

de minot est un citoyen respectable et respecté; de même le boucher qui livre la viande crue et les légumes; mais celui qui vend la soupe, est considéré comme un paria, le vendeur de roastbeef est un être dangereux dont il faut se défier et qu'il est bon de museler pendant certaines heures.

Le vigneron est une des gloires de son pays, le brasseur occupe quelquefois un siège dans le cabinet de l'état; mais celui qui vend un verre de bière au passant altéré est un être suspect dont les agissements doivent être contrôlés avec soin et dont la liberté d'action doit être restreinte sous les plus dures lois d'exception.

D'où vient cette anomalie? On ne peut cependant contester l'utilité de l'hôtel, du restaurant, ou même de la simple buvette.

L'humain, organisé en famille, pratique la division du travail; le père de famille s'occupe de gagner l'argent nécessaire à l'achat des aliments, des vêtements, etc.; la mère de famille ou ses subordonnés travaillent à la préparation des aliments. Dans la famille, par conséquent, l'homme est habitué à trouver ses aliments tout préparés pour lui, il n'a qu'à les consommer. Mais l'homme n'est pas un être fixé au sol comme un champignon. Il se déplace, il voyage et il ne peut pas emporter avec lui, dans ses pérégrinations, tout son établissement familial. Il est donc nécessaire qu'il trouve, à portée de l'endroit où il se trouve temporairement, un établissement public où, moyennant finances, on lui rendra les services qu'il a l'habitude d'obtenir de sa famille. Voilà la raison d'être de l'hôtel, du restaurant, de la buvette, et peut-on concevoir que des établissements si nécessaires à la société soient traités comme des lieux suspects?

Et non seulement on traite en suspects, en parias, les hôteliers et les restaurateurs, mais on les accable de taxes, on punit la moindre infraction aux lois draconiennes qui leur sont imposées, d'une amende exorbitante avec le choix d'aller en prison.

Ainsi les hôteliers et restaurateurs remplissent dans la société des fonctions des premières nécessités; en outre, ils contribuent pour des sommes hors de toute proportion avec les autres commerces, à l'alimentation du trésor public; et cependant, on les maltraite, on les enveloppe dans un mépris à peine voilé on les réglemente, on les surveille comme de dangereux ennemis de la société.

Et pourquoi? Parce que les hôteliers et restaurateurs manquent, il faut bien le dire, de tout esprit de corps; parce qu'ils s'obstinent à vivre chacun chez soi et chacun pour soi, tandis que toutes les autres classes sociales s'organisent, se concertent, forment des associations, des chambres, des conseils, etc., et savent ainsi se défendre et se faire respecter.

Il existe bien une association d'hôteliers licenciés; mais combien

en for partie? Un sur quatre ou cinq?

Et cependant, comme le poète l'a dit: c'est par des dîners qu'on gouverne les hommes. Il serait donc facile aux hôteliers s'ils étaient bien organisés, de se faire rendre justice dans notre société. Organisez-vous, hôteliers, organisez-vous!

L'époque de la moisson

Janvier voit la moisson commencer dans le plus grand nombre des districts de l'Australie et la Nouvelle-Zélande, pendant que les habitants du Chili et d'autres contrées du sud de l'Amérique viennent de commencer de recueillir les fruits de leurs travaux.

En février et en mars, dans la haute Egypte et dans l'Inde, on fait la moisson.

Les moissons deviennent plus nombreuses en avril, car elle se font en Syrie, à Chypre, sur les côtes d'Egypte, au Mexique, à Cuba, en Perse et dans l'Asie Mineure.

Mai est un mois où on moissonne à force dans l'Asie centrale, la Perse, l'Algérie, le Maroc, le Texas la Floride, la Chine et le Japon.

Juin amène le travail aux moissonneurs dans la Californie, l'Oregon, le sud des Etats-Unis, l'Espagne, le Portugal, l'Italie, la Hongrie, la Roumélie, la Turquie, le sud de la France, la Grèce et la Sicile.

En juillet, la moisson se fait en Angleterre, dans la Nébraska, la Suisse, l'Iowa, l'Illinois, l'Indiana, la Minnesota, le haut Canada, le nord de la France, l'Allemagne, l'Autriche et la Pologne.

Pendant août se continuent les moissons dans les Iles Britanniques, en France, en Allemagne, en Belgique, en Hollande, dans le Manitoba, le bas Canada, le Danemark et la Russie.

C'est en septembre qu'on moissonne dans le nord de l'Ecosse, dans les parties sud de la Suède et de la Norvège, ainsi que sur les froides côtes de l'Islande et de la mer du Nord.

Octobre est le mois de la moisson pour le grain en Amérique et au nord de la Suède et de la Norvège, ainsi que de l'Irlande.

En novembre, le temps de la moisson commence dans le sud de l'Afrique, dans la Patagonie et le sud de l'Australie.

Décembre termine l'année en faisant mûrir les moissons dans la République Argentine, le Paraguay, la partie sud du Chili et le sud de l'Australie.

La nouvelle Compagnie de Téléphone des Marchands donne avis, dans la *Gazette Officielle*, qu'elle a demandé au Lieutenant-Gouverneur des lettres patentes la constituant en corporation. Les directeurs provisoires sont MM. F. X. Moisan, marchand, L. E. Beauchamp, marchand, Odilon Vanier, marchand, H. M. Linnell, électricien, James E. McDougall, Jos. Archambault, marchand et Chas F. Beauchemin, électricien, tous de Montréal

Aux Epiciers de Montréal

C'est mercredi de la semaine prochaine, le 27 juillet courant que doit avoir lieu l'excursion annuelle de l'Association des Epiciers de Montréal, à Hudson, sur les bords du lac des Deux-Montagnes.

