

LA GUILDE DES EPICIERIERS DE LA PROVINCE D'ONTARIO

La Guilde des Epicieriers en Gros de la province d'Ontario a tenu à Hamilton, les 5 et 6 mai, une session dans l'édifice de la Fédéral Lane. Un grand nombre de représentants du commerce de gros d'Ontario assistaient à ces assemblées. Les questions discutées ont rapport au commerce d'épicerie en gros et en détail dans la province et des discours à ce sujet furent prononcés par MM. H. Beckett et H. N. Kittson.

Le discours de M. Beckett a porté sur l'importance et la valeur des associations commerciales et de leurs relations avec le gouvernement. On s'est plaint que les gouvernements fédéral et provincial, que le public et que la presse ne comprenaient pas les associations commerciales parce qu'elles avaient été mal exposées et considérées avec suspicion. L'orateur fit ressortir la nécessité de telles associations et suggéra des remèdes pour obtenir des conditions meilleures. Des idées erronées ont été émises par une presse irresponsable, dit-il, idées qui ont contribué en grande partie aux fausses impressions de ces associations et l'orateur est d'avis que le gouvernement, avant d'émettre des règlements concernant le commerce, s'enquiert des conditions auprès des personnes qui sont en contact avec les négociants, de sorte que ceux-ci pussent obtenir un traitement équitable.

On a aussi discuté la question des conbaissments et un comité fut nommé pour rencontrer une députation à Toronto, le 20 mai, époque où cette question sera entièrement discutée avec la Commission des Chemins de Fer du Dominion.

Après l'arrivée des représentants de maisons de commerce qui devaient assister à ces assemblées, ceux-ci firent une excursion