

cette coutume turque... puisqu'il faut passer par là! Et pénétrons dans ce "bakal" (épicerie), pour questionner notre confrère:

Les épiciers à Constantinople et en Turquie sont-ils nombreux?— Ils pullulent et dépassent les bouchers et boulangers.

Les épiciers vendent-ils de la volaille, des primeurs, légumes, etc.?— Non, pas encore. Plusieurs vendent des articles de ménage, d'autres ont une buvette.

Quels sont les principaux articles qu'ils gâchent?— Bougies, pétroles, sucres; riz, farine, pommes de terre; en un mot, les articles de première nécessité.

Est-il satisfait avec son personnel de commis-épiciers?— Oui, en général, puisqu'il réste longtemps chez son patron. Il est bon d'ajouter que, le plus souvent, le commis est pris dans la famille ou parmi les amis.

Quel temps et quelles conditions pour l'apprentissage?— L'apprenti est pris très jeune et pour cinq ans. Il se perfectionne chez le même patron. Rien de spécial quant aux conditions. On s'entoure de ses proches pour s'éviter un trop grand coulage et plus d'attachement au travail.

Quels sont les salaires au-dessous et au-dessus de 20 ans?— Au-dessous, on paye de 15 à 20 fr.—\$3 à \$4—par mois; au-dessus, suivant mérite jusqu'à 80 fr.—\$16—, nourris et couchés. Leur entretien est des plus maigres.

Quelles sont les heures d'ouverture et de fermeture des magasins? Ferme-t-on le dimanche?— On ouvre à 6 h. et on ferme entre 9 et 10 h. du soir; on ne ferme pas le dimanche. Congés à Noël et Pâques. Cependant, plusieurs maisons importantes n'ouvrent journellement qu'à 7 h. 1-2 et ferment à 8 h. du soir; elles ferment le dimanche à midi.

Les étalages sont-ils soignés? Expose-t-on sur le trottoir?— A part deux ou trois établissements, les étalages des épiciers sont très peu soignés et la marchandise rangée sans méthode, ni symétrie.

Chez l'épicier indigène, notamment, on respecte au plus haut degré la poussière et la crasse dont sont recouverts les rayons et les comptoirs. On n'expose pas la marchandise sur les trottoirs, il est vrai qu'ils sont si étroits que c'est là un obstacle.

En province la boutique de l'épicier serait pis encore. On n'y débite guère que les produits d'alimentation de première nécessité. On dit pourtant que l'épicier, en province, se double d'un droguiste.

En un mot, à son titre de Bacal — épiciér, — il joint celui de Aktar — droguiste.

Quels sont les produits que l'épicier

vend le plus?— Sucre, pâtes alimentaires, cafés, bougies, farines, pommes de terre, huile et un fromage fabriqué dans le pays.

Existe-t-il des Associations d'épiciers?— Aucune.

Quels impôts ou taxes supportent-ils?— Les épiciers indigènes acquittent un droit relativement peu important et proportionnellement à leur personnel; on le dénomme "Isnaf Teskeressi", c'est une sorte de patente dont sont exempts les négociants étrangers.

Tous les magasins acquittent la taxe appelée "tchopparassi" ou taxe d'ordures ménagères. Jadis, c'étaient les chiens qui s'occupaient de ces dernières, et il paraît que le service était presque mieux assuré qu'aujourd'hui. Il est vrai que les chiens turcs, qui appartiennent à la rue, devaient trouver là leur subsistance.

Les épiciers ayant une buvette doivent, en outre, payer un droit spécial dénommé "Zindjiri teskeressi".

L'épicier est-il gêné par les Sociétés coopératives et les grands magasins?— Il n'existe qu'une seule coopérative montée par des Anglais.

Quant aux grands magasins, il n'en existe pas comme à Paris.

On pourrait plutôt dire ici que ce sont les petites maisons qui gênent les grandes. Ces premières pullulent et vendent à très petit bénéfice des produits très ordinaires à une clientèle qui ne recherche que le bon marché. Les maisons fournissant les Européens et les indigènes aisés sont: "la Société des Producteurs de France, Démétracopoulo frères et Cie et J. Pappi."

L'épicier donne-t-il des primes, des timbres de commerce?— Non, en aucune façon. On ne donne que des étrennes au jour de l'an.

Vend-il à crédit?— Oui, beaucoup à crédit et peu au comptant.

Pris en bloc, les épiciers sont-ils assez unis?— Oui, ils sont assez unis et ne se montrent pas jaloux les uns des autres.

Comment l'épicier recrute-t-il son personnel?— Le plus souvent par recommandation et fréquemment le patron a des parents auxquels il est heureux de donner de la besogne. Rien par les journaux; quant aux bureaux de placements, il n'en existe pas.

Le commis épiciér peut-il espérer devenir patron? Faut-il de gros capitaux?— La grande concurrence et bénéfice relativement peu important sur les denrées principales sont un obstacle au commis qui désire s'établir. Puis, il y a les frais généraux, et il faut noter qu'ici les loyers sont très élevés.

Détails particuliers.— Une particularité du métier assez sérieuse est la suivante: Dans les quartiers habités par les in-

digènes chrétiens, l'épicier a un petit commis qui court les rues du quartier en criant, le plus souvent en langue grecque: "O, bacalis irte: c'est-à-dire: "Voilà l'épicier!" Ce fait, d'offrir ainsi ses services mérite d'autant plus d'être signalé, qu'il doit être très rare; peut-être unique.

La femme turque doit être une bonne cliente pour l'épicier, si l'on tient compte qu'elle est très "chatte" et très "indolente"; toujours vous la verrez jouer des mâchoires et s'attaquer à toutes sortes de friandises et de sucreries, quand elle ne chique pas du fameux "mastic de Chio"— espèce de résine blanche qui sert à fabriquer la liqueur de ce nom — ou bien encore que sa tasse de café est vide et sa cigarette fumée.

Si la femme turque n'a pas d'enfants, croyez le bien, ce n'est pas de sa faute, en ce sens, qu'avec la loi musulmane, la fortune des décédés sans enfant revient aux "vakoufs" c'est-à-dire, revient aux biens du clergé.

J'ai signalé plus haut qu'il n'existait pas de syndicats d'épiciers à Constantinople, en revanche, il existe un syndicat de mendiants puissant, admirablement organisé et reconnu par l'Etat. Leur président est presque un personnage et, certainement, est plus maître de la corporation que le sultan ne l'est de l'Empire turc. Le mendiant est honnête, il ne commet aucun méfait; il exerce une "profession".

Signalons aussi parmi les négociants actifs, ingénieux et... beaucoup rapaces, les Persans. Ils se localisent en quelques "klans" où ils vendent de tout: s'ils ont quelques qualités, ils ont également de nombreux défauts. Ils sont partisans d'Ali; les Turcs, d'Omar; ils ne concordent pas précisément entre eux.

Terminons en disant que le Turc boit d'excellent café Moka, alors que nous allons de plus en plus vers l'exquis Santos! avec prime, il est vrai! Oh! ceci pour constater que si nous avons le goût des belles choses, nous perdons celui des bonnes choses. Le café n'est plus la boisson que l'on sirote les yeux mi-clos pendant que la fumée de la "bouffarde" monte en spirales vers le plafond, non, aujourd'hui on prend du café pour... monter son ménage!

La livre turque, comme monnaie, égale 100 piâstres et vaut environ 22 fr. 75 — \$4.55. La valeur de la piastre est de 0 fr. 21 et une piastre égale 40 paras. Quoique le système métrique ait été décrété le 1er mars 1870, on se sert encore des anciennes mesures. "L'oke" comme poids équivalait à 1 kilo 282 — environ 3 livres —: "l'oke", mesure de capacité pour les liquides, équivalait à 1 litre 33—1 1-3 pinte. — E. LAIGNEAU. L'Épicerie Française.