

## LES EPICIERIERS DE MAISONNEUVE.

Les épiciers de Maisonneuve, formés en association, ont eu leur première assemblée officielle le mardi 16 courant, sous la présidence de M. S. Ricard, secondé des officiers de l'association, MM. L. P. Gates, E. Leboeuf, H. A. Morin, J. Dubois. L'assistance était nombreuse et les discussions ont été fort vives montrant tout l'intérêt que portent les détaillants à ces réunions.

Au cours de l'assemblée plusieurs nouveaux membres se sont fait inscrire parmi lesquels: Israël Haas, M. Daigneault, D. Pepin, J. V. Comtois, A. Roux, G. V. Kneen, V. Levac, etc.

Plusieurs questions d'importance ont été soigneusement examinées. Entre autres celle de savoir si dans la ville de Maisonneuve le marchand tenant plusieurs commerces comme, par exemple, épicerie et boucherie, épicerie et restaurant, paye une taxe spéciale pour chaque ligne. Une résolution fut passée pour qu'une lettre de demande d'informations relative à ce sujet soit envoyée au conseil de ville de Maisonneuve.

M. Joseph Dubois, qui avait été chargé de trouver une salle pour les besoins de réunion de l'association, fait rapport qu'il n'a pu trouver d'autre salle que la salle Houle, 189 Le-tourneux, qui est libre les 1er et 3ème mardi de chaque mois. Après discussion, il est proposé par M. Dubois, secondé par M. E. Leboeuf, que la salle Houle soit louée pour le 3ème mardi de chaque mois. Adopté.

Les marchands-épiciers de Maisonneuve décident d'adresser une requête au conseil de ville de Maisonneuve pour obtenir que la taxe soit diminuée et décident d'envoyer une délégation pour assister à la réunion du prochain conseil de ville où cette requête sera examinée; cette délégation sera composée de MM. S. Ricard, E. Plante, E. Leboeuf.

Attaquant la question de la vente directe aux consommateurs par les marchands de gros, M. S. Ricard fait observer que les communautés sont les premières à bénéficier de cette faveur illicite en tant qu'elle lèse les intérêts des détaillants qui se voient privés de ces affaires. Aussi suggère-t-il l'idée qu'une lettre soit adressée au commerce de gros à l'effet de le prier de cesser cette pratique de vente directe aux communautés dont les achats devraient parvenir aux détaillants.

M. Kneen, secondé par M. Gates, propose ensuite de demander au conseil de ville de Maisonneuve le règlement relatif aux fruits à la porte et aux colporteurs afin d'en étudier tous les points.

Puis, la séance est ajournée; la prochaine aura lieu le 3ème mardi de juillet, à 8 heures du soir.

Comme on le voit, les épiciers de Montréal qui ont formé une succursale de l'Association des Marchands-Détaillants du Canada, commencent dès leur organisation à faire du bon travail; ils veulent soutenir leurs droits par la force de leur union, faire valoir leurs revendications nécessaires autant que justes par l'élaboration soignée de leurs raisons, ils aboutiront dans tous les sens à améliorer leur commerce, ils réussiront à faire triompher leur cause et à faire profiter la grande famille des détaillants du fruit de leurs travaux.

## LA CONSERVATION DE LA VOLAILLE

La conservation par le froid des denrées alimentaires a pris, on le sait, en ces dernières années, une extension formidable. Cependant, la technique de la conservation des matières périssables n'est pas encore bien établie. Ainsi, pour la conservation du gibier, des volailles, on ne savait pas s'il

valait mieux mettre dans les chambres froides les animaux vidés ou non vidés.

On vient de faire une série d'expériences intéressantes pour déterminer les conditions les meilleures pour la conservation des poulets par le froid.

Il se trouve que le meilleur moyen, premier signe d'une modification de la volaille, consiste à ne pas vider l'animal et à le placer directement dans la chambre froide sans lui couper ni la tête ni les pattes.

Toute une série d'expériences ont montré en effet que pour la volaille non vidée, et non dépourvue de sa tête et de ses pattes, la teneur en acides gras, premier signe d'une modification de la chair des poulets conservés, était trois fois moindre que chez les poulets entièrement vidés.

D'autre part, des analyses bactériologiques furent faites sur différents lots de poulets complètement ou partiellement vidés et sur d'autres non vidés.

Dans le premier lot composé de poulets non vidés, avec tête et pattes, la teneur maximum en bactéries a été de 1,468,000.

Dans le lot des poulets vidés partiellement, ayant conservé leur tête et leurs pattes, la teneur maximum en bactéries a été de 50,759,300.

Enfin dans le lot des poulets complètement vidés, privés de leur tête et de leurs pattes, le nombre des bactéries trouvées a dépassé 5,375,270,000.

Bien entendu, les trois lots avaient été soumis à des conditions identiques de température, d'humidité et de durée.

On a cherché à expliquer dans la revue "Le Froid" cette extraordinaire population microbienne, même en chambre froide, chez les volailles vidées. Il semble bien qu'en préparant l'animal, on le contamine avec son propre contenu intestinal, dont une portion, si petite soit-elle, se répand toujours dans la cavité abdominale au moment de l'enlèvement des viscères. La putréfaction en est ainsi hâtée.

Au contraire, une volaille simplement tuée, mais non vidée, peut être conservée dans une chambre froide, pendant très longtemps, sans qu'il se manifeste aucun signe de décomposition.

## EXPORTATION DU BEURRE DE SIBERIE EN 1913.

D'après les données communiquées au dernier Congrès des producteurs de beurre, l'exportation du beurre durant la dernière saison s'est élevée à un total de 4,085,650 pouds. Ce chiffre est le plus élevé depuis la construction du chemin de fer sibérien, et il fut de 397,591 pouds, c'est-à-dire 10.9 pour cent supérieur à celui de 1912 et de 729,358 pouds ou 21 pour cent supérieur à celui de 1911.

## POUR VOTRE APPROVISIONNEMENT.

Dans une autre partie de ce journal, la maison Laporte-Martin porte à la connaissance des épiciers qu'elle vient de recevoir une nouvelle cargaison de sucre et de mélasse d'importation directe et de qualité supérieure.

Cette importante maison informe aussi sa nombreuse clientèle qu'elle a en stock les différentes sortes de thé, attirant spécialement son attention sur les marques "Victoria" et "Princess Louise". Le Riz Patna des Possessions Anglaises, qu'elle a également dans ses entrepôts, est le meilleur riz importé. Pour tous renseignements concernant ces divers approvisionnements, adressez-vous chez Laporte, Martin, à Montréal.