

Chronique de Québec

Québec, 4 octobre 1893.

La dernière huitaine a certainement amené de l'amélioration dans le commerce général de notre ville. L'activité se fait sentir dans tous les genres d'affaires, mais elle est plus apparente chez les marchands d'épicerie en gros et dans les magasins de nouveautés. C'est que le temps est venu de faire des grandes expéditions d'automne, et il semble que les marchands de la campagne, comptant sans doute sur l'excellence de la récolte, font des approvisionnements plus considérables que d'habitude.

Quant aux affaires dans les nouveautés, c'est le cas de dire que le "malheur des uns fait le bonheur des autres." La faillite et la fermeture de deux maisons importantes et très soigneuses font naturellement affluer les acheteurs dans les magasins encore ouverts et dont le personnel, propriétaires et employés, est anxieux de faire les plus grosses recettes possibles.

A ce sujet, sans vouloir apprécier ni blâmer la manière dont certains marchands conduisent leur négoce, je ferai remarquer cependant qu'on abuse trop souvent et à trop d'endroits encore de l'inexpérience des clients qu'on ne se gêne pas de tromper sur la valeur réelle des marchandises, de ridiculiser de toute manière et même d'intimider brutalement.

Pour dire tout en un mot, dans certains quartiers de notre ville, il existe des marchands et des commis sans délicatesse et sans scrupule, dont le seul objet paraît être de pratiquer de véritables exactions sur le public, sans tenir compte que des moyens honorables et des manières polies, sont le seul moyen d'assurer aux maisons de commerce des clientèles stables et payantes.

L'éducation de plusieurs est encore à faire à ce point de vue, et cela occasionne plus de préjudice qu'on ne le croit dans l'économie générale d'une maison de commerce. Je ne hâte d'ajouter, toutefois, que le système va s'améliorant de jour en jour et que bon nombre d'établissements à Québec, adoptent la méthode des ventes avec prix marqué ouvertement sur la marchandise.

ÉPICERIES.

La semaine en épicerie a été singulièrement active. On se sent en pleine saison d'automne, c'est-à-dire la saison d'approvisionnement pour les marchands de la campagne, et celle aussi des importations pour le commerce de gros.

Les affaires au détail sont aussi satisfaisantes et la collection bonne, aucun changement dans les prix, nous cotons :

Sucres : Jaune, 44 à 45c ; Cut Leaf, 60c ; granulé, 58c ; Powdered, 6c ; ext. ground, 6 1/2c brls. ; 1/2 brls. 6 1/2c ; boîtes, 6 1/2c.

Sirap : Barbade, tonne, 32 à 33c ; tierce, 34 à 35c ; quart, 35 à 36c.

Fromage : 10 1/2c à 11 1/2c.

Beurre : frais, 22 à 24c ; marchand, 16 à 18c.

Œufs : frais, 16 à 18c.

Conserves : Homard, No. 1, \$1.75 à \$1.80 ; do, No. 2, \$1.40 ; Saumon, British American, \$1.40 ; Clover Leaf, \$1.42 1/2 ; Tomates, 95c à \$1 ; blé d'Inde, 90c à \$1 ; Pois, Can., \$1.00 à \$1.10 ; Pêches, 3 lbs, \$2.95 ; do, 2 lbs, \$1.85.

Vermicelle : en boîte, 5 1/2c lb. en qt. 5c lb. Vermicelle de Québec : Boîtes 5c. lbs, Quarts 4 1/2c lb.

Riz : \$3.50 à \$3.60 ; "Pot Barley" \$4.00 le quart.

Amandes : Taragone, 13c, do Ecailées, 27c. lbs.

Sel : En magasin, 46 à 48c ; fin, 1/2 de sac 35 à 38c ; gros sac, \$1.45 à \$1.50.

Alcalis : Soda à laver, \$1.00 à \$1.10 ; do,

à pâte \$2.50 à \$2.75 ; Empois, No. 1, 5 1/2c ; do satin, 7 1/2c ; caustique cassé, \$3.25 à \$3.35.

