'atelier d'emballage par des femmes qui coupent les queues avec des ciseaux et séparent les qualités en affectant les citrons les plus grossiers à cette dernière destination. Quelquefois, ce travail est fait au verger même: dans ce cas, les citrons sont empilés sur un lit de paille; les queues sont coupées courtes, et le fruit est trié grosso modo, après quoi, les pièces d'exportation sont transportées à l'atelier d'emballage, pour y être, au bout de deux ou trois jours de repos, enveloppées dans leur papier d'emballage. Ce sont les

femmes qui font cette opération; les hommes opèrent l'emballage; puis, les caisses sont transportées chez l'exportateur où les fruits sont toujours reclassés avant expédition.

Le traitement des citrons à l'atelier d'emballage en Italie est plus simple qu'il n'est en Amérique; on n'y pratique ni l'évaporation, ni la coloration, ni le lavage des fruits, ceux-ci étant relativement propres et nets quand ils sont enlevés de l'arbre et n'étant pas couverts de poussière, comme le fait se produit en Californie, par suite de la culture du sol sous-jacent. Quand les citrons sont sales, ils vont à la fabrique de sous-produits. Le fait que les citrons exportés d'Italie ne sont pas lavés accroît probablement leur qualité de conservation sur le marché.

Relativement peu de citrons italiens séjournent dans les magasins; la masse des fruits est expédiée aussitôt après la cueillette, les meilleures qualités seulement, c'est-à-dire les "vert-argent" et les "jaune-clair" étant destinées aux Etats-Unis. Les citrons "vert-foncé" ou ceux mûris sur l'arbre sont exportés dans d'autres pays que les Etats-Unis et servent à la fabrication des sous-produits.

Aux Etats-Unis, l'emballer classe les fruits, les enveloppe dans du papier et les met en caisses. En Italie, le travail de l'emballer consiste exclusivement à disposer les fruits dans les caisses. Un bon ouvrier emballe 70 caisses en une journée.

Dans la région de Messine, la plus grande partie de la récolte de novembre et de décembre est emmagasinée dans des caves pour être exportée sur les marchés européens au printemps. Les fruits sont alors enveloppés dans leur papier et mis en boîte avant l'emmagasinage. Quand le moment de l'exportation est arrivé, les caisses sont vérifiées; les pièces détériorées sont éliminées et les fruits reclassés enveloppés. Les fruits très verts, cueillis en octobre, ne sont pas considérés comme possédant de bonnes qualités de conservation à l'emmagasinage, de même que les fruits mûrissant en janvier et plus tard perdent leur capacité de conservation à mesure que la saison de la récolte s'avance.

D'après M. Allen, les citrons en Italie ne sont pas l'objet de soins spéciaux pendant les opérations multiples de transport et de transbordement des lieux de production aux quais d'embarquement; il est d'avis que, s'ils se comportent bien et résistent à toutes les manipulations auxquelles ils sont exposés, c'est uniquement parce qu'ils sont produits dans des conditions particulièrement favorables de climat et de sol.

SPECTACLE SENSATIONNEL

La semaine prochaine, le Théâtre Canadien-Français nous donnera un spectacle magnifique: "Miss Heyliett", la délicieuse opérette, fameuse dans le monde entier. La distribution sera incomparable puisqu'elle comprend: Mme Thérèse Dorgeval, Mme Rivière, Mme Dubuisson, Mme Roberval; M. Rudolf, M. Pellerin, M. Robi, M. Delville, M. Cauvin. On peut donc dire que ces représentations seront sensationnelles et qu'elles feront courir tout Montréal.

L'OR AUX ETATS-UNIS

Depuis le commencement de l'année courante les Etats-Unis ont importé \$217,727,000 d'or et n'en ont exporté que pour \$19,297,000, ce qui leur laisse \$198,430,000 en plus de leur réserve déjà trop-considérable.