

"Courtille" parisienne; ils sont aussi doux et pacifiques que les nôtres sont paresseux et criminels. Néanmoins, je crois que cette clientèle "variée" oblige le commerçant à prendre quelques précautions!

Que fait l'épicier au milieu de cette population de 12,000,000 d'habitants, et dans cette capitale cosmopolite de Mexico, dont la population atteint près de 360,000 habitants! Ce qu'il y fait partout. C'est-à-dire son négoce proprement dit dans les grandes villes, comme Mexico, Puebla, La Vera-Cruz, Guadalajara, etc., et un peu tous les commerces dans les campagnes.

A Mexico, l'épicier suit les autres commerçants et s'agence d'une façon moderne; cependant, il importe de distinguer l'épicier qui suit le mouvement actuel d'un très grand nombre d'épiciers indigènes qui respectent l'antique "statu quo" de leurs prédécesseurs: "Statu quo" qui consiste surtout à rouler la clientèle exotique, et même l'indigène qui veut bien se laisser faire. Dans ces maisons, le "prix fixe" n'est jamais de saison; il s'adapte à la tête du client!

De l'autre côté de l'Amérique, aux Etats-Unis, à Chicago, Jonathan Bluff en matière de constructions; il vous plante des maisons de dix, douze et même quinze étages. Ici, à Mexico, les constructions sont assez uniformes; elles ne comportent que deux ou trois étages, ce qui donne un certain cachet à la ville. Quant aux boutiques, elles offrent une certaine originalité avec leurs fermetures: partout les volets en fer! Et une fois fermées, vous pourriez les bombarder en pure perte de temps. Sans oser l'affirmer, tout porte à croire, par leur similitude, que ce système de fermeture serait obligatoire, de même que l'heure de fermeture des magasins, puisqu'à 10 heures, tous les commerçants, comme un seul homme, cessent les affaires et ferment. En tout cas, si ce n'est pas une loi qui les y contraint, il y a là un ensemble caractéristique!

Le beurre se vend bien dans les villes, mais, chose curieuse, au dehors ce produit est presque ignoré; l'indigène ne s'en sert pas. Le pétrole en fûts et en bidons de 1 gallon — environ 4 litres 1-2 — est le monopole, pour ainsi dire, d'une Société que l'on suppose être tout simplement une succursale de la célèbre Standard Oil Company des Etats-Unis.

Il en est vendu annuellement de grandes quantités dans les deux genres d'épicerie que j'ai signalées plus haut, son prix est d'environ 3 francs à 3 fr. 25 le gallon. La farine serait un des produits les plus vendus. Les produits conservés ne se trouvent guère que dans les principales épicerie de choix; les petites

maisons s'occupant plutôt de la vente des fruits frais qui sont en abondance.

Mexico a aussi ses grands magasins, tout comme Paris: son "Bon Marché" s'appelle là-bas "La Esmeralda". C'est la plus importante et la plus jolie maison de commerce de la ville; elle appartient à une Société française.

Ajoutons, pour être complet, que le Mexique nous envoie, en ce qui concerne nos produits, surtout des cafés et des vanilles, ainsi que du phormium et autres végétaux filamenteux qui servent à fabriquer des sacs pour notre usage courant. De notre côté nous lui expédions, toujours dans nos articles, de la parfumerie, des vins, des liqueurs et des conserves alimentaires.

Bref, nous recevons du Mexique pour 10 millions de produits annuellement, et nous lui en expédions pour 23 millions.

Signe particulier: quand vous entrez dans une boutique au Mexique, vous n'y pouvez pas circuler comme bon vous semble; à droite et à gauche se trouvent des comptoirs qui forment barrière. Le personnel et les marchandises sont séparés des clients. Si vous avez besoin de plusieurs articles, le commis se dérange autant de fois qu'il est nécessaire et les place devant vous, sur le comptoir, jusqu'à ce que vos emplettes soient faites.