Allumettes : cartes, \$3.10 à \$3.25 ; Telegraph, \$3.00 à \$4.00 ; Telephone, \$3.70 à \$3.80 ; Dominion, \$2.50.

Huile de charbon : 11 1/2 à 12c.

BOIS

Prix (sur les quais Renaud) :
Érable 3 pds., \$4.00 à \$4.25 ; érable, 2 1/2 pds \$3.00 ; merisier, 3 pds \$3.50 à \$4.00 ; do 2 1/2 pds \$3.20 à \$3.50 ; bouleau, 3 pds \$2.80 à \$3.20 ; do 2 1/2 pds \$2.50 à \$2.80 ; épinette rouge, 3 pds \$3.40 ; do 2 1/2 pds \$3.00 ; cyprès, 3 pds \$2.80 ; épinette grise, 3 pds \$3.00 ; charbon \$6.00 à \$6.50 la tonne.

FRUITS

Rien de bien nouveau à noter dans le commerce de fruits. Les pommes et les raisins frais seuls montrent quelque peu d'activité. On n'y voit presque plus de petits fruits et les oranges sont extrêmement rares.

Pommes : St-Laurent et fameuses, \$2.50 à \$3.50 ; Canadian Duchess, \$3.00 à \$3.25 ; Maiden's Blush, \$2.75 ; pommes communes, \$1.60 à \$2.00 ; Colvert, \$2.75 à \$3.50.

Citrons : Catane, \$4.00 ; Bananes, \$1.50 à \$2.00 ; Tomates, 60 à 70c la boîte ; Pruneaux, 9c ; Prunes bleues Can., 60c le gallon ; Melons d'eau, 40c à 45c la pièce ; Melon d'automne Can., 50 à 60c la dz ; Poires, Californie, \$4.00 la boîte ; Bartlett's, \$6.00 à \$7.00 le quart ; Melons nutmeg, 40 à 50c la pièce ; Bleuets, No 1, \$1.00 la boîte.

Raisins : Vert Californie, 80c ; Do, Bleu, "Concord" panier 10 lb 40c ; Do, 20 lb 3 1/2c la lb ; Vert, Niagara, 5c la lb ; Delaware, 6c la lb.

Quelques lots de raisins bleus, paniers de 20 lbs sont offerts à 3c la livre. Raisins de Valence, 4 à 5c ; "Crown Layers" frais, 7 à 7 1/2c ; Currants, 5 1/2 à 6c.

Légumes : Choux 30c la doz ; Oignons d'Égypte, en sac, 2 1/2c la lb. ; Oignon Canadien, 50 à 55c le minot ; Patates, 30c le minot.

FARINES, GRAINS, ETC.

Une grande activité règne dans le commerce des farines et provisions.

Les arrivages en grand nombre des pêcheurs du golfe avec cargaisons de morues, harengs, huîtres, etc., ont donné un regain d'activité à notre Basse-Ville. Comme on va le voir par les cotations ci-dessous, le hareng, surtout celui du Labrador sera cher cette année. Dans les autres spécialités les prix n'ont pas changé. (Prix cotés par M. J. B. Renaud & Cie.)

Farines : Superfine, \$3.00 à \$3.20 ; fine, \$2.70 à \$2.85 ; forte, \$4.00 ; Extra, \$3.25 à \$3.40 ; S. Roller, \$3.65 à \$3.80 ; Patente Américaine, \$5.15 à \$5.25.

Grains : Avoine par 34 lbs., 41 à 42c ; Orge, 55c ; Son, 80c ; Gruau, \$4.25 à \$4.50 ; Fèves, \$1.50 à \$1.60 ; Pois No 1, 90c ; Do No 2, 75 à 80c ; Blé d'Inde, 65 à 67c ; Foin par tonne, \$10.75.

Poissons : Morue vertes No 1, \$4.75 ; Do No 2, \$4.00 ; Saumon No 1, \$15.00 ; \$16 ; Do No 2, \$14.00 ; Hareng, C. B., \$6 ; Do, Labrador, No. 1, \$7.00 à \$7.50 ; Do, do, No. 2, \$5.75 ; Truites, \$10.

