

pôt sur le commerce, revenus à l'Etat, revenus à la Ville, licences pour la vente des champagnes, vins et alcools, impôt sur les champagnes.

Est-il gêné par les Sociétés coopératives et les grands magasins?—Oui, il est gêné par les deux. Les coopératives progressent de plus en plus; le commerce finit par les considérer comme ses ennemies. Les principaux grands magasins sont ceux de A. Wertheim, de Hermann Tietz, de Sandorf et Cie; on les dénomme "Waarenhauser".

L'épicerie s'est-elle engagée dans la mauvaise voie de donner des primes et des timbres commerciaux?—Non, pour les premières; oui, pour les seconds. Les commerçants ont organisé le système des coupons-rabais (Rabatt-Marken), ils donnent 50/0. C'est un succès pour le consommateur; on ne saurait en dire autant pour le commerçant à qui il laisse peu ou pas de profits, à moins qu'il n'augmente ses prix; mais alors son concurrent ne pratiquant pas ce système, a un avantage sur lui.

Vend-t-on à crédit?—Quelques clients payent mensuellement, le plus souvent les affaires se font au comptant.

Les épiciers sont-ils unis?—Oui et non; de là le grand nombre de sociétés d'épiciers que je vous ai signalé.

Comment recrutent-ils leur personnel?—Le plus souvent par les sociétés de commerce, et par des annonces dans les journaux; très peu par leurs propres associations.

Le commis-épicer peut-il s'établir sans avoir besoin de gros capitaux?—Quand il a des économies, c'est son rêve! Pour débiter, un capital de 4,000 à 5,000 marks est suffisant.

Contraste!—De nombreux épiciers français, que je considère comme d'excellents patriotes, ont le tort grave de "travailler pour le roi de Prusse".

Détails particuliers.—Nous exportons en Allemagne pour 457 millions de produits, et nous en importons pour 360 millions. Il n'y a pas de ministères en Allemagne, mais une chancellerie divisée

en plusieurs offices, à la tête desquels se trouve le grand Chancelier, seul responsable devant l'Empereur.

Comme pouvoir législatif, nous voyons le "Bundesrath", ou Chambre Haute et Conseil d'Etat, qui comporte 58 membres; et le Reichstag, qui en compte 396 élus par le suffrage universel.

C'est au sujet de ces deux Chambres que Bismarck disait: "Le Sénat de Berlin se compose de respectables perruques, tandis que le corps législatif est composé de perruques qui ne sont pas respectables du tout".

En me rendant à la gare, nous croisons un orgue de Barbarie en train de mouder: "Viens, poupoule, viens!". Tiens, dis-je à mon compagnon, encore une chanson que vous nous avez chipée!—Par don, me répondit-il, "Kome Caroline kome!" est une chanson d'ici; c'est vous qui nous l'avez prise!

Cela me console. Car, entre nous, vous savez, "Viens poupoule, viens poupoule! Viens!" est un peu "bonnet de coton" pour nous autres Français! Gardons donc le képi sur l'oreille et la tête droite et si nous voulons rigoler un instant, entonnons: "Embrassez-moi, Ninette" ou "L'Amour boiteux"! Ça n'est pas plus méchant, et c'est plus digestif.

E. LAIGNEAU.

L'Épicerie Française.

LES OEUFS DE SAUMON ET LES SARDINES

M. Monin, consul de France à Vancouver attire l'attention des pêcheurs de sardines en France sur ce fait que les oeufs, déposés par les saumons qui remontent les eaux douces, et sont, par conséquent "rogués" pourraient servir d'appât pour les Sardines. Si cette rogue pouvait être utilisée, ce qui est très probable, il serait facile d'en obtenir annuellement une grande quantité en s'adressant aux fabriques de conserves de saumon et de l'expédition salée par voilier, via "Cap Horn", directement de Victoria en Europe. Le prix du fret des bateaux qui chargent les saumons pour l'Angleterre est de 15 shillings environ la tonne.

COMMENT PREVENIR LA CONTAMINATION DU LAIT

*Ministère de l'Agriculture,
Branche du Commissaire.*

Ottawa, 9 juillet, 1903.

Les patrons de fromagerie ont un intérêt pécuniaire direct à ne fournir que du lait pur et sain, libre de toute mauvaise odeur et de toute saveur. Quels que soient le soin et l'habileté que le fromager mette dans l'exécution de son travail, il ne sera pas en mesure de fabriquer un fromage de qualité supérieure, ou d'obtenir les plus forts rendements, si le lait n'est pas en bonne condition. Quelques unes des causes principales de lait contaminé ou gazeux ont été citées par la section de l'Industrie Laitière, du Département fédéral de l'Agriculture, afin de mettre les cultivateurs en garde contre les causes. Dans la plupart des cas, la contamination est produite par l'introduction de germes nuisibles durant et après la Traite.

Ces germes sont toujours inséparables de la malpropreté sous une forme quelconque. Des recherches suivies ont démontré qu'une forte proportion des mauvaises odeurs ou saveurs présentes dans le lait et ses dérivés, proviennent de germes qui se rencontrent constamment dans les déjections des bestiaux. Ces germes pullulent partout où les déjections animales sont déposées. La vase des eaux dormantes où les bestiaux vont s'abreuver et les cours de ferme où se fait la traite des vaches en sont constamment infestées. De là la nécessité de brosser le pis et le flanc de la vache avant la traite, pour en faire tomber les poussières, la terre, le fumier, les poils, etc., qui sans cela tomberaient dans le seau à lait. Le coulage du lait qui le débarrasse des corps étrangers visibles, n'en fait pas disparaître ces germes nuisibles qui sont la cause réelle des mauvaises odeurs et des mauvaises saveurs dans le lait.

Les seaux, les couloirs et les bidons à



Saumon "Clover Leaf"

QUALITE STRICTEMENT CHOISIE DE SOCKEYE
ROUGE DE LA RIVIERE FRASER

La plus haute qualité et le plus bel emballage sur la marché.

THE PACIFIC SELLING CO., 95 HUDSON ST.,
NEW YORK, N. Y.