

L'ÉPICIER ROUMAIN

La Roumanie, ce Royaume d'environ 5,500,000 habitants, vaut mieux, beaucoup mieux, que ses voisins du Sud.

Bordé au Sud par la Bulgarie, à l'Ouest par la Serbie et l'Autriche, au Nord par l'Autriche et la Russie, à l'Est par la mer Noire, ce Royaume est formé des anciennes principautés de Moldavie et de Valachie, auxquelles le Congrès de Berlin, le 1er juin 1878, joignit la Dabrandja. Sa capitale, Bucarest, a une population de près de 300,000 habitants.

Bucarest est une ville qui suit le mouvement moderne, elle s'améliore et progresse comme les grandes capitales, grâce, surtout, à l'activité du Roi Carol et des grandes familles roumaines, et malgré une situation plutôt défavorable. Bâtie au milieu d'une vaste plaine, sur les bords d'une petite rivière, la Dimbovitza, elle se trouve exposée à tous les vents, à toutes les tempêtes; dans la belle saison, les orages y sont fréquents; et la température passe par les deux extrêmes: très froide en hiver et très chaude en été. Ceci n'empêche pas le commerce et l'industrie d'y prendre plus d'extension d'année en année; le luxe, le confort, l'élégance, les voies larges et spacieuses, les monuments ont suivi; et ces derniers, en grande partie, ont été conçus par un Français, l'ingénieur Galleron.

En France, plus d'un nom roumain a souvent frappé nos oreilles, tels ceux des Bibesco, Cauza, Brancovan, Stirbey, etc... qui ont contribué pour beaucoup à l'embellissement de leur capitale; retenons-en un: celui du prince Georges Bibesco, aussi français que roumain, officier dans l'armée française, il combattit au Mexique, et fit la campagne de 1870-71 dans les rangs français; à ses frais, pendant le siège de Paris, il transforma son hôtel en ambulance. De tels hommes méritent qu'on ne les oublie pas.

Ajoutons que les Roumains n'ont pas seulement un roi qui s'occupe d'eux, mais aussi une reine qui, sous le pseudonyme de Carmen Sylva, a écrit un grand nombre d'ouvrages dont plusieurs ont été traduits en français.

Ceci dit, voyons comment se comporte notre confrère l'épicier roumain.

Les épiciers en détail à Bucarest et en Roumanie sont-ils nombreux? — Oui, ils sont très nombreux.

Vendent-ils des légumes, primeurs, volailles, etc.? — C'est leur spécialité dans le quartier aristocratique.

Quels sont les principaux articles qu'ils gâchent? — Sucre et café.

Est-il à peu près satisfait du personnel? — Oui.

Quel temps exige-t-il pour l'apprentis-

sage et quelles sont ses conditions? — Trois ans. On les prend en général, à partir de 12 ans.

Quels sont les salaires du personnel? — De 17 à 20 ans ils gagnent de \$60 à \$80 par an; au-dessus de vingt ans, davantage, suivant leur capacité, presque toujours nourris et couchés.

Quelles sont les heures d'ouverture et de fermeture des magasins? Ferme-t-on le dimanche? — Les heures d'ouverture varient suivant les saisons, il faut prendre bonne note qu'on ouvre de très bonne heure, toujours, et que l'on ferme toujours très tard. On ferme le dimanche après-midi, à Noël, à Pâques et à la Pentecôte, deux jours complets de fermeture.

Les étalages sont-ils soignés? Expose-t-on ses produits sur le trottoir? — Oui, les étalages sont très soignés dans le quartier aristocratique. Oui, on expose ses produits sur le trottoir.

Quels sont les produits que l'épicier vend le plus? — Les principales denrées connues, et surtout beaucoup de vins étrangers en bouteilles et de liqueurs.

Existe-t-il des associations d'épiciers? — Non.

Quelles taxes ou impôts supporte-t-il? — Enorme! Douane, octroi, et une licence pour les boissons que l'on détaille dans le magasin. Elle varie suivant la classe dans laquelle on se trouve et va de \$60 à \$160 par an.

