

à compte de sa dette de \$15. et D les transmit à E en déduction sur sa dette de \$30. E, de son côté, les paya à F sur les \$12.50 de sa créance et F les remit à A, payant ainsi la moitié de ses \$10.

A, passa de nouveau les \$5.00 à B, réduisant ainsi sa dette à \$5.00. B les remit à C, et ne lui dut plus que \$10. C réduisit sa dette envers D à \$5. en lui faisant passer le même billet, et D, en le remettant à E se trouva à ne plus lui devoir que \$20.00 E, continuant le circuit, le repassa à F dont la créance fut réduite à \$2.50, puis F le retourna à A, s'acquittant complètement envers lui.

Alors A s'acquitta envers B en lui remettant une troisième fois les \$5.00 ; B réduisit sa dette à \$5.00 en le passant à C, qui s'acquitta complètement envers D en le lui transmettant. D, en le repassant à E, se trouva à ne plus lui devoir que \$15.00 et E dit à F : si vous voulez me remettre \$2.50 je vais vous donner le billet de \$5.00. F ayant remis le change, empocha le billet dont la circulation se trouva ainsi arrêtée.

Mais dans ce court espace de temps, il avait servi à payer \$62.50 sur un total de dettes de \$92.50 il avait permis à A, C, E, et F de s'acquitter complètement envers leurs créanciers respectifs et à B et à D de réduire leur dette respective, le premier, des deux tiers et le second de la moitié.

Voilà un exemple de ce que produit tous les jours dans le commerce un peu d'argent en circulation, tandis que l'argent entassé dans un coffre fort ne sert à rien du tout.

POUR LES EPICIERES.

Nous nous proposons d'inaugurer parmi les épiceries de la ville de Montréal et surtout parmi les membres de l'Association, un mouvement qui pourra faire renaître les beaux jours de cette Association, s'il réunit, comme nous l'espérons, le concours de toutes les bonnes volontés. La session de la législature de Québec est commencée ; dans le discours du Trône, le gouvernement a fait prévoir un changement à la loi des licences. Il y a donc tout lieu de redouter qu'il ne veuille apporter de nouvelles restrictions au commerce licencié que font les épiceries, et peut-être même a-t-il l'intention d'augmenter encore le prix déjà si exorbitant de la licence de magasin.

La saison de Noël approche ; pendant les quelques jours de grande

activité dont jouissent les épiceries autour des fêtes de Noël et du Jour de l'An, pourquoi feraient-ils volontairement et inutilement le sacrifice d'une grande partie de leurs bénéfices légitimes en donnant à leurs pratiques des présents plus ou moins dispendieux ?

Voilà, entr'autres, deux questions intéressantes que tous les épiceries, surtout les membres de l'Association — et tous devraient faire partie de l'Association — ont besoin de discuter ensemble, afin de se concerter en vue d'une action commune. Nous mettons notre publicité à leur disposition pour cela et, comme organe de l'Association, nous ferons, comme nous l'avons déjà fait depuis plusieurs années, tout ce qui dépendra de nous pour que ces questions reçoivent une solution satisfaisante.

MODES ET NOUVEAUTÉS.

Quelqu'un, dit le *World* de New-York, a inventé les chaussettes à cinq orteils. Elles ont vu le jour il y a une couple de mois. Les dames les ont promptement mises en quarantaine, refusant même de les examiner. Maintenant que les magasins de nouveautés les ont renvoyées au manufacturier comme invendable, les marchands de mercerie en font présent à leurs clients et l'on peut s'imaginer la désolation des pauvres mères de famille surchargées d'ouvrage. O'était bien assez d'avoir à raccommoier les chaussettes ; mais les chaussettes à cinq orteils !

Un fabricant de bonneterie de Nottingham, a été poursuivi pour avoir marqué "*Laine naturelle*" des marchandises dont la matière première était pour moitié de coton. Il fit entendre comme témoins plusieurs confrères qui vinrent déclarer que la coutume du commerce était de marquer les marchandises de première qualité : "Tout laine," et celles qui contenaient du coton : "Laine naturelle." Cette dernière désignation était parfaitement comprise par le commerce comme indiquant la présence du coton dans le tissu. Le fabricant fut cependant condamné à £5 d'amende et les frais en vertu de l'Acte des marques de commerce.

Nous rappelons à nos abonnés que le prix de l'abonnement est strictement payable d'avance.

EPICERIES

La vente des fruits frais a été la source d'un bon courant d'affaires pour les épiceries de la ville cette année. Les ventes aux enchères sont, surtout pour eux, une institution qui mérite d'être encouragée.

La farine perd de sa qualité si on la laisse exposée à une trop basse température. Les marchands devraient tenir la qualité requise pour la vente courante dans un appartement sec et bien aéré à une température d'environ 70 degrés Fahr.

Les journaux des Etats-Unis disent que la production des fabriques de conserves de tomates, cette année, n'est que de 75 p. c. de la consommation de 1892 et que cet article est, par conséquent, bon à tenir en stock. Au Canada, cela dépendra beaucoup du tempérament de quelques-unes de nos maisons de gros de Montréal.

Ce n'est pas au Canada seulement que l'on se plaint du peu de profit à faire sur la vente du sucre. Un écrivain du milieu du siècle dernier disait que les épiceries de Londres de l'époque, perdaient souvent de £80 à £70 par année en papier et ficelle pour envelopper le sucre vendu au prix coûtant et quelques-uns même refusaient de vendre du sucre à un client qui n'achetait pas en même temps quelques autres articles.

En temps de crise, nous disait un épicier, tout le commerce se plaint de ne pas faire de ventes, excepté les épiceries. Nous aimerions bien cependant, que la diminution de la consommation s'étendit jusqu'à nous. Mais non. Si un consommateur demande un pantalon à crédit au marchand de nouveautés, ce dernier peut lui répondre : "Portez le vieux un peu plus longtemps." Mais s'il vient nous demander du pain et des pommes de terre, nous ne pouvons pas lui dire de se serrer le ventre.

L'influence du bouchon pour la conservation du vin, mis en bouteille, est plus grande que ne le pensent bien des consommateurs.

Les œnophiles recommandent de choisir, tout d'abord, des bouchons de première qualité, en liège compact, élastique et non ligneux ; ensuite de les faire bouillir, en vase clos, pendant 2 ou 3 heures, dans de l'eau pure, ou légèrement alcoolisée, ou mieux dans du vin de la qualité qui doit être mise en bouteilles.

Une fois les bouchons bien choisis, bien conservés dans un local sec, bien préparés et insérés à force par la machine à boucher, dans des cols bien rincés et propres, il convient encore, surtout quand il s'agit de vins mousseux, ou même seulement pour préserver les bouchons contre l'atteinte des insectes, de les imperméabiliser, soit avant, soit après.

Pour cela, on les plonge, pendant 2 ou 3 heures, dans une solution à 15 parties de gélatine mélangée, à 24 parties de glycérine, 500 parties d'eau ; ou mieux, pendant un quart d'heure dans un mélange de 4 parties de paraffine et de 1 partie de vaseline, chauffé à 40° centigrade. On peut encore, après bouchage, tremper la partie extérieure dans de la vaseline fondue à 35° centigrade, en rapportant ensuite la capsule.