

C'est la pensée qui attire

La personne qui a des sentiments vils, rend malheureux tous ceux qui l'entourent.

Celles dont les pensées sont heureuses répand la joie partout où elle va.

Des gens s'étonnent souvent de n'avoir pas plus d'amis. La faute en est à eux-mêmes.

Pour avoir des amis, un homme doit être affable.

Quels que soient les pensées (bonnes ou mauvaises) d'un individu, ces pensées ont une influence sur son caractère. Toute pensée mauvaise en crée d'autres; toute bonne pensée donne du bonheur.

LE PETIT COMMERCE DE L'ÉPICERIE

De longues heures de dur travail et une attention continuelle voilà le secret du succès pour le petit épiciers. L'hiver et l'été vous le trouverez à son magasin un peu avant six heures du matin, et le soir il n'en partira pas avant neuf heures et souvent à dix heures. Le dimanche il se rendra à son magasin, ses heures de présence varieront suivant sa clientèle et la localité, dit un rédacteur de la *Chicago Tribune*.

Le succès ou la faillite de la grande majorité des petits épiciers dépendra beaucoup de l'aide qu'il pourra obtenir de sa femme ou des membres de sa famille. Il est presque impossible au petit épiciers de se procurer de l'aide de l'extérieur, il est donc important pour lui de s'assurer le concours de sa femme ou de ses enfants dans les moments de presse.

Le petit épiciers tient beaucoup à son indépendance et à être "l'artisan de ses affaires"; il comprend les avantages que ses enfants en retireront. L'épiciers ne devra jamais manquer d'attention et de soins à ses clients, ni fermer ses portes avant l'heure fixée, car il s'expose à la ruine.

Il n'y a pas de branche commerciale qui soit plus en vogue que l'épicerie. Certaines personnes ouvrent des petits magasins avec \$50, espérant que leur intelligence des affaires fera le reste. Dès le début ils dépensent leur énergie et leur temps sans compter, ils resteraient ouverts pendant vingt-quatre heures s'il le fallait. Voyant cela, l'épiciers d'en face veut tenir le pas avec son nouveau petit concurrent, et il en résulte que dans l'épicerie les heures sont plus longues que dans les autres branches commerciales.

Un épiciers me disait l'autre jour: "Il y a trois ans je m'installais à cet endroit, nous étions cinq épiciers dans les sept blocs de cette rue. Aujourd'hui nous sommes dix épiciers. Le nombre des épiciers a doublé, tandis que la population

n'a pas augmenté de plus de 25 pour cent."

La cause que bien des gens s'engagent dans le commerce de l'épicerie provient du fait que l'on considère ce commerce comme une affaire de famille. C'est généralement la femme qui désirant aider son mari, se crée son commerce, ensuite le mari quitte l'atelier ou l'usine pour donner tout son temps à son petit magasin, se fiant aux affaires pour vivre.

Cet épiciers de Chicago continue et dit qu'il y a de 3000 à 5000 épiciers à Chicago. "Jetez un coup d'oeil sur leurs places d'affaires et vous constaterez combien est restreint le nombre d'épiciers ayant leurs affaires séparées de leurs résidences et tenant leurs épicerie ouverte à des heures fixes. D'un autre côté, vous verrez des centaines de petites épicerie dans presque tous les quartiers, elles sont tenues entièrement par des femmes et dans la maison même où la famille habite. La femme se tient à la cuisine, séparée du magasin par une petite cloison. En entrant la cloche de la porte sonne et la femme vient vous servir."

On a constaté dans la majorité des cas que les revenus d'une petite épicerie sont peu élevés. Ceux qui ont réussi à obtenir un commerce stable font assez bien, mais le plus grand nombre donnent une grande attention à leurs clients et aux achats les plus minimes. C'est à peine si l'épiciers ordinaire qui a une famille peut épargner quelques sous. Dans tous les cas il vit, se rendant l'existence plus facile, du moins plus à son goût. Il n'a plus la crainte du chômage ou celle de perdre son emploi.