Le voyage se fera en une heure, par le chemin de fer du Pacifique. On partira le matin, de la gare Windsor, et l'on sera de retour de bonne heure dans la soirée. Le voyage cette fois-ci, ne prendra pas la meilleure partie de la journée, mais on aura tout le temps de jouir des amusements et de l'air vivifiant de la campagne sur le terrain du pique-nique.

Le pique-nique des épiciers attire chaque année une foule considérable d'excursionnistes qui savent que les épiciers font toujours royalement les choses. Tous les membres de l'Association et tous leurs confrères de Montréal et des environs, devront tenir à honneur cette année, de fermer leur magasin et de prendre part à l'excursion avec leur famille, leurs commis, leurs parents, leurs amis et leurs connaissances. Que personne n'y manque.

Voici les noms des membres des comités qui ont été chargés de l'organisation: les mentionner c'est garantir le succès:

JEUX, MUSIQUE ET DANSE

MM. S. D. Vallières, président John Johnson, Ed Elliott et John Scanlan.

RAFRAICHISSEMENTS ET IMPRESSIONS

MM. A. D. Fraser, président, John Robertson, Ed. Elliot, J. O. Levêque et J. E. Manning.

FINANCES

MM. S. Demers, président, A. D. Fraser, S. D. Vallières, échevin Thomas Gauthier et John Scanlan.

Les heures de départ des trains de la gare Windsor sont: 8½ h. et 9 h. mercredi matin.

Le prix du voyage, aller et retour est de 75c. pour les adultes et 40c. pour les enfants.

Actualités

Le bureau d'hygiène de la province vient de publier une petite brochure contenant de simples instructions sur les soins à prendre pour éviter le choléra et sur les premiers soins à donner à ceux que cette maladie vient d'attaquer. On peut se procurer cette brochure au No-76 rue St-Gabriel, Montréal.

Comme il y a sur le marché certains sucres granulés de qualité inférieure, la Raffinerie du St-Laurent informe les détailliers qu'elle ne vend qu'une seule qualité, "Extra Standard Granulated," et que son nom est estampé sur chaque quart de sucre qu'elle vend

L'incendie qui a détruit la fonderie de W. Clendinneng & fils et la fabrique de peintures de A. Ramsay & Cie a privé d'ouvrage un grand nombre d'ouvriers. Les deux maisons se préparent sans doute à

se remettre à l'œuvre aussitôt que possible. En attendant, la fonderie "Alpha," de MM. Lacoste & Lacoste, 589 rue Notre-Dame et la fabrique de peintures "Island City" de M. P. D. Dods & Cie, sont à la disposition du commerce et des constructeurs.

MM. E. Durocher & Cie, ayant été nommés agents généraux pour les moulins à farines à W. B. McAllister & Son, informent les marchands qui voudraient contracter aux prix d'aujourd'hui pour livraison à l'automne (septembre ou octobre) qu'ils feraient bien d'écrire au plus vite pour les prix et les échantillons.

La maison G. G. Gaucher dont les magasins sont situés au No 91 et 93 rue des Commissaires et 246 rue Saint-Paul à Montréal offrent actuellement en vente à 50% de réduction sur les prix ordinaires un lot considérable des fameuses confitures de la "Donald Produce Co" de Norwich, Ont., ces confitures consistant en framboises, fraises, prunes, etc., sont mises en seaux de 7, 14 et 28 livres, et sont reconnues comme supérieures à aucune autre actuellement en vente sur le marché.

Renseignements Commerciaux

DISSOLUTIONS DE SOCIÉTÉS

La raison sociale "J. Duncan Mac farlane & Co" agence de manufactures, Montréal, composée de John Laurie, seul, a été discontinuée le 30 Juin 1892.

La raison sociale "Alicia Cigar Co" cigares, etc., Montréal, composée de Albéric de Laet, seul, a été discontinuée le 1er mai 1892.

La société "C. Lassonde et Cie," bouchers, Montréal, composée de Ohs Lassonde et Albert Gravel, a été dissoute le 15 juillet 1892.

La société "Edouard Ouellette et Cie" bois etc, Montréal, Edouard Ouellette et Théophile Gariépy, a été dissoute le 27 juin 1892.

NOUVELLES SOCIÉTÉS

"W. Mansell & Co," manufacturiers de créosine, etc., Montréal, Walter Mansell et Annie Berthiaume, épouse de John Taylor, depuis le 28 avril 1892.

"Pepin et Dubois" boulangers, Montréal, Napoléon Pepin et Arthur Dubois, depuis le 1er juin 1892.

"Caledonian Building House" literie, etc, Montréal, William Crawford et Thomas Alexander Crawford, depuis le 1er juillet 1892.

"Louis Maheu et Cie" briquetiers, Montréal, Louis Maheu et Frs Xavier Robillard, depuis le 11 juin 1892.

"Diethelm et Haefner" pâtisseries confiseurs, Montréal, Henry Haefner et Marie Diethelm, depuis le 23 juin 1892.

"Woods & Co" arrimeurs, Montréal, Wm. Wood et Michael H. Brennan, depuis le juillet 1892.

"Lebert, Brassard & Co," magasin général, Laprairie, Frs David Lebert et Henri Brassard, depuis le 20 juin 1892.

"Shaffer et Sissenwein" broderie etc, Montréal, Joseph Shaffer et Morris Sissenwein, depuis le 1er janvier 1892.

"Dame veuve Cassavan et Ethier" légumes etc, Montréal, Onésime Lépi-