Je ne sais si notre confrère mexicain met au fronton de sa devanture: "Maison de confiance!" En tout cas elle me semble assez limitée vis-à-vis de la clientèle. C'est à peu près comme dans l'intérieur des Sociétés coopératives françaises. Peut-on blâmer ces dernières d'avoir un flair aussi providentiel!

E. LAIGNEAU.

Fourrures pour la saison prochaine

Les nombreux voyageurs de l'importante maison J. Arthur Paquet sont maintenant sur la route avec les échantillons de fourrures pour la saison prochaine, l'assortiment qu'ils soumettent aux marchands cette année est encore plus considérable et plus varié que par le passé, les articles de fantaisie surtout sont remarquables par la nouveauté et le chic tout particulier des patrons.

Cette maison s'est efforcée, cette année comme par le passé, de rencontrer les besoins du commerce de fourrures dans ses plus petits détails et nul doute que ses affaires déjà si étendues augmenteront considérablement pendant la prochaine saison.

La bienfait Solarine

Tout ce qui peut sauver de l'ouvrage à une ménagère est considéré comme un bienfait. Si les épiciers connaissent, pour l'avoir expérimentée eux-mêmes, les "brillantes" qualités de la Solarine appliquée au nettoyage rapide et économique des métaux — ils ne vendraient jamais d'autre brillant à métaux et s'attireraient ainsi le bon vouloir de toutes les ménagères.

LES PRODUITS DE MALAGA

La province portugaise d'Algarve, et les villes de Cadix, Malaga, Carthagène, Alicante, etc., possèdent au prime abord une physionomie mauresque.

Mais si on remonte vers le Nord, l'Espagne perd un peu son caractère africain: ce sont de vastes étendues de plateaux d'une monotonie extrême. La terre y est sèche, cuite par le soleil implacable, jaunie d'un jaune de glaise; les villages, jaunes aussi, se distinguent à peine du sol d'où ils sortent. L'homme est relativement rare: on ne voit plus de paysans à chaque bout de champ, mais à peine quelques vachers et quelques bergers pittoresques.

Dans les Castilles, les collines, aux pentes monotones, n'offrent que des landes nues, quelques broussailles et, çà et là, des bois de pins et quelques rares bouquets de chênes-liège. Au contraire, dans la région méditerranéenne particulièrement, la flore est d'une incomparable richesse et le cotonnier, la canne à sucre, les forêts d'alisiers, les agaves, les dattiers, les bananiers, les palmiers nains, voire même des caféiers communiquent à la région un aspect tropical. Mais, de toutes ces végétations, la plus précieuse est la vigne. Partout, dans les haies, au long des murrailles et des maisons, sur les arbres, la vigne, pleine de sève et de vigueur, étend ses pampres, étale ses larges feuilles et mûrit ses fruits vermeils. Partout sa vue charme, enchante; elle embellit la campagne, elle orne les jardins, elle couvre les treilles et les tonnelles sous lesquelles l'Espagnol aime à se reposer, à venir chercher l'ombre et la fraîcheur que lui refusent les arbres. Sur les ruines même, il aime à la rencontrer, redevenue sauvage et, suivant la saison, verte ou pourpre, pleine d'exubérance, attirant le regard et le retenant longtemps sous le charme de sa beauté vivante unie à la vague poésie des souvenirs!

L'Espagne est comme une terre promise pour la culture de la vigne. Les vignobles y couvrent une vaste surface, développant leurs pampres verdoyants et leur opulente fructification sur tout le territoire, depuis les vallées profondes jusqu'aux terres élevées, y compris les versants montagneux qu'on jugerait, à première vue, peu propres à toute culture. Du nord au Sud, le précieux arbuste donne des fruits savoureux et produit des types de vins assez variés, dont certains sont renommés pour la supériorité de leurs qualités.

Mais, bien que la vigne soit cultivée dans toutes les provinces espagnoles, c'est surtout dans les provinces du Sud que la culture en est particulièrement prospère. L'Espagne qui est une des trois grandes nations viticoles du monde,