Provisions : Lard Short Cut, \$22.00 ; Mess Chicago, \$21.00 ; Saindoux en seaux, \$1.70 à \$1.80 ; Do en chaudière, 9 à 9 1/2c ; Suif, 5 1/2 à 6c ; Do en panne, 3 1/2 à 4c.

Huiles : Loup-marin "Straw" 35c ; de morue, 35 à 36c ; de maçonin, 38 à 40c.

L'inauguration d'un hôtel de première classe est assez rare à Québec pour qu'il soit légitime d'en faire mention dans cette chronique.

Je veux parler de l'hôtel "Royal Albion" ouvert principalement au public lundi de cette semaine. On dit que son propriétaire, M. Cowan, a mis une qua-

rantaine de mille piastres dans cette entreprise. Cela prouve tout au moins qu'il y a encore des gens qui ont foi dans l'avenir commercial de notre ville.

Le fait est qu'on sent de jour en jour le besoin de plus de commodités pour le public voyageur. Le nouvel hôtel pourra facilement loger 100 à 150 personnes avec tout le confort des aménagements les plus perfectionnés. Il est certain que les étrangers affluent dans une ville en proportion du bien-être et des facilités qu'ils y rencontrent.

A ce double point de vue, nul ne se plaindra, selon moi, de l'ouverture du Royal Albion ; en attendant, d'ici à quelques semaines, la solennité de l'inauguration du "Windsor Québécois" le splendide hôtel "Château Frontenac." On est à mettre la dernière main à l'œuvre pour parfaire ce monument de la Munificence de la Compagnie du Pacifique Canadien. Deux à trois cents employés terminent les travaux du dehors et ornent avec profusion les lambris intérieurs avant d'y placer les riches tentures et les ameublements d'un luxe oriental. Naturellement le commerce et la main d'œuvre bénéficient d'autant de cette grande entreprise.

Il est statué, par résolution du Conseil de Ville, que l'hôtel sera ouvert pas plus tard que le premier de novembre prochain, sinon la Compagnie perd le bénéfice de l'exemption des taxes. Cela explique l'activité qui règne ici.

Le parti Vice-Royal est encore dans la vieille capitale ; c'est une série non interrompue de fêtes et réceptions brillantes et une bonne aubaine cela va sans dire, pour les magasins de modes et de confection. Leurs Excellences se prodiguent et sont déjà très populaires chez nous. "My Lady" vient précisément d'annoncer qu'à son prochain "at home" elle serait heureuse de voir les papas et les mamans accompagnés de leurs fillettes et garçonnets.

Imaginez que l'invitation est acceptée avec enthousiasme et quelles dépenses il va falloir faire pour habiller tout ce petit monde. C'est encore tant mieux. Puisque le menu peuple n'est pas appelé à ces magnificences des grands, il n'est que juste, qu'il ait au moins sa part de bénéfice sur les plaisirs des riches. Du reste, leurs Excellences n'entendent pas limiter leur sphère d'action aux classes privilégiées par le rang et la fortune.

Elles sentent, au contraire, comme un besoin de soulager les pauvres et les malheureux. Le bel exemple qu'elles ont donné dimanche dernier, en allant à la rencontre des immigrants venus par le "Parisian" et en leur souhaitant la bienvenue sur cette terre du Canada, prouve mieux que des discours les sentiments humanitaires qui les animent.

J'aurais voulu finir cette chronique sur la note gaie. Mais une mauvaise nouvelle m'arrive, qui a jeté la consternation dans le monde des affaires et qui est le thème général des conversations.

On ne parle de rien moins que de l'arrestation d'un de nos plus grands marchands de fourrures qu'on dit impliqué dans des fraudes gigantesques au détriment des douanes américaines et de certaines compagnies de transport canadiennes. Si la nouvelle se confirme, ce sera un véritable malheur vu qu'elle s'attache au plus grand établissement de fourrures du Canada. Espérons que des explications satisfaisantes seront données par les personnes impliquées dans cette affaire et que cette importante maison conservera sa réputation jusqu'à aujourd'hui sans tache.