Le loyer, la lumière et le charbon lui coûtent environ \$12 par semaine pour son magasin et son logement. La moyenne des affaires se chiffre à environ \$200 par semaine avec un profit de 15 centins par piastre. Notre épiciers se fait donc un salaire d'environ \$18.

"Avant d'être épiciers, je travaillais dans un atelier à raison de \$14 à \$16 par semaine, raconte un épiciers. Dès le début, je faisais bien moins que maintenant, même moins que je ne gagnais à l'atelier. Je me mis en affaire pour deux raisons, d'abord, pour mes enfants et ensuite pour me créer une situation plus indépendante que celle d'un ouvrier.

"Comment mes enfants profiteront-ils de ma nouvelle situation? Voici: Ma fille aînée est actuellement au collège commercial, étant à l'atelier, elle travaillerait probablement dans une industrie quelconque. La plus jeune de mes filles qui va encore à l'école n'aurait pas eu la moitié des chances d'apprendre qu'elle n'en a depuis que je suis en affaires. En admettant qu'il faudrait qu'elle aille dans un magasin à départements, je suis sûr qu'elle aurait un salaire double que celui d'une autre demoiselle n'a-

yant pas son expérience. Elle ne travaille au magasin qu'après les heures d'école.

"Le petit épiciers doit travailler ferme, car il a à combattre la concurrence des épiciers du voisinage, il a donc besoin de toute son énergie. C'est ainsi qu'il pourra se maintenir et donner à ses enfants une meilleure situation, malgré la concurrence énorme dans les affaires.

Un nouveau procédé de conservation des oeufs en entrepôt frigorifique consiste à emballer 500 oeufs dans une boîte en fer-blanc et à leur ajouter un peu de chlorure de calcium pour assurer la sécheresse. On soude alors un couvercle ayant un trou de 1-5 pouce de diamètre, et on place la boîte, avec un certain nombre d'autres, dans un grand cylindre en fer, où l'on fait le vide. Par cette opération, l'air et l'acide carbonique en dissolution dans le blanc d'oeuf, sont expulsés ainsi que l'air qui entoure les oeufs, et remplit leurs vides. On remplit alors le cylindre d'acide carbonique pur, et une pression un peu supérieure à la pression atmosphérique est maintenue jusqu'à ce que la stabilité du manomètre indique que les oeufs sont saturés de gaz. Mais comme les oeufs ne se conservent pas bien dans l'acide carbonique pur, on retire du cylindre une certaine quantité de ce gaz qu'on remplace par de l'azote. Quand les oeufs sont saturés du mélange des deux gaz, on retire les boîtes du cylindre, on les scelle et on les place dans des salles dont la température est maintenue entre 32 et 36 degrés F. De cette manière, les oeufs sont maintenus dans une atmosphère qui ne contient pas d'oxygène libre et dans laquelle les proportions d'acide carbonique et d'azote sont les mêmes que celles qui existent dans l'albumen des oeufs fraîchement pondus.

La municipalité de Victoriaville est érigée en municipalité de Ville. Sa population est de 3,146 âmes.

AVIS est donné par le présent qu'une demande sera adressée au parlement du Canada, à sa présente session, afin d'obtenir un acte constituant en corporation "The Retail Merchants Association of Canada", autorisée à établir des sections exécutives fédérales, provinciales ou locales pour les fins suivantes:—Surveiller les intérêts généraux du commerce de détail au Canada, représenter devant le parlement, les législatures ou cours l'organisation commerciale du Canada, arbitrer et régler les différends commerciaux entre ses membres, et faire connaître les noms de ceux qui manquent de payer leurs comptes à échéance; passer les règlements nécessaires pour l'utilisation de ces pouvoirs, et pour d'autres fins.

PAUL RAINVILLE,

Solliciteur des requérants.

Montréal, 15 décembre 1909.