**LE PIQUE-NIQUE ANNUEL
De l'Association des Epiciers**

C'est le 17 juillet courant que doit avoir lieu à Plattsburg, N. Y. le pique-nique annuel de l'Association des Epiciers de Montréal.

Comme tous les ans, ce pique-nique sera un grand succès, parce que l'Association compte dans son sein des organisateurs réellement dignes de ce titre et qui n'en sont plus à faire leurs preuves.

Au moment même où le PRIX COURANT va sous presse, il y a réunion spéciale de l'Association pour compléter les derniers arrangements.

Le pique-nique de 1901 ne le cède en rien comme attractions à ceux qui l'ont précédé — l'expérience accumulée des pique-niques antérieurs est utilisée avec profit.

Puisse le ciel et la température être favorables à nos amis dans la ligne de l'alimentation et puissent-ils grouper autour d'eux, mercredi prochain une foule d'amis des deux sexes — comme les années passées — car, si, comme nous le souhaitons, la température est favorable, l'Association des Epiciers de Montréal enregistrera un succès de plus à son actif; elle a mis en œuvre toutes les ressources de son organisation pour atteindre ce résultat espéré et attendu.

**LE LAIT ET LA MORTALITÉ
INFANTILE**

On a constaté à Montréal une augmentation effrayante de la mortalité chez les enfants depuis qu'on a commencé les grandes chaleurs de cet été, le lait, la principale et quelquefois l'unique nourriture des enfants en bas âge ne serait-il pas responsable, dans un grand nombre de cas, du décès de ces enfants. On n'ignore pas que le lait est souvent frelaté ou additionné d'eau et que, par conséquent il contient ou des matières étrangères nuisibles à la santé de l'enfant ou qu'il n'est plus une nourriture suffisamment substantielle par lui-même pour entretenir chez l'enfant la vitalité et la santé. En outre, par les grandes chaleurs surtout, le lait tourne aisément, aigrit et n'est plus une nourriture convenable pour le bébé. Peut-être beaucoup de mères ne se rendent-elles pas toujours bien compte des transformations qui se sont opérées dans le lait pendant le cours de la journée et croient le soir donner à leur enfant un lait sain parce que le matin il était tel quand le laitier l'a apporté.

Le lait est d'une nature essentiellement délicate et demande des soins réels pour être conservé à l'état de saine nourriture. Ces soins doivent commencer à la laiterie et il serait bon que le Conseil de Santé prenne ici exemple sur celui de New York qui a pris une excellente mesure.

En effet les bactériologistes de ce Conseil de Santé ont préparé des circulaires renfermant les renseignements quant aux meilleures méthodes à adopter pour les soins à donner au lait pour le transporter, etc... et quant à ce qui a trait aux bactéries du lait.

Ces circulaires sont envoyées dans toute l'étendue de l'Etat aux fermiers, aux laitiers et aux employés des chemins de fer.

Quand un grand nombre de germes existent dans le lait, dit la circulaire, l'expérience prouve que leur présence est toujours le résultat d'un manque réel de propreté, d'une sérieuse déféctuosité dans la manière de recueillir le lait, de le manier ou de le soigner ou bien de ce qu'il a été conservé pendant plusieurs jours.

La circulaire contient des instructions sur la manière dont doivent être tenues les étables, sur la qualité de l'eau, les soins à donner aux vaches, aux ustensiles et en général toutes les instructions nécessaires à un laitier.

Avec un bon lait, la principale nourriture de l'enfant, nous le répétons, on ne verrait pas les enfants mourir par centaines comme nous le voyons depuis deux ou trois semaines. Il nous semble que, sous ce rapport, le Conseil de Santé a une mission à remplir.

POUR LES EPICIERS

Le numéro de juin du *Spice Mill* dit que les apparences immédiates ne sont certainement pas encourageantes pour les gros détenteurs de café au Brésil qui sont obligés de mettre leur marchandise sur le marché pour le prix qu'elle peut rapporter. Le Brésil traverse une période sérieuse de son histoire commerciale. Le visible dans le monde, au premier de ce mois est plus élevé de plus de 1,100,000 sacs de café que l'an dernier à même date. Une récolte énorme est en vue et il est difficile de voir comment une avance dans les prix du café pourrait se produire.

Un épicier n'était pas satisfait de son commerce de thé et il voulait

l'augmenter considérablement; il y réussit et voici comment il y parvint:

Il s'arrangea avec un gros importateur pour obtenir au meilleur prix possible une tonne d'un thé qui se détaille régulièrement à 60 cents. En achetant cette quantité il put l'acheter à 28 ou 29 cents la livre avec faculté de prendre livraison au fur et à mesure de ses besoins. Il résolut alors de porter une attention spéciale à la vente de ce thé, de l'annoncer largement et de perdre un peu sur ce thé en le vendant à 25 cents la livre.

Sans négliger ses autres lignes de thé et de café et d'autres marchandises en général dans son magasin il poussa cet article et déclara carrément qu'il ne serait pas vendu une seule livre de ce thé à 25c en plus de la tonne et qu'il n'en vendrait pas plus de deux livres au même client. Il annonça également qu'il avait obtenu un prix spécial de l'importateur par suite de l'importance de ses achats et qu'après que sa tonne serait vendue, le prix serait porté à 60c la lb.

Avant que sa tonne ait été épuisée, son commerce de thé et de café avait plus que doublé. La perte qu'il fit sur la tonne de thé fut plus que compensée par les profits faits sur les autres articles vendus à ceux qu'avait attirés la vente spéciale du thé.

Les avis des marchés primaires annoncent que la situation continue à être favorable pour la récolte des raisins Sultanas et si elle reste telle quelques semaines encore on s'attend à ce qu'elle sera de 25,000 à 26,000 tonnes. La demande a été active dans ces derniers temps et il ne reste guère que 200 tonnes de l'ancien stock sur les marchés primaires; encore la marchandise n'est-elle que de qualité inférieure et convenable seulement pour la distillation.

Les temps sont proches sans doute où l'épicier pourra livrer dans une forme convenable et à des prix tentateurs tout ce qui est nécessaire pour un repas somptueux dit le *Merchants Review*. Il suffira alors de préparer ces mets pour la table en les chauffant simplement de manière que le cuisinier le plus inexpérimenté et le moins intelligent pourra s'en tirer convenablement.

Un coup d'œil jeté sur une liste des articles d'une bonne épicerie montre ce qui a déjà été fait dans ce sens pour épargner du temps et du