



Mercredi, 17 décembre 1902.

Grâce aux magnifiques chemins d'hiver et au pont de glace formé entre l'Isle d'Orléans et la terre ferme, l'affluence des gens de la campagne a été beaucoup plus considérable en ville cette année que les années précédentes à cette période, avec la conséquence que les produits de ferme de toute sorte sont en abondance sur nos marchés, et que le commerce de la semaine en a été activé d'autant. Le fait est que les affaires donnent satisfaction, et que l'achalandage des magasins indique une bonne veine de prospérité. C'est l'impression générale que cette dernière partie du mois va être brillante pour le commerce. Les attractions ne manquent point; jamais, pouvons-nous affirmer, les magasins n'ont étalé un semblable luxe de marchandises à la portée de tous les désirs et de tous les moyens. Il serait malheureux que tant de sacrifices n'eussent point leur légitime récompense.

Nous constatons un effort remarquable et général pour donner satisfaction à la clientèle. Dans certains cas, cela paraît même poussé un peu à l'excès, mais il faut dire que les exigences de certains clients dépassent toute imagination. Les moindres petits paquets, les plus délicats et les plus portatifs, paraissent embarrasser des femmes et même des hommes qui, à les voir, n'ont jamais rien fait autre chose que de peiner sous de lourds ouvrages. Cependant, ces gens-là n'ont pas le moindre scrupule à exiger qu'on leur délivre des bagatelles à l'autre extrémité de la ville, avec un sans-gêne qui est souvent de l'insolence. Il faut bien que les marchands se plient à ces caprices, et nous avons le spectacle d'équipages à deux chevaux pour distribution à grands frais d'une marchandise qui ne rapporte peut-être pas deux sous de bénéfice. Car, non seulement ces raffinements de luxe entrent dans les habitudes des établissements de commerce, mais il faut, par dessus le marché, subir une concurrence effrénée, réduire constamment les prix, donner des escomptes pour achat au comptant ou bourrer ses livres de crédits, offrir des timbres de commerce, etc., etc. O ces timbres de commerce! ils font encore fureur, parce que beaucoup de marchands ont des contrats à long terme, et que la clientèle en réclame à grands cris. Pour le temps des fêtes, les doubles timbres sont à la mode, c'est-à-dire que l'acheteur a sur le prix d'achat de ses mar-

chandises une remise apparente de dix pour cent, laquelle remise se fait au moyen de cadeaux distribués par l'intermédiaire des compagnies qui exploitent cette industrie des timbres, nous avons maintenant des timbres verts, rouges et violets. Le propriétaire de l'une de ces exploitations avait la bienveillance de nous expliquer dernièrement qu'en donnant doubles timbres, c'est-à-dire l'équivalent de dix pour cent pour ventes au comptant, les marchands réalisaient un joli profit, car cela leur épargnait l'obligation de réduire de vingt à vingt-cinq pour cent le prix de leurs marchandises, tout en leur assurant une clientèle de choix. Quant aux timbres eux-mêmes, il s'en fait un maquignonage en règle, les compagnies rivales se faisant une concurrence à mort. C'est l'occasion d'en parler avec quelques détails, à cause du grand rôle que ces timbres jouent actuellement dans la distribution du patronage des magasins.

QUOTATIONS 17 DECEMBRE 1902.

EPICERIES

SUCRES:—Jaunes, \$3.25. Ex-ground, 5 1-2c. Powdered, 5 1-2c.

MELASSES:—Barbades, pures, tonne, 24c à 25c; Porto-Rico, 30c; Fajardos, 32c à 35c.

BEURRE:—Frais, 20c. Marchand, 17c à 18c; Beurrerie, 22c.

FROMAGE:—11c.

CONSERVES EN BOITES:—Saumon, \$1.45 à \$1.50; Clover leaf, \$1.45 à \$1.50. Homard, \$2.75 à \$3.00. Tomates, \$1.75 à \$1.85. Pois, Blé-d'Inde, et Fèves, 90c à \$1.00.

FRUITS SECS:—Valence, 8c à 8 1-2c; Corinthe, 5c à 6 1-2c.

TABAC CANADIEN:—En feuilles, 8c à 9c 50 lbs; Walker Wrappers, 17c à 18c; Kentucky, 14c à 15c; White Burleigh, 15c; Connecticut, 14c à 15c.

