

“Ici dans Magog, il y a des familles qui font venir de ces magasins à département jusqu'à leurs *groceries*. En décembre, il a été envoyé des mandats d'express pour au-delà d'un millier de piastres.

Dans les passages que nous avons omis à dessein, notre correspondant expose ses vues sur ce qu'il conviendrait de faire dans les circonstances et nous demande notre appui que nous ne lui marchanderons pas.

C'est avant que le commerce de détail soit complètement à terre, entièrement ruiné par les grands bazars qu'il convient de chercher et de trouver les remèdes aux maux dont il souffre.

Plus que jamais nous allons continuer la campagne que nous avons depuis longtemps entreprise.

COMMERCE, INDUSTRIE ET FINANCE

La Société des Commis-Epiciers a réuni un auditoire nombreux dimanche après-midi, à sa salle de réunions, 173a rue Ste-Elizabeth, où M. le docteur G. E. Asselin, a parlé de l'hygiène dans l'épicerie. M. E. Miron présidait.

M. Asselin a divisé sa conférence en trois points : 1o Hygiène de l'épicerie comme habitation ; 2o Hygiène de l'épicerie en tant que dépôt de produits alimentaires et 3o Hygiène de l'épicier. Voici, d'après le journal, le résumé de cette conférence :

Le commerce des épiceries est aujourd'hui des plus importants. Il y a des épiceries partout. Mais le local que l'on choisit est d'ordinaire trop petit. Il faut y entasser les marchandises. Aussi l'air y est-il presque toujours vicié. Pourtant l'air est le premier élément nécessaire à la vie. Les effets de cet air

vicié se font sentir différemment sur chaque individu. Plus le sujet est fort, plus il résiste et plus il est jeune, moins il résiste.

L'air vicié, confiné peut agir de deux manières, c'est-à-dire qu'il a une action lente et aiguë ; dans chaque cas, il produit une espèce d'empoisonnement.

Il cause aussi les rhumatismes, les maux de gorge répétés, les bronchites et la faiblesse.

L'air vicié est produit par le chauffage et par l'humidité, et souvent aussi par le mauvais entretien du magasin.

C'est une mauvaise habitude que de répandre du bran de scie sur le plancher. On peut s'en servir pour balayer, si on le mouille, mais on ne doit jamais le laisser sec sur le plancher.

L'épicier devrait être plus scrupuleux pour le lait qu'il achète et qu'il vend et voir à ce qu'il soit très pur. Il devrait toujours garder un lactomètre pour s'en assurer. Le lait impur est le véhicule de la plupart des maladies.

Les viandes salées doivent être continuellement arrosées de saumure. Le pain doit être conservé dans des compartiments fermés ; les légumes dans un endroit frais et non exposé au soleil. Il faut mettre le fromage dans un endroit où les mouches ne peuvent aller. Quant aux substances alimentaires contenues dans les boîtes de conserve, il faut des soins spéciaux et une grande précaution dans les achats. Les boîtes doivent être hermétiquement fermées, autrement les produits se gâtent. L'épicier doit donc acheter des conserves fraîches et les garder dans un endroit peu chaud. Qu'il fasse aussi attention à la falsification des produits, surtout thé, le café, les poudres à pâte, le poivre, le vinaigre, le sel, le sucre, etc., etc.

Outre l'air vicié qui ruine la santé, il y a encore le surcroît de tra-