

Le chef de la maison eût connaissance de ma réflexion et me dit: "Je considère que les vacances sont une chose absolument nécessaire pour un voyageur comme pour tout employé. Je les compare, si vous voulez me passer la comparaison, à un cheval de courses, tous ont besoin de repos pour qu'ils puissent faire de bonne besogne."

Nous livrons ces réflexions aux méditations de tous les patrons. Ce sont celles d'un des hommes d'affaires qui font le plus d'honneur au commerce canadien, du chef d'une des plus importantes maisons de Montréal qui est arrivé à la haute position qu'il occupe aujourd'hui par son propre travail et ses propres efforts.

La machine la plus solide ne peut donner continuellement sans se briser son maximum de rendement; pour durer elle a besoin de repos et de réparations. L'homme, qui n'est pas de fer, a plus besoin encore que la machine de repos, il lui faut aussi réparer ses forces pour pouvoir reprendre son travail avec une nouvelle ardeur.

LE SYSTEME METRIQUE AU CANADA

On annonce de Toronto qu'après avoir longtemps étudié la question et fait une enquête sérieuse, l'Association des Manufacturiers Canadiens en est arrivée à la conclusion de ne plus s'occuper de l'adoption du système métrique des poids et mesures au Canada. A une assemblée du Bureau d'enquêtes de cette Association tenue mardi il a été fait rapport que comme l'usage du système métrique des poids et mesures n'était pas suffisamment étendu en Grande-Bretagne et aux Etats-Unis, son adoption dans notre pays n'était pas désirable.

Ce résultat est bien celui que nous attendions, car personne, à vrai dire, dans le monde industriel n'est réellement familier avec l'usage du système métrique. De plus, comme le gros de notre commerce extérieur se fait avec les Etats-Unis et la Grande-Bretagne, les manufacturiers avaient une excellente raison à invoquer celle de la similitude des poids et mesures du Canada avec ceux des deux autres pays.

LES CONSERVES D'IMPORTATION

La situation des nouvelles conserves

M. Henri Jonas, chef de l'importante maison d'importation Henri Jonas et Cie, de retour d'un voyage d'achats en Europe a bien voulu nous communiquer le rapport suivant qui ne peut manquer d'intéresser les lecteurs du "Prix Courant", étant donné qu'il concerne plusieurs articles de vente courante dans le commerce de l'épicerie.

Sardines. — Le résultat de la pêche a été meilleur que l'an dernier, mais rien d'extraordinaire, car l'année dernière a été pour ainsi dire nulle. Les prix demeurent assez élevés. Les poissons sont plutôt petits.

Conserves de légumes. — *Pois.* — Une forte récolte de pois surtout dans les qualités moyennes; les qualités extra sont assez rares, tandis que la demande pour les pois de choix va toujours en augmentant. Les prix de cette année sont favorables à l'acheteur.

Champignons. — Les récoltes tendent à devenir plus fortes par suite de l'augmentation de la surface cultivée. La production, cette année, sera d'une bonne moyenne avec prix en faveur des acheteurs, par suite du peu de demande de la clientèle anglaise.

Olives d'Espagne. — Il ne reste pour ainsi dire plus d'olives "Queens" et "Manzanilla" de l'année dernière; les apparences pour la récolte de cette année sont favorables jusqu'à date. Il n'est pas encore question de prix.

Prunes d'Ente. — Après trois années bien mauvaises, on semble se trouver en présence d'une belle récolte et, pour peu que la température continue à être favorable, la France pourra exporter une certaine quantité de ces excellents fruits.

Noix. — La récolte des noix s'annonçait très bien, mais elle a été en partie compromise par les grandes chaleurs des mois de juillet et d'août. Il est probable que les prix cotés cette année seront assez élevés.

Fruits confits. — La situation des fruits confits est meilleure cette année qu'elle ne l'a été depuis plusieurs années; les fruits tels qu'abricots, cerises et prunes ont été nombreux, ce qui fait que les fruits cristallisés pourront se vendre cette année à des prix abordables.

M. Jonas nous dit qu'en France les affaires sont satisfaisantes tandis qu'en Angleterre on ne se remet que lentement des suites de la guerre Sud-Africaine.

Les Bons Vins de France

La consommation des vins rouges français communément appelés *Clarets*, a une tendance marquée à augmenter au Canada. C'est une boisson hygiénique et agréable et qui, de plus, a l'avantage d'être vendue à des prix abordables. Parmi les nombreuses maisons qui importent au Canada ces vins légers, la maison B. O. Béland mérite une mention spéciale. M. Béland s'étant rendu compte de l'importance de ce commerce s'est attaché à fournir à sa clientèle ce que les vignobles français produisent de mieux. Il représente au Canada des maisons bien connues, telles que *Labour*; de *Paris-Bercy* et *J. Labrille fils*, de *Bordeaux*.

La maison B. O. Béland a de plus un choix complet de vins blancs et de vins de *Bourgogne* venant de *MM. Bouchot-Ludot* qui sont les fournisseurs attitrés de la *Cie Générale Transatlantique*.

LA BANANE ET SA DESSICCATION

Il y a vingt ans, le beau fruit jaune qui s'appelle la "banane" était presque inconnu de l'immense majorité des Français, ou du moins ne la connaissaient-ils que par ouï-dire, par les récits des voyageurs et les ouvrages traitant de la vie dans les pays chauds, tels que *Paul et Virginie*, par exemple. Il n'en est plus de même aujourd'hui: tout le monde, en France, dans les villes du moins, a pu voir ce fruit, le goûter et le comparer ainsi à ceux de nos climats, grâce au développement de la navigation à vapeur et des chemins de fer qui ont mis les pays producteurs de cet excellent fruit, à quatre jours de nos ports de mer. C'est en effet de *Madère* et des *îles Canaries* que viennent les milliers de régimes de bananes que l'on vend actuellement dans nos rues, à un prix qui rend ce fruit accessible à toutes les bourses, même aux plus modestes.

La banane est un des fruits les plus utiles et les plus agréables qui existent sur notre globe. Elle sert presque exclusivement à la nourriture de nombreuses populations noires, et cela se comprend, car elle constitue un aliment complet dans lequel les matières hydrocarbonées, les substances protéiques azotées et les éléments minéraux utiles sont répartis d'une manière presque théorique. C'est grâce à la croissance spontanée de cet aliment de premier ordre que des millions de nègres peuvent vivre sans produire aucun travail, ce qui est, comme chacun le sait, l'idéal du nègre.

On y trouve de tout: il y a de la fécule, du sucre, de l'amidon, du gluten, de l'albumine, un peu de matière grasse, des phosphates et autres sels utiles à l'alimentation de l'homme, bref tout ce qu'il faut pour vivre, même pour vivre agréablement, car le goût de ce fruit est exquis et rappelle celui de l'ananas et de la pomme Calville.

Ces précieuses qualités ont suggéré aux Américains l'idée de dessécher ce fruit après l'avoir extrait de la peau jaune assez épaisse qui l'entoure, puis de le réduire en farine qui peut alors être conservée indéfiniment, si elle est suffisamment sèche, et cette industrie naissante paraît devoir se développer rapidement et devenir bientôt très importante, la demande de la nouvelle matière alimentaire étant déjà très considérable; on cite même une société française qui va créer en Colombie une grande usine de séchage de bananes.

Cette dessiccation est assez difficile à obtenir, par suite de la nature complexe de ce fruit et des substances gommeuses et pectiques qu'il renferme en proportion élevée.

Pour obtenir de bons résultats, il faut faire circuler sur les fruits décortiqués