

LES GRANDS MAGASINS DE PARIS

JUSQUE vers 1850 il n'existait pas, même à Paris, de magasins de nouveautés, ayant l'importance qu'ont aujourd'hui quelques-uns des grands magasins des villes secondaires de la province. Le Bon Marché a été fondé en 1852, le Louvre en 1855, la Belle Jardinière en 1856, la Samaritaine en 1859, le Printemps en 1865. Leur vogue précéda à peine la création des grands établissements de crédit qui facilitèrent la concentration des capitaux dans le monde.

Voici quelques données qui feront juger de l'importance des trois principaux d'entre eux, principalement du premier cité, le Bon Marché.

Le Bon Marché créé en 1852 arrivait à faire en 1856 un chiffre d'affaires de \$100,000 environ; mais en 1863 il atteignait déjà le chiffre annuel de \$1,400,000; en 1869 celui de \$4,200,000; en 1895 celui de \$32,000,000; en 1904 celui de \$38,000,000; en 1909 celui de \$42,000,000; en 1910 celui de \$45,400,000 et enfin en 1913, l'année avant la guerre, il avait dépassé dans son année le formidable chiffre d'affaires de \$50,000,000.

Le Louvre faisait déjà en 1875 un chiffre d'affaires annuel de \$8,000,000 et en 1910 il dépassait les \$30,000,000 annuellement.

La Belle Jardinière, à Paris et dans ses succursales de province faisait en 1913 près de \$10,000,000 d'affaires annuellement. Elle a à Lille et à Paris deux usines où elle occupe 1260 ouvriers et ouvrières, et elle occupe en outre plus de 5,000 ouvrières à domicile.

On ne peut parler des grands magasins du Bon Marché sans dire un mot de l'organisation de ses cuisines.

Ces cuisines sont les plus grandes cuisines du monde, elles fournissent la nourriture à tous les employés de la maison qui sont plus de 4,000. Le plus petit chaudron peut faire cuire 19 gallons; le plus grand 94 gallons. Il y a 50 lèchefrites qui peuvent chacune faire cuire 300 côtelettes à la fois ou frire 220 livres de pommes de terre. Quand l'on sert des omelettes à déjeuner il en faut 8,000, soit 2 par personne. Les machines spéciales qui font le café en font 190 gallons par jour. Le fonctionnement de ces cuisines monstres nécessitent l'emploi de 60 cuisiniers et de 100 aides.

— o —

**L'Utile
et
l'Agréable**

Nos lectrices et lecteurs ont pu remarquer que, dans chaque No de la REVUE POPULAIRE, nous publions des travaux d'amateurs, des travaux féminins et autres qui peuvent être d'une bonne utilité dans chaque maison. Ces départements que nous perfectionnerons encore répondent à un besoin et leur oeuvre utile est encore augmentée par nos pages d'annonces où le public peut recueillir des précieuses informations et des suggestions pratiques pour ce qui est nécessaire dans une maison.