

QUOI DE NOUVEAU ?

Nous publierons avec plaisir dans les colonnes du PRIX COURANT toutes les informations, correspondances que nos lecteurs voudront bien nous adresser sur tout ce qui est de nature à intéresser le commerce général, sans se préoccuper de la forme à donner à leurs écrits: nous nous chargeons de reviser avec soin toute correspondance destinée à paraître dans nos colonnes.

Des informations soigneusement vérifiées, c'est tout ce que nous demandons; nos rédacteurs feront le reste.

Nous recevrons aussi avec plaisir, pour publication, les photographies d'étalages de magasins, d'intérieurs de manufactures, de groupes de marchands ou de commis-marchands — en un mot, de toutes les actualités du monde industriel, agricole, commercial et financier — que nos lecteurs voudront bien nous communiquer à l'occasion.

Nous les invitons à nous écrire souvent, à nous faire toutes suggestions, à nous indiquer toute amélioration que nous pourrions apporter à cette revue, dans l'intérêt de tous ceux qui nous lisent: nous les remercions d'avance de leur précieux concours.

LA DIRECTION.

L'ÉPICIER GREC

Au petit jour, par une légère brume, signe précurseur d'une belle journée; dans un air pur et frais, revivifiant, que du fond de l'horizon le soleil levant menace de ses rayons, je quitte Cettigné pour Cattaro, ville de 3,600 habitants, située en Dalmatie, tout à fait à l'extrême-Sud de l'Autriche et petit port de mer par où se font des transactions importantes avec le Monténégro. C'est de là que je compte me rendre à Athènes par le premier bateau quelconque qui se présentera.

Quel endroit délicieux que cette petite ville fortifiée de Cattaro! Comme on s'y laisserait vivre au pied des montagnes, dans les eaux bleues de l'Adriatique! Ce que j'ai envie de troquer la serpillère pour la rustique enveloppe des pêcheurs et de gagner le large, ce n'est rien de la dire! Mais hélas! ce n'est qu'une vision fugitive, une sensation agréable d'une trop courte durée! Un vapeur siffle lugubrement et m'arrache à cette douce rêverie. C'est l'heure du départ.

La nuit vient comme nous entrons dans la mer ionienne et que nous arrivons à Corfou. Pendant que s'opère le débarquement et l'embarquement des marchandises, je vais me reposer. Vingt-quatre heures plus tard nous doublons le cap Matapan, au Sud de la Morée, dans la Méditerranée; puis nous laissons sur notre droite les Cyclades et le steamer, semblable à un cheval qui "sent l'écurie", piquait droit sur le Pirée à toute vapeur.

Le Pirée est une ville de 50,000 habitants; c'est le port le plus important de la Grèce, dans la mer Egée, et la ville la plus commerçante du royaume. Tout le trafic d'Athènes passe par là. Au reste, la capitale ne se trouve qu'à une distance de huit kilomètres du Pirée et un chemin de fer les relie. C'est donc

vous dire que, quelques instants plus tard, j'arrivais à Athènes, par la gare du Pirée, place de la Concorde.

Athènes est une jolie ville de 128,735 habitants, que domine "l'Acropole". Aujourd'hui la ville s'étend de plus en plus dans la plaine de l'Attique, laissant au vieux quartier de "l'Acropole" les vestiges du passé. Néanmoins, pour le touriste, c'est encore ce vieux quartier qui est le plus curieux à visiter par les ruines célèbres qu'il renferme, telles celles du "Parthénon", du "temple de la Victoire", de l'enceinte consacrée à "Minerve", etc., etc.; puis, de cet endroit, l'œil embrasse toute la ville et l'effet des maisons peintes en bleu, en rose et en gris est des plus pittoresques. Athènes est certainement une des plus jolies villes de l'Orient et tout y contribue à vous en rendre le séjour agréable, j'entends dire qu'en dehors de la ville antique évoquant les souvenirs de la civilisation hellénique, on trouve dans la ville moderne des musées, théâtres, bibliothèques, jardin zoologique, université, lycées, écoles militaire et navale, écoles d'archéologie, dont une entretenue par la France; des cafés, restaurants, des voies larges, etc...

