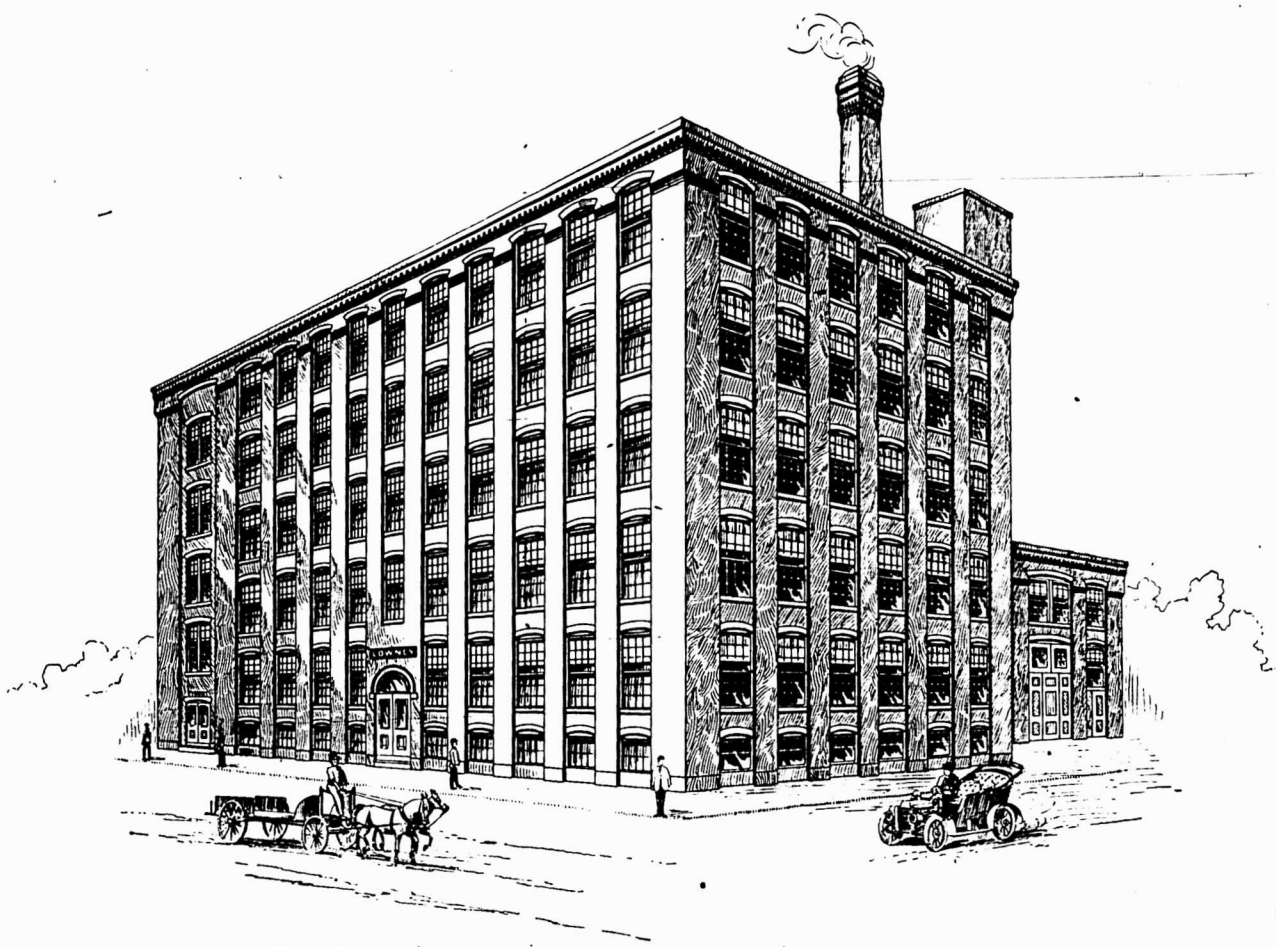

The Walter M. Lowney Co. of Canada

Ci-contre nous donnons la vignette de la bâtisse qu'occupera dans le courant de septembre et que vient de faire construire la Walter M. Lowney Co. of Canada Limited.

