

sei, des cristaux ont été relevés le même jour par tous les intéressés, sans amener la moindre perturbation dans la vente, les clients récalcitrants ont bien couru des uns chez les autres, mais ayant trouvé les mêmes prix partout, ils en ont été réduits à retourner chez leur fournisseur habituel, après s'être assurés que partout les prix étaient égaux pour ces mêmes articles, l'augmentation étant générale.

Le grand résultat de ces réunions, le résultat le plus durable, c'est la création d'un courant amical entre des concurrents d'hier, des voisins qui, jusqu'à ce jour, passaient près des uns les autres sans vouloir se reconnaître, s'ils se regardaient, c'était comme on dit vulgairement, en chiens de faïence.

Aujourd'hui, c'est en amis heureux de se serrer la main et de se rendre service en toute occasion, et ce résultat est inappréciable.

Nous sommes sur la voie qui doit aboutir très prochainement, à l'unification la plus complète de la grande famille du commerce de l'épicerie.

Nous avons assisté souvent à des assemblées d'associations de commerçants du détail ; épiciers et marchands de nouveautés. Nous avons constaté avec regret toujours qu'un nombre très restreint des membres de ces associations étaient présents aux réunions auxquelles ils avaient cependant été convoqués.

La cause de l'absence d'un trop grand nombre d'adhérents aux réunions ne peut exister que dans l'heure tardive à laquelle les magasins ferment d'habitude.

Si les marchands s'entendaient entre eux pour fermer leurs magasins à une heure moins avancée à certains jours de la semaine, de manière à prendre un peu de repos pour eux-mêmes et à en donner davantage à leurs employés ; il est certain qu'en choisissant un de ces jours pour les réunions, ces dernières seraient plus suivies et les marchands pourraient s'occuper utilement en commun des questions qui intéressent leur commerce.

Le remède aux différents maux dont se plaignent les marchands est entre leurs mains. Qu'ils se réu-

nissent, ils s'entendront pour y mettre fin, nous en sommes à l'avance bien certains.

LE THE

(Suite et fin.)

La partie supérieure du sirocco est séparée du foyer par une plaque de tôle inclinée, percée d'une ouverture à volet, afin que les poussières de thé tombant des châssis n'arrivent pas jusque sur les parois chaudes du foyer où, par leur combustion, elles dégageraient une fumée et une odeur très nuisibles au parfum du thé. Le volet, en s'ouvrant plus ou moins, règle l'arrivée de l'air chaud.

Un thermomètre à mercure, dont la boule est à l'intérieur du bâti et la colonne graduée au dehors, donne la température de l'étuve.

On peut retirer du séchoir chaque châssis isolément en le faisant glisser horizontalement sur deux coulisses latérales, comme un tiroir. Mais ces coulisses se prolongent à l'extérieur de l'étuve par des tiges métalliques rigides qui leur servent de support lorsqu'elles sont amenées hors du bâti pour la manipulation.

Voici maintenant comment on procède :

Lorsque le thermomètre marque 200 à 220° Fahrenheit, les petites feuilles séparées une heure avant par le tamis No 4, après le premier et le second roulage sont mises les premières à l'étuve et étendues en couche très mince sur la claie métallique inférieure qui est alors mise en place. Après cinq minutes de dessiccation, on sort le châssis, on mélange à la main le thé en le retournant en tout sens et en l'étendant à nouveau en couche mince. Puis on remet le châssis en place pendant cinq minutes. On répète cette opération trois ou quatre fois et on