

une connaissance des valeurs, une connaissance spécifique du stock est beaucoup plus utile en raison de son application.

Une connaissance partielle des marchandises achetées est la chose primaire essentielle à un bon acheteur, pour lui permettre de voir immédiatement si la qualité des marchandises en montre dans la salle d'échantillons justifie leur achat.

L'acheteur devrait aussi être un vendeur expérimenté.

S'il ne possède pas cette qualité, il peut se faire qu'il soit, et c'est ce qui arrive souvent, trop optimiste au point de vue de ce qui se vendra.

Les marchandises offertes ou en montre lui semblent bonnes, et il peut se figurer qu'elles se vendront très facilement. Un bon acheteur qui n'a pas une expérience réelle dans la vente, n'est pas au courant de ce que peut faire un bon vendeur. Il craindra de surcharger de marchandises sa maison et aura ainsi une tendance à faire des achats trop faciles.

On peut confier la vente à un novice, mais on ne devrait jamais lui permettre de faire des achats, car il en coûte peut-être plus d'acquiescer de l'expérience comme acheteur que d'en acquiescer dans tout autre département de la maison de commerce.

SOYEZ EXACTS

Le monde des affaires est peuplé d'hommes qui supposent ou sont amenés à comprendre qu'un certain chiffre est à peu près ou approximativement ou de toutes façons exact.

En cela ils sont guidés par l'homme qui sait.

Les chiffres ronds sont le marque de l'ignorance; les chiffres définis forment la base de l'action.

Deux et deux font quatre—personne ne le conteste. Les mathématiques ne transigent pas.

Quelques cents dans les prix, dans l'estimation d'un travail, dans un pourcentage de profits forment la ligne de démarcation entre la solvabilité et la faillite—entre le succès et l'insuccès.

Etablissez un système qui vous fournisse non pas des données approximatives, probables—mais des données précises, réelles, définies.

Soyez exacts.

Les confitures et les gelées de la marque E. D. S. sont des produits purs, excellents et absolument naturels. Leur fabricant, M. E. D. Smith, de Windsor, Ontario n'emploie, dans leur préparation, ni benzoin, ni soude, ni aucune matière préservatrice ou colorante. Ces matières nuisibles à la santé, ne peuvent entrer dans des produits comme ceux de la marque E. D. S., approuvés par l'analyse du gouvernement.

COURS PROFESSIONNELS

Marchandises en général

Par M. E. Laigneau

Confitures : observations préliminaires.

—Fabrication.—Conservation des jus.

Siraps : Fabrication. — Conservation des jus.—Compotes : Fabrication.

(Suite)

Par ce procédé, vous pouvez fabriquer vos confitures de groseilles au fur et à mesure de vos besoins. Et alors, pour faire de beau et bon travail, il faut monter de la cave, la veille, la quantité nécessaire de bouteilles pour votre fabrication et les laisser debout; le lendemain, vous les débouchez et vous les débarrassez ce qui vous permet de faire une gelée bien nette pour mettre en pots de verre et le reste en pots de faïence ou en calottes; vos clientes ont ainsi des pots pleins et vous vous évitez les observations que je vous ai signalées tout à l'heure. On peut également fabriquer de la gelée de groseilles blanches framboises, gelée de teinte rose, en mettant toujours 10 p. c. de framboises dans la groseille blanche. Seule, la groseille blanche aurait une teinte d'un jaune sale. La fabrication de cette gelée se fait comme la précédente. Etant moins acidulée que l'autre, elle convient mieux aux personnes âgées ou à celles qui ont l'estomac capricieux.

Les abricots, les reines-claude, les mirabelles se fabriquent de la même façon. Je ne vous donnerai donc qu'une seule recette.

Pour les abricots, choisissez des fruits mûrs et non rouges; ces derniers vous donneraient une confiture trop foncée. Pour la prune, prenez surtout de la reine-claude et, de préférence, des mirabelles de l'est; les deux bien mûrs plutôt qu'un peu vertes.

