

facile, le plus économique et le plus permanent de construire une cale-sèche à Montréal.

Victor F. Connor, L. R. C. P. I.
Great Village, N.-E.

SURVEILLEZ ATTENTIVEMENT VOTRE STOCK

Il est nécessaire qu'un épiciers détaillant n'épargne aucun effort pour que chaque dollar qu'il possède joue un rôle actif dans son commerce. Chaque dollar immobilisé dans du stock de surplus ou qui, autrement, se trouve à une place où il n'est pas immédiatement disponible pour augmenter le pouvoir d'achat de l'épiciers, contribue certainement beaucoup à affaiblir ses forces.

Achetez peu à la fois, de façon qu'une somme d'argent donnée puisse couvrir le plus grand nombre possible d'articles divers. N'achetez jamais deux douzaines quand une douzaine suffit. Achetez une douzaine de chacun de six articles plutôt que six douzaines d'un même article. De la sorte, l'épiciers satisfiera six fois autant de clients avec le même capital. Il peut ne pas profiter du faible escompte sur l'achat par quantités, mais les ventes multipliées sans augmentation du capital placé compenseront l'escompte perdu.

L'ETUDE DES AFFAIRES

Le commis qui entre dans un magasin à l'occasion d'apprendre les affaires avant d'en assumer les responsabilités. C'est une chance que beaucoup de marchands peuvent lui envier. Un grand nombre de ceux-ci n'ont eu d'autre occasion de s'instruire que l'école dure et pénible de l'expérience.

Et cependant le cas n'est pas désespéré pour le marchand lui-même. Il a l'occasion d'apprendre beaucoup, chaque jour. Bien que son temps soit bien employé par les détails de sa tâche quotidienne, il peut, chaque jour, acquérir des connaissances, recueillir des informations et devenir constamment un commerçant meilleur.

Beaucoup, cependant, ne font rien de tout cela. Ils considèrent les affaires à peu près à la façon dont le fait le gradué de l'école supérieure. La saison des études est passée et maintenant il faut faire la moisson. Cette moisson peut être bonne ou très médiocre, mais le temps d'apprendre est passé.

Le gradué peut apprendre que le temps des études ne passe jamais; il peut en être de même du marchand. Ce temps est toujours présent. Il y a aujourd'hui des marchands qui se tirent très bien d'affaires et qui ignorent déplorément quelques-uns des rudiments de l'économie du magasin. Il n'est pas trop tard pour eux d'acquérir ces rudiments, et un sen-

timent de honte ne devrait jamais les empêcher. Il n'y a pas de honte à être ignorant, mais il y en a à rester ignorant, et le moment critique arrivera un jour où cet état d'ignorance sera déclaré.

LA RECOLTE DES FRUITS ET DE L'HUILE EN ITALIE

Dans sa revue annuelle du commerce de Catane, Italie, le consul Stuart K. Lupton déclare qu'à peu près, aucun dommage n'a été causé aux vergers du district de Catane par le tremblement de terre du 28 décembre 1908. Au sujet de la récolte des fruits et des noix, le consul écrit ce qui suit:

La récolte des oranges et des citrons, en 1908, a été très forte et, en conséquence, de bas prix ont régné. On peut en dire autant des vins qui étaient bon marché et abondants. Les dommages causés aux orangers et aux citronniers par le tremblement de terre ont été très peu importants et, comme la saison de la fabrication de l'huile débute en décembre, les stocks en mains, et par conséquent, les pertes, ont été très faibles. Une grande partie des fruits a été laissée sur les arbres jusqu'à ce que ces fruits fussent trop mûrs, de sorte que le rendement en huile par unité n'était pas favorable. Très peu de manufactures ont été détruites et un très petit nombre d'employés tués.

Le citrate de chaux a été produit en trop grande quantité et, en conséquence, la Camera Agrumaria en a en mains environ 13,000 pipes; il n'y a pas de demande pour cet article.

Environ 100,000 sacs de noisettes, de 220 livres chacun, ont été récoltés, contre 70,000 en 1907 et 58,000 en 1906 et 80,000 à 100,000 sacs d'amandes. Ces deux fruits étaient de bonne qualité. Les prix ont été bas jusqu'en novembre, époque à laquelle ils ont augmenté d'environ 20 pour cent, à cause de fortes demandes de la part de l'Allemagne et de l'Angleterre.

La récolte des olives a fait complètement défaut.

Bien que rien n'ait été fait pour restaurer la ville de Messine, il n'est pas douteux que cette ville reprendra son ancienne situation, si ce n'est pour d'autre raison que celle de sa position géographique. Messine possède le second port d'Italie, est située sur l'une des grandes voies du commerce et est le centre naturel des produits de l'Est de la Sicile et de la Calabre. Cette ville a souvent été dévastée par la guerre et par la peste et, plus d'une fois, a été ébranlée par des tremblements de terre; mais ses avantages naturels sont trop nombreux pour être négligés et il est probable qu'il y aura une ville de Messine, tant qu'il y aura une Sicile.

LE LAIT

Agent de propagation de certaines maladies humaines et animales et dispositions à prendre pour préserver la santé publique.

Rapport présenté par M. P. Mazé, chef de service à l'Institut Pasteur, au 4^e congrès international de laiterie, Budapest.

(Reproduit de "l'Industrie Laitière").

(Suite.)

Cette opinion est fondée si l'on ne considère que les fromages à pâte acide dont l'affinage dure des mois et des années, mais elle ne peut pas être acceptée sans réserves lorsqu'il s'agit de fromages qui sont livrés à la consommation moins de quinze jours après leur fabrication.

On peut craindre cependant que les praticiens ne soient pas disposés à envisager favorablement l'utilité ou la possibilité de pasteuriser le lait destiné à la fabrication des fromages; elle constitue une atteinte sérieuse à leur technique empirique et ils ne sont pas tous en mesure de tirer parti des cultures de ferments qu'il est nécessaire d'utiliser lorsque le lait a été pasteurisé. Mais ces craintes ne sont pas fondées. L'expérience a prouvé, au contraire, que c'est le seul moyen pratique et efficace d'obtenir des produits de qualité supérieure, susceptibles de se conserver d'une façon irréprochable.

Ici encore, les intérêts de l'industrie marchent donc de pair avec ceux de l'hygiène, et dans un avenir prochain, je suis certain que l'on ne suivra pas d'autre technique en fromagerie. M. P. Guérault apportera d'ailleurs, sur ce point particulier, des résultats édifiants tirés directement de la grande industrie.

Résumé des conclusions

I. Le lait recueilli sans précaution et absorbé à l'état cru peut mettre en danger la santé du consommateur.

Il renferme, en effet, fréquemment des bactéries pathogènes capables d'infecter l'organisme et toujours des microbes saprophytes, inoffensifs par eux-même, mais nuisibles par les produits de fermentation qu'ils forment aux dépens des substances albuminoïdes du lait.

II. Pour rendre le lait sain et partant inoffensif, il est donc nécessaire de lui faire subir des traitements qui ont pour but:

1^o D'empêcher, dès la traite, toute prolifération microbienne;

2^o De détruire les microbes que les manipulations, l'air, les ustensiles y ont introduits;

Le premier résultat s'obtient par une réfrigération aussi intense que possible dès la traite; il convient d'abaisser la température du lait à 40° F. ou au-dessous; si elle reste supérieure à 59° F., la réfrigération ne donne pas de résultats appréciables.