De la gare du Pirée, je n'en ai que pour cinq minutes à gagner l'hôtel où je me rends. C'est là, à deux pas, dans la rue Saint-Constantin, rue spacieuse reliant deux autres voies principales, la rue d'Alexandre et la rue du Pirée.

Une fois restauré, je vais chez mon confrère Quinquapoulos, l'épicier en renom de la rue d'Esculape, près de l'école française.

Quinquapoulos est un grand gaillard sec, bien découplé, frisant la cinquantaine; il porte la moustache relevée, comme le roi Georges Ier, ce qui lui donne l'aspect militaire, mais un regard doux tempère cette fierté et fait de lui un négociant aimable et avenant. Aussitôt libre, il se met à ma disposition et nous causons de notre profession.

Les épiciers en détail à Athènes et en Grèce sont-ils nombreux comparativement aux autres négociants, tels que bouchers, boulangers, etc. ? — Oui, nous sommes très nombreux et presque tous les épiciers, en général, réussissent.

L'épicier à Athènes et en Grèce suit-il le mouvement qui pousse les épiciers à vendre des primeurs, des légumes, de la volaille, etc. ? — Non, nous ne vendons que l'épicerie proprement dite, ainsi que les vins et les liqueurs.

Quels sont les principaux articles qu'il gâche? — Aucun.

Est-il à peu près satisfait de son personnel de commis épiciers? — Oui, nous sommes très satisfaits.

Quel temps et quelles conditions pour l'apprentissage? — Cela dépend, nous demandons plusieurs années. Presque tou-

jours on prend des enfants de 12 ans que l'on dresse à la besogne courante et à servir le client. On leur donne au début 10 drachmes par mois, nourris et couchés.

Quels sont les salaires du personnel? — Comme je viens de vous le dire, nous donnons au début, à l'apprenti, 10 drachmes par mois. J'ajoute qu'il n'est pas rare que nous les gardions jusqu'à l'âge de 17, 18, 19 et 20 ans. Progressivement nous les augmentons, et ils peuvent arriver à gagner 40 drachmes par mois, passé vingt ans, comme salaire maximum. Ils sont logés et nourris, nous leur fournissons même les vêtements de travail; puis nous leur accordons quelques petites remises sur les ventes.

Quelles sont les heures d'ouverture et de fermeture des magasins? Ferme-t-on le dimanche? — Nous ouvrons de 6 à 7 heures le matin et nous fermons à 11 h. le soir. Nous n'accordons pas de congés et nous restons ouverts le dimanche.

En général, les étalages des épiciers sont-ils très soignés, mieux que ceux des autres commerçants? Exposent-ils leurs produits en dehors du magasin? — En vérité, je dois avouer que nos étalages sont mal tenus, moins soignés que ceux des autres commerçants. Oui, nous exposons certains de nos produits sur le trottoir.

Quels sont les produits que l'épicier vend le plus?—L'huile d'olive, qui est un des principaux produits de la contrée, le sucre, le riz, les poissons salés, la morue, les épices, les haricots, les pois, les fromages du pays, le caviar rouge, le sel, les balais, le cognac et surtout du vin du pays. Quelques maisons plus importantes vendent des conserves alimentaires et des vins étrangers.

Existe-t-il en Grèce, beaucoup d'associations d'épiciers? — Aucune.

Quels impôts ou taxes supporte-t-il?— Une patente.

Est-il beaucoup gêné par les Sociétés coopératives et les grands magasins? — Il n'existe ni coopératives, ni grands magasins à proprement parler, et pourtant il y a une coopérative spéciale qui est celle de l'"Union Militaire Hellénique" au capital de 500,000 drachmes. — Tiens, tiens, et cela ne vous dit rien? — Ma foi non! — Permettez, d'abord c'est un mauvais exemple, on ne doit pas privilégier une caste au détriment d'une autre. Puis on est soldat ou commerçant; il est impossible d'être les deux. A laisser s'implanter ce système dans l'armée c'est vous préparer aux défaites futures.

L'épicerie s'est-elle engagée dans la mauvaise voie de donner des primes ou des timbres de commerce? — En aucune façon.

L'épicier vend-il à crédit ou au comptant? — Les deux. Le crédit est un peu forcé, car nous faisons beaucoup de de-