

Si vous devez être cette sorte d'homme indépendant qui jette les marchandises sur le comptoir en ayant l'air de dire : prenez-les ou laissez-les, vous feriez aussi bien de chercher dès maintenant une autre occupation.

* * *

Le commis qui s'objecte à faire une chose parce qu'il n'a pas été engagé pour cela, a bien des chances de n'avoir pas d'avancement.

* * *

Le client est l'hôte du magasin. Si vous avez été bien élevé, vous savez comment on doit traiter un hôte. Traitez-vous les gens qui entrent dans le magasin, comme si vous désiriez personnellement qu'ils reviennent?

* * *

Si vous avez un goût naturel pour la disposition des marchandises, cultivez cette faculté. Obtenez le privilège de faire l'étalage et étudiez cet art jusqu'à ce qu'il devienne une seconde nature, vous permettant de faire des étalages attrayants.

* * *

Le nom chinois du thé Gunpowder est Yuen Choo (perles rondes). Son nom anglais lui vient de sa forme irrégulière qui le fait ressembler aux grains de poudre à canon. C'est la meilleure espèce de thé vert. Il est fait des jeunes feuilles du commencement du printemps et particulièrement des fines extrémités des branches les plus jeunes de la plante, lesquelles, après avoir été cueillies avec soin, sont roulées et arrondies à la main, de manière à leur donner un aspect granuleux. Une espèce est connue sous le nom de Moyune, une autre sous le nom de Imperial. Comme d'autres thés verts, le thé gunpowder provient de la même plante que les thés noirs, mais il est grillé immédiatement après la cueillette et d'une autre manière.

* * *

Le Finnon haddock tire son nom du petit village de pêche Finnon, près de Aberdeen, où l'on atteint la plus grande perfection dans la préparation du haddock fumé avec de la tourbe. Quelquefois, des imitations de Finnon haddocks sont faites sans l'aide de la fumée, les poissons étant simplement lavés dans l'acide acétique et l'eau, puis suspendus pour sécher.

* * *

La vraie crevette est un crustacé d'eau de mer à longue queue, long d'environ deux pouces, de l'ordre des décapodes, ou animaux à dix pattes. Il y a deux espèces de crevettes: la crevette grise et

la crevette rouge. Les crevettes grises sont les plus abondantes, elles sont plus grosses et ont plus de saveur; mais les crevettes rouges sont considérées comme les plus délicates.

* * *

Le spaghetti est une pâte fine, faite à Naples, avec la même farine et de la même manière que le macaroni, le vermicelle, etc., mais en de longues lignes droites. Le mot italien signifie littéralement petits fils; le spaghetti est donc plus mince et d'une apparence plus fibreuse que le vermicelle.

* * *

Le mot Souchong est le nom général de trois ou quatre sortes de fins thés noirs. Le terme chinois pour désigner ces thés est Sian chung, signifiant petite plante ou petite pousse. Les souchongs viennent après les pekoes et sont très forts, mais n'ont pas la saveur délicate de ces derniers, bien qu'ils soient généralement parfumés par les fleurs du Tasmniaum sambic et du Gardenia florida. Le First Souchong est un meilleur thé que le Second Souchong, quoiqu'ils poussent sur le même arbre.

* * *

Les amandes Jordan sont les plus estimées des amandes douces. Leur nom est une corruption du mot jardin, pour les distinguer des amandes cultivées; elles sont produites dans le district de Malaga, Espagne. Il y en a deux sortes: l'une plate et oblongue, l'autre remarquable par sa friabilité. Les amandes Jordan sont plus renflées, moins pointues à une extrémité et plus arrondies à l'autre. Elles ont aussi une coquille plus épaisse et plus dure et une peau moins foncée que celles des autres espèces; elles ont un goût plus délicat. Les coquilles sont cassées à la main; cela donne de l'emploi à un grand nombre de jeunes filles.

* * *

Le mot "Mulligataway" est le nom d'une soupe renommée au curry des Indes Orientales, préparée ordinairement avec du bouillon ordinaire de viande de boeuf ou de volaille, auquel on ajoute une bonne quantité de curry en poudre, ainsi qu'un peu de lard fumé, des carottes, des raves, des herbes, du jus de citron, de sel et du poivre de Cayenne.

* * *

Les raisins muscat secs sont considérés comme les raisins secs de la plus fine qualité; ils dérivent leur nom de l'espèce de grappe de raisin employée, qui a une forte saveur de musc.

Les plus beaux raisins muscat vien-

nent de Malaga; on les laisse d'habitude mûrir et se dessécher sur leur tige, laquelle est coupée partiellement après que les branches ont été détachées du cep et que les feuilles ont été enlevées, de manière à laisser les grappes exposées au soleil. On retourne celles-ci de temps en temps et avec soin et on les couvre, le soir, de nattes pour préserver leur velouté.

Afin de leur donner une apparence brillante, et de rendre leur peau molle et flexible, on a coutume de tremper les grappes dans une lessive de cendres de bois et de barille avec de l'huile d'olive et un peu de sel, puis de les faire sécher de nouveau. Cet alcali enlève aussi l'enduit visqueux qui retarde le séchage.

LA SITUATION DES BANQUES

La situation des banques au 31 juillet est d'autant plus intéressante à examiner qu'au mois d'août commence généralement, quoique sur une faible échelle, la mise en mouvement des récoltes de grains.

Il y a deux et même trois ans, alors que le commerce et l'industrie étaient des plus florissants, on craignait fort que les banques incorporées ne fussent pas en mesure de faire les avances utiles au commerce des grains. On a reconnu que ces craintes, sans être absolument fondées, pourraient avoir quelque raison d'être dans le cas où des récoltes surabondantes devraient être dans une notable proportion promptement réalisées par la culture ou absorbées par la meunerie, le commerce ou la spéculation. Des dispositions spéciales ont alors été votées par le Parlement qui permettent aux banques d'augmenter la circulation de leurs propres billets dans des conditions données et pour un temps déterminé afin d'assurer le mouvement des récoltes.

Voyons donc la situation des banques à ce point de vue en examinant les ressources dont elles disposent pour répondre aux demandes d'argent qui leur peuvent être faites pour disposer des grains de la nouvelle récolte.

La circulation actuelle des billets des banques est de \$71,000,000 sur \$97,000,000 qu'elles peuvent émettre, soit un écart de \$26,000,000 dont elles peuvent disposer. A ces \$26,000,000 on pourrait ajouter, s'il en était besoin, 15 p.c. du montant du capital intact et de la réserve des banques, soit approximativement une autre somme de \$26,000,000.

Mais nous devons savoir que l'augmentation considérable des dépôts du public dans les banques a obligé ces dernières à consacrer des sommes importantes à des réserves placées au dehors, alors que les nécessités du commerce n'en demandaient pas l'emploi au Canada: C'est ainsi que la balance des fonds dus à nos banques incorporées par les banques d'