

## LES ÉPICIERIS DE MONTREAL

Une question qui préoccupe beaucoup les épiciers de Montréal, c'est celle de la fermeture des magasins à une heure fixe. De nos conversations avec eux, il nous reste l'impression que la grande majorité est favorable à la fermeture à 8 heures du soir, au moins pendant l'été et un peu plus tôt, au besoin, pendant l'hiver.

Il y a des dissidents sur la question de principe. Un épicier dont le magasin, situé sur une rue fréquentée le soir, a une devanture artistiquement arrangée pour exciter la convoitise des passants, prétend qu'il fait, entre huit et dix heures du soir, des ventes qu'il perdrait, quand même tous les autres magasins seraient fermés. Ces ventes lui proviennent de clients qui, à cette heure tardive, reçoivent quelque visiteur inattendu et viennent acheter de quoi exercer la large hospitalité canadienne. Ou bien, c'est en revenant d'une soirée, d'une veillée; l'on se sent en appétit pour un réveillon et, si l'épicerie du coin est ouverte, on va chercher des biscuits, de la bière etc. Si l'épicerie était fermée, ces marchandises ne seraient pas consommées.

La réponse à cet argument, c'est que, lorsque la clientèle sera habituée à voir l'épicerie fermée à huit heures, elle songera à faire provision en temps utile de ces marchandises dont le besoin peut se présenter à l'improviste. La privation pourra s'en produire une fois ou deux, au détriment, sans doute, de l'épicier; mais on sera bien vite habitué à avoir constamment dans la maison tout ce qu'il faut pour exercer l'hospitalité. Voyez comme on est toujours approvisionné le dimanche! Un autre épicier rappelait à ce propos que, lorsqu'il a fait son apprentissage, les épicerie ouvraient leurs portes le dimanche matin jusqu'à neuf heures et que, même à cette heure là, on se trouvait obligé de refuser des clients. Qui se plaint aujourd'hui de la fermeture du dimanche?

Mais les épiciers, surtout ceux qui vendent des boissons spiritueuses, désireraient voir fermer les bars et les restaurants à la même heure que les épicerie. Ils ont raison, jusqu'à un certain point, car on pourra peut-être, malgré la différence des prix, aller acheter à la buvette la boisson que l'on aurait achetée à l'épicerie, si elle eût été ouverte.

Les hôtels et les restaurants étant des établissements tenus à la dispo-

sition du public voyageur, qui peut en avoir besoin à toute heure, ne peuvent être soumis à la même réglementation. Mais pour la simple buvette, elle n'a pas plus de raison d'être après huit heures du soir que l'épicerie, et probablement moins.

Les autorités municipales sont munis de pleins pouvoirs, en ce qui concerne la fermeture des buvettes, mais ces pouvoirs leur sont conférés par une loi différente et il faudrait un règlement distinct pour y pourvoir. Le fait que ces sortes d'établissements ne sont pas compris dans le règlement de la fermeture de bonne heure ne peut donc pas justifier une opposition à ce règlement.

Mais que l'on demande un règlement spécial ordonnant la fermeture des buvettes à huit heures et l'on verra l'opinion publique se prononcer énergiquement en faveur de cette mesure.

### De l'Aide pour nos Beurreries.

A une réunion de l'association intitulée "Central Farmers Institute" dans la province d'Ontario, M. Robertson, directeur de l'industrie laitière pour le gouvernement fédéral, a donné une conférence dans laquelle il a exposé un projet élaboré par lui et qu'il doit soumettre au gouvernement, pour venir en aide à notre industrie beurrière.

Le but de ce projet, dit-il, est :

1o. D'établir une bonne réputation pour nos beurres frais d'hiver en les mettant sur le marché dans les meilleures conditions possibles. Si l'on garde au Canada ce beurre d'hiver jusqu'à la fin de mars, quoique le froid puisse l'empêcher de se détériorer, il arrivera sur le marché anglais au moment où le beurre frais des laiterie anglaises est abondant, et il en résultera des pertes considérables pour les exportateurs, pour les fabricants ou pour les patrons.

2o. De démontrer aux cultivateurs que l'on peut trouver sur le marché anglais un débouché pour tout le beurre de beurrerie qu'ils peuvent faire, s'il est de première qualité, à des prix rémunérateurs. Si l'on atteint ce but pendant la première saison seulement, les exportateurs se mettront sans doute en mesure de continuer ensuite l'exportation du beurre d'hiver.

3o. De signaler à l'attention des consommateurs anglais l'excellente qualité des beurres canadiens de beurreries, lorsqu'ils sont livrés sans détérioration de qualité.

4o. De résoudre, de façon à en retirer des avantages immédiats, la question de la mise sur le marché anglais du beurre canadien de beurrerie, solution qui pourra être continuée pendant l'été par l'expédition en glacières sur les steamers.

Pour atteindre ce but, et pour permettre aux fabricants de faire des paiements réguliers aux patrons, M. Robertson propose que le gouvernement fasse une avance de 20c par livre sur tout le beurre de beurrerie de première qualité, fait entre le 1er janvier 1895 et le 1er avril 1895, emballé dans des tinettes propres et bien confectionnées à la livraison à Montréal [ou sur d'autres points à être déterminés] pour être exporté en Angleterre. Le beurre devra être livré aux points désignés, régulièrement chaque semaine après le 1er février, et l'avance ne sera faite que sur le beurre de la plus fine qualité en bonne condition pour être expédié.

M. Robertson ajoute que c'est à la demande de l'honorable M. A. R. Angers, ministre de l'agriculture, qu'il a élaboré ce projet et il espère qu'il sera adopté.

Le beurre canadien de beurrerie, lorsqu'il est frais, est de qualité aussi fine que le meilleur beurre Danois, les meilleures crémeries d'Irlande ou que les meilleurs beurres d'Australie.

Jusqu'ici les fabricants, ni les exportateurs ne se sont jamais préoccupés d'expédier le beurre canadien frais. Les beurres fabriqués en juin et juillet ont été conservés, dans des réfrigérateurs plus ou moins bien aménagés, jusqu'à la fin d'août, ou même plus tard, afin d'attendre la hausse des prix qui se produit sur le marché anglais à cette époque. Il en est résulté que le beurre a été mis sur le marché dans une condition bien inférieure à ce qu'il était à l'état frais; et, quoique l'on ait peut-être obtenu alors un prix aussi élevé que s'il avait été expédié plus tôt; l'on a ainsi habitué les consommateurs anglais à considérer le beurre canadien comme un article de qualité inférieure.

Si l'on place le beurre dans une glacière convenablement aménagée, avant qu'il soit âgé de trois jours et qu'on l'y tienne à une température au dessous de 30 degrés F. il se détériorera moins en trois mois que si on le conserve huit jours à la température ordinaire d'un magasin en juin, juillet et août.

M. Robertson énumère les précautions à prendre pour l'expédition en été.