LE COLPORTAGE

Il faudrait en finir avec le colportage qui nuit au commerce régulier des marchands payant licence pour leur magasin. Il existe des règlements ayant pour but de restreindre la plaie du colportage mais ces règlements sont généralement lettre morte. Il n'était pas rare, il y a quelques années, qu'un porte-balle obtint de la générosité mal placée d'un maire sentimental, d'exercer son métier sans avoir à délier les cordons de sa bourse. Nous croyons qu'il n'en est plus ainsi et que, s'il existe encore des colporteurs sans licence, ils sont susceptibles d'être amenés devant le recorder sans qu'ils puissent exhiber un permis de vendre sans licence.

Nous n'ignorons pas que pour beaucoup de ces colporteurs le prix de la licence est lourd, mais le mon tant des taxes pour le marchand tenant magasin n'est-il pas élevé aussi.

Si le colporteur n'a pas l'argent nécessaire pour payer la licence, qu'il ne colporte pas ; qu'il travaille de ses deux bras comme le font tant d'autres gens.

On voit maintenant à tous les coins de rues des marchands de fruits plus ou moins ambulants qui ont pour tout magasin une voiture à bras. Ils interpellent les passants, en gênent la circulation et font tort aux marchands établis qui ont de lourdes charges auxquelles ils doivent faire face : loyer d'un magasin et taxes municipales.

Nous voulons bien que la plupart de ces marchands ambulants aient obtenu une licence régulière, mais leur raison d'être n'existe pas et nous souhaiterions qu'il ne fût pas accordé de licence pour ce genre de colportage.

Du moment où on accorde une licence pour vendre sur voiture à bras des fruits, il n'y a pas de raison pour qu'il n'en soit pas accordé pour la vente des légumes, de la mercerie, des chapeaux, etc., etc.

Nous sommes déjà suffisamment encombrés et menacés par les tramways et les bicyclettes sans avoir la perspective d'être partout gênés dans nos promenades et arrêtés dans nos affaires par une avalanche de voitures à bras.

Nous demandons pour toutes ces raisons qu'il ne soit plus accordé de licences à des colporteurs circulant ou stationnant dans la ville avec voitures à bras ; c'est d'ailleurs le vœu des marchands qui ont magasin et paient de lourdes taxes à la Cité pour être protégés dans l'exercice régulier de leur commerce.

Moyens généraux de reconnaître la qualité du lait.

Ces moyens, qui n'ont rien de commun avec les procédés scientifiques, sont à la portée de tout le monde. Comme tels, nous croyons devoir les indiquer à nos lecteurs.

Nous avons d'abord la vue. Un lait à teinte rougeâtre peut indiquer la présence du sang due à une maladie du pis de la vache ou provenir du fourrage dont l'animal a été nourri.

La couleur bleue indique que le lait est malade [microbe], soit additionné d'eau ou écrémé. Il suffit de transvaser le lait pour bien voir s'il a cette teinte.

La couleur jaune est encore plus instructive, car si le lait est plus ou moins jaune, c'est qu'il peut être altéré ou contenir du colostrum de la vache.

L'aspect du lait pourra donner d'autres indications. Un lait visqueux est malade, un lait renfermant des caillots aussi. Les grumeaux de crème laissent soupçonner l'écrémage ou le mélange des deux traites.

Nous avons ensuite le goût qui nous renseignera, la dégustation nous fournira de précieux indices. Le lait peut être amer, salé ou acide.

Ces goûts proviennent ou d'une maladie de l'animal, ou de son alimentation ou de la façon défectueuse dont le lait a été recueilli.

Enfin, l'odorat peut compléter tous ces indices, car toute odeur devra nous faire suspecter la pureté du liquide.