Les noyaux enlevés, vous mettez dans la bassine vos fruits avec le sucre dans la proportion suivante: 10 kilogrammes (22 livres) de fruits, 7 kilogrammes (15.4 lbs.) 500 (11 lb.) de sucre. Une fois sur le feu et l'ébullition arrivée, vous laissez environ 20 minutes en ayant soin de remuer continuellement la confiture pour qu'elle ne s'attache pas au fond. A l'encontre de la groseille, il est préférable avec ces marmelades de ne pas trop pousser le feu. Dès que l'ébullition commence et jusqu'à ce que la confiture soit tassée, après être montée dans la bassine, il n'y a pas trop de risques; c'est plutôt dans les dix dernières minutes de cuisson qu'il ne faut pas arrêter de la remuer. Quand vous mettez en pots, les empêchez jusqu'aux bords, car ces confitures, principalement l'abricot et la reine-claude, se tassent beaucoup.

Ces fruits peuvent également se conserver de la même façon que le jus de

groseilles. Une fois épluchés, on les fait cuire environ 10 minutes dans la bassine à confitures en y ajoutant un peu d'eau, puis on les met dans des boîtes de fer-blanc, d'une contenance de 5 kilogrammes (11 livres) environ, que l'on soude et que l'on passe à l'eau bouillante, tout comme pour les bouteilles dont je viens de vous parler. Il y a un double avantage à conserver les pulpes d'abord, parce qu'on renouvelle fréquemment ces confitures; ensuite, parce qu'on peut en conserver d'une année sur l'autre et ainsi profiter d'une année abondante pour en conserver davantage.

Maintenant, s'il faut environ de 10 à 12 minutes d'ébullition pour faire de suite la gelée de groseilles, prenez note que 8 à 9 minutes suffisent pour la fabriquer avec les jus conservés; de même, pour faire les abricots et les prunes avec les pulpes conservées, 10 à 12 minutes d'ébullition suffisent. Quant à la quantité de sucre, elle reste invariable.

Généralement, c'est cinq minutes avant de retirer du feu la confiture d'abricots qu'on jette dedans les amandes. A ce sujet, il est superflu que je vous dise que je ne pas jeter vos noyaux d'abricots avant d'avoir retiré les amandes.

...

Je n'entrerai pas dans d'autres détails, je veux dire que je ne vous parlerai pas d'autres sortes, ce serait me répéter. Je vous ai parlé des sortes les plus connues, les plus demandées. La seule différence à vous signaler porte sur les gelées; j'ai pris comme type celle de groseilles, celles de cassis et de framboises se fabriquent de même. Pour le cassis il est bon d'ajouter de la groseille, aussitôt qu'on le crase; le cassis seul étant trop épais, mais je ne vous conseille pas d'entreprendre la fabrication de cette dernière sorte car elle est bien peu demandée. Elle ne vaut certes pas la groseille. Pour les gelées de pommes et de coings, il faut mettre les fruits, aussitôt pelés dans l'eau, pour qu'ils ne brunissent pas; et sur le feu, juste ce qu'il faut d'eau pour couvrir les fruits; une fois cuits, ce que l'on reconnaît quand les fruits s'écrasent sous les doigts, vous videz le tout sur des tamis et vous laissez égoutter; le jus obtenu, vous le filtrez dans une chausse blanche en laine ou en molleton et vous pouvez faire ensuite votre confiture, ou conserver votre jus. Avec la pulpe qui vous reste faites une marmelade en y ajoutant pour 10 kilogrammes (22 livres) de pulpe, 7 kilogrammes (15 livres) de sucre que vous laisserez cuire à ébullition pendant 10 minutes; vous obtenez ainsi une bonne marmelade que vous pouvez vendre très bon marché et que vous écoulerez facilement. La gelée de pommes, de même que la marmelade peut être aromatisée avec du citron ou