Est-il beaucoup gêné par les Sociétés coopératives et les grands magasins? — Il n'y a pas de grands magasins comme à Paris; quant aux Sociétés coopératives, il n'en existe qu'une seule: la Société "Mercur."

Donne-t-on des timbres de commerce? — Non.

L'Épicier vend-il à crédit? — Beaucoup à crédit.

Comment l'épicier se procure-t-il du personnel? — Presque toujours les commis sont recrutés dans les familles, par connaissances. Il n'existe pas de bureau de placement ni d'associations.

Le commis peut-il espérer devenir patron? Faut-il de gros capitaux? — Souvent le commis devient patron, sans pour cela avoir besoin de gros capitaux.

De la situation en général? — Sous le rapport des affaires, depuis quatre ans, le pays a traversé une crise commerciale et immobilière assez sérieuse; mais la bonne récolte de l'année dernière et celle de cette année qui s'annonce bien, avec la consolidation de l'emprunt de 178 millions, font espérer un revirement dans le pays.

Détails particuliers. — Le sol Roumain renferme de nombreux terrains pétroliers, d'où quantité de Sociétés pour leur exploitation et la raffinerie du pétrole. Les principales sont: "L'Etoile Rou-

maine", l'"Aurora", "les pétroles de Prahova", "les pétroles Roumains", "la Sperantza", etc.

Un journal quotidien, très répandu l'"Indépendance Roumaine" est publié en français; un autre, hebdomadaire: l'"Orient orthodoxe" est publié en français et en russe.

La Roumanie compte trois autres villes importantes: Jassy, avec 78,067 habitants dont 50,000 juifs; Galatz, 62,678 habitants et Braïla, 58,392 habitants. Ces deux dernières sont les deux ports les plus importants du royaume.

Pour être éligible comme sénateur, il faut être âgé de 40 ans et posséder un revenu de 9,400 lei. On dit "un lei et 2 lei"; le lei est l'équivalent du franc (20c) comme le "bani" est l'équivalent du centime (1-5c).

Que d'épiciers souhaiteraient pouvoir être éligibles au Sénat Roumain!

UNE FABRIQUE DE CONSERVES AUX ETATS-UNIS

Tout se fait sur des bases gigantesques aux Etats-Unis, et à peu près tout fonctionne mécaniquement. Voici par exemple l'usine de Longmont, dans le Colorado, qui se fait une spécialité des pois en conserve. Elle cultive elle-même les pois qu'elle mettra ensuite en boîtes; ces pois sont semés à l'aide d'un semoir mécanique, et ils sont arrosés au moyen de rigoles où l'eau est envoyée par une machine élévatrice à vapeur. Quand les pois sont mûrs, on coupe les plantes au ras du sol, naturellement à la machine, on les porte à l'usine, et l'écosage se fait mécaniquement. Ce sont encore des machines qui effectuent le tri par grosseur.

Les poids sont alors soumis à une cuisson partielle dans d'immenses chaudières, puis versés sur des tables garnies de feuilles de zinc; ici la machine ne suffirait pas, parce qu'il faut les passer minutieusement en revue pour enlever ceux qui seraient cassés ou endommagés d'une façon quelconque, et la besogne en est confiée à des jeunes filles qui y mettent le soin et la promptitude caractéristiques de tout ce que fait l'ouvrier américain. Mais la machine reprend immédiatement après tous ses droits. Les pois sont en effet lavés mécaniquement, mécaniquement mis en boîtes, chaque machine remplissant douze boîtes à la fois. Ces boîtes sont soudées à la machine (comme cela se fait du reste dans les grandes usines françaises), et elles sont alors emportées automatiquement à des chaudières qui en achèvent la cuisson, et une dernière série de machines effectuent l'étiquetage. L'usine de Longmont arrive ainsi à remplir par jour 40,000 boîtes de pois!