La construction principale qui occupera les Nos 165, 167, 169 et 171 rue William, est de 100 par 60 pieds et à six étages, elle sera employée par la dite compagnie pour des fins de manufacture.

Le cacao, le chocolat, les bonbons de chocolat et les spécialités de Lowney si avantageusement connus du commerce et des consommateurs y seront préparés.

En arrière de la bâtisse principale des dépendances ont été construites pour donner place aux chaudières, engins, et également pour salle de réfrigération.

La construction de cette splendide manufacture coûte dans les $60,000 et peut-être davantage. Elle sera prochainement outillée des machines les plus nouvelles et les plus perfectionnées et sera un établissement véritablement modèle qui fera honneur et à la compagnie et à la Cité de Montréal.

BONNES SUGGESTIONS

Je ne suis pas un vieillard, dit M. Leigh, président en retraite, dans une allocution à l'assemblée annuelle de la Fédération des Epiciers d'Angleterre; mais, de mon temps, j'ai vu comment les épiciers, d'hommes pratiques qu'ils étaient, connaissant parfaitement les articles qu'ils avaient à manipuler, sachant tout sur leur nature, leurs qualités et leurs prix, sont devenus de simples machines qui, parce que des articles ont une grande publicité, les prennent en stock sans considérer jamais quelles sont leurs qualités et les recommandent à leurs clients, les prix auxquels ils sont vendus ayant été fixés pour eux et les clients achetant ces articles parce qu'ils ont été annoncés. Ainsi, l'épicier devient un simple automate pour la distribution d'articles dont il ne connaît rien du tout; il les vend à des prix qui ont été fixés pour lui, à un profit qui a été établi pour lui par les manufacturiers, et ces articles sont achetés par des clients qui savent aussi bien que l'épicier le prix de vente de ces marchandises. Aussi combien d'hommes aujourd'hui sont devenus de simples machines, travaillés d'un côté par un public habile qui ne permettra à personne, s'il peut l'empêcher, principalement à un marchand d'obtenir un profit avec lequel il puisse vivre. Peut-être que j'exagère un peu, mais c'est l'observation que j'ai faite.

Je crains qu'un grand nombre de nous ne tiennent pour admis que l'épicier disparaîtra et qu'ils ne s'enorgueillissent pas comme ils le devraient faire du commerce auquel ils se livrent. Nous semblons perdre de vue l'importance de la position que nous occupons comme distributeurs d'aliments au public et aussi le rang que nous tenions autrefois comme membres d'un commerce qui a obtenu une charte en l'année 1420. Il me semble que la décadence du système d'apprentissage et le manque de connaissances techniques au sujet des marchandises que nous avons entre les mains sont responsables pour une grande part de cet état de choses. Il n'y a jamais eu une période où il ait été plus nécessaire que l'épicier ait une connaissance pratique de son commerce qu'à présent, et je me demande si le temps n'est pas venu où chacun de nous devrait prendre en considération cette question importante et fasse tout en son possible pour nous rendre plus compétents, et pour instruire ceux que nous formons à notre métier et qui devront prendre notre place plus tard, de façon à ce que nous devenions ce que nous devrions être, c'est-à-dire maîtres complètement de nos affaires dans tous leurs détails et à cet effet pourvoyeurs publics, dans le jugement et l'habileté desquels le public aura confiance. Bien entendu, la question suivante se pose: Comment peut-on obtenir ces connaissances plus étendues? Je sais très bien que l'on soutient souvent que l'ancien système d'apprentissage n'est plus possible aujourd'hui. Etant donné qu'il n'y a plus de contact direct entre le patron et son apprenti, ce dernier n'a pas lui-même occasion de s'instruire comme il pouvait le faire autrefois. Mais il faut se souvenir que tout le commerce n'est pas encore dans les mains de compagnies qui ont un grand nombre de succursales. Il