

LA PROPRETE EST PROFITABLE

Si votre concurrent a un magasin attrayant, pourquoi ne feriez-vous pas en sorte que le vôtre le soit encore plus?

• • •

Votre voiture de livraison est-elle bien propre et fraîche de couleurs? Si non, il faut y remédier de suite, car c'est une bonne annonce pour vous.

• • •

Votre magasin est-il rempli de taches de mouches en été et le laissez-vous dans l'obscurité en hiver?

• • •

Votre magasin est-il assez propre pour attirer la clientèle d'une bonne ménagère?

• • •

Le plancher de votre magasin est-il huilé ou recouvert pour prévenir la poussière?

• • •

Vos plafonds et vos murs sont-ils peints ou blanchis?

• • •

Vos planches, casiers et rayons sont-ils conservés en bon ordre de façon à plaire au consommateur?

• • •

Votre commis enlève-t-il la poussière de vos rayons chaque matin et s'arrange-t-il pour que les articles en rayon aient bonne apparence?

• • •

Une peau de chamois ou une éponge suffisamment humectée pour absorber la poussière, devrait être passée le matin sur les planches.

• • •

Protégez-vous vos rayons des mouches pendant l'été en y mettant du voile?

• • •

Vos articles de conserve sont-ils mis en étalage avec goût de manière à attirer l'oeil du consommateur?

• • •

Faites-vous l'inspection de votre stock chaque semaine de manière à vérifier sa bonne tenue?

• • •

Conservez vos comptoirs, vos vitrines et votre équipement en parfait état de propreté.

• • •

Employez la brosse rude et l'eau chaude fréquemment, pour conserver votre glacière propre à l'intérieur comme à l'extérieur.

• • •

Vos barils de beurre et votre fromage sont-ils exposés à la poussière sur le comptoir?

• • •

Couvrez-vous votre stock avec les couvertures qu'il faut pour empêcher la poussière et autres corps étrangers de venir en contact avec les aliments?

• • •

Assurez-vous chaque jour, si vous tenez des fruits et légumes, des articles qui sont gâtés de façon à pouvoir les isoler des bons.

• • •

Votre commis veille-t-il à ce que vos balances soient exactes, propres et bien polies?

• • •

Votre commis a-t-il une apparence propre qui invite le client à s'adresser à lui, ou bien a-t-il des vêtements sales et douteux de propreté?

POUR LE COMMERCE D'EPICERIE

Les soins à donner aux articles de conserves et aux céréales

Les produits alimentaires en conserve sont complètement stérilisés sous forte pression à très haute température, et dans des conditions ordinaires ne se détériorent pas; mais si l'air a chance de pénétrer dans la boîte par le moindre petit trou causé par la rouille ou autre détérioration de la boîte, la stérilisation perd sa valeur et les marchandises se gâtent rapidement. Le sceau hermétique ne peut jamais se rouiller de l'intérieur. Le danger de la rouille vient de l'extérieur et ceci ne peut être évité qu'en gardant la surface de la boîte toujours sèche.

Une fissure peut se découvrir en frappant légèrement la boîte suspectée. Si la boîte est crevée, le liquide s'en échappera, la boîte paraîtra plus légère de poids, ou bien le contenu rendra un bruit sec. Une boîte gâtée qui n'a pas de fissure enflera invariablement par le haut, et, en conséquence, sera impropre à la vente. A ce propos, il est bon d'attirer l'attention du commerce sur la différence qui existe entre le "gonflement" et le "coussinet."

Les gonflements sont causés par l'expansion des gaz qui sont formés lorsque les marchandises se corrompent, ou peuvent être le résultat d'un excès dans le remplissage, au moment de la mise en boîtes, et les gaz qui s'accumulent toujours forcent les bouts à gonfler. Dans ce dernier cas, les produits sont parfaitement sains, mais il est incertain de les vendre, car ils ne peuvent être distingués des produits réellement gâtés, tant que la boîte n'est pas ouverte et que le contenu en soit éprouvé par un expert.

D'un autre côté, le "coussinet" est le résultat d'un procédé nouveau de mise en boîte des conserves par lequel des boîtes sanitaires sont employées, remplies et scellées entièrement à la machine sans l'emploi de soudure. Avec le développement actuel de ce procédé, les couvercles et les fonds parfois ne sont pas assez renforcés, et le manque de soin et la trop brusque manipulation peuvent bosseler les couvercles ou les fonds. Les fabricants de conserves améliorent constamment les boîtes hygiéniques, et toutes ces difficultés seront éventuellement éliminées.

Si en pressant sur le couvercle, celui-ci revient à sa position normale et y demeure, et si la boîte ne bombe pas à l'autre bout, le contenu de la boîte est en bonne condition et est bon pour la vente. Autrement, la boîte devra être classée comme avariée.

Les garanties données par les marchands de gros contre les "bombages" et les "fissures", sont ordinairement très libérales pour une certaine limite de temps. Le tout, pour le détaillant, est de s'informer exactement de l'étendue de ces garanties de façon à avoir une protection efficace.

Il faut également prendre soin d'éviter le maniement trop brutal des produits en conserve, car bien souvent, les fissures sont causées par cette brutalité.

D'une façon générale, on peut dire que les conditions parfaitement sanitaires et les méthodes scientifiques employés dans nos usines de conserves modernes, ainsi que la sévère inspection de cette industrie par le gouvernement ont créé une condition excellente dans le commerce des produits alimentaires, condition qui assure de la propreté, de l'économie et de la facilité d'existence à la ménagère.