PLANCHES à LAVER:—Favorites, \$1.70; Waverly, \$2; Imp. Globe, \$2; Water Witch, \$1.50; King, \$2.00; Victor, \$2.10.

BALAIS—2 cordes, \$1.60 à \$1.80 la doz; 3 cordes \$2.00 à \$2.50; 4 cordes, \$2.50 à \$3.50.

FRUITS

ORANGES:—En quarts, \$5.00 à \$6.00.

CITRONS:—de Messine, 300 de gros-seur, \$3.50 à \$4.00 la boîte.

POMMES:—Pommes d'automne, \$2.50 à \$3.00; pommes d'hiver, \$3.00 à \$4.00.

POIRES, 35c le panier.

RAISIN:—bleu, 22c; rouge, 23c; Malaga, \$6.00.

OIGNONS rouges, en quart, \$2.50.

FARINES, GRAINS ET PROVISIONS

FARINES—Forte à boulanger, \$1.95 à \$2.00; 2e, \$1.80 à \$1.90; Roller, \$1.75 à

\$1.80; Pat. Ontario, \$1.80 à \$1.85; Manitoba, \$2.15 à \$2.25.

GRAINS—Blé Manitoba, 73c; Avoine, 41c à 42c; Orge, par 48 lbs, 70c; Orge à drèche, 70c à 80c; Blé-d'Inde, 75c; Sar-rasin, 70c; Son, 90c; Pois, \$1.10.

LARD—Short Cut, par 200 lbs, \$23.50 à \$25.00. Clear fat, \$27.00 à \$27.50; Clear back, \$28.00 à \$28.50; Saindoux pur, le seau, \$2.30; Composé \$1.90 à \$2.10; Chaudière, \$2.10; Jambon, 12c; Bacon, 12c.

HUILES:—Loup-marin, 40c à 42 1-2c. Morue, 29c.

POISSON—Morue no. 1, \$5.75; no. 2, \$5.00. Saumon, no. 1, \$16.00; no. 2, \$15;

PRODUITS DE LA FERME

OEUFs:—Frais, 24c; chaulés, 20c.

PATATES:—70c à 75c le sac.

L'incendie de l'hôtel Victoria, l'un des plus grands de Québec, soulève plusieurs questions d'un haut intérêt pratique. Voici un établissement public où le feu éclate en plein jour. Quelques minutes plus tard, toute la brigade des pompiers est rendue sur les lieux. Le service de sauvetage s'organise. Cependant, il y a des pertes de vies, accidents de personnes, etc; et une quinzaine de pensionnaires sont obligés d'attendre près d'une demi-heure, sur le toit d'une maison voisine, avant d'échapper au danger qui les menace. Ces faits indiquent que les moyens de sauvetages, requis par la prudence et par la loi pour la sûreté du personnel et des voyageurs, n'étaient point ce qu'ils auraient dû être, et que l'inspecteur officiel des édifices publics, s'il n'est pas à blâmer, manque des pouvoirs nécessaires pour sauvegarder la vie des gens ainsi réunis en grand nombre. Sans jeter la pierre à qui que ce soit, il nous semble que ces terribles leçons devraient être l'occasion d'un redoublement de vigilance de la part des autorités. Ce qui est arrivé dimanche, au Victoria, peut se répéter ailleurs plus tôt qu'on ne le pense, et la sécurité du public commande une inspection immédiate de tous les établissements similaires et l'adoption de mesures efficaces pour prévenir de si déplorables accidents.

L. D.

FEU M. ONESIME TESSIER

Nous apprenons avec regret le décès de M. Onésime Tessier, de St-Wenceslas où il était marchand depuis 20 ans et maître de poste depuis 5 ans.

M. O. Tessier est décédé le 30 novembre à l'âge de 52 ans, il était né à Saint-Léon, Co. Maskinongé, le 12 novembre 1850. Il ne laisse que des regrets. Une affluence considérable, telle qu'on en voit rarement dans les paroisses de la campagne, l'a accompagné à sa dernière demeure, témoignant ainsi en quelle estime le tenaient ses concitoyens.

Nous prions sa famille d'agréer nos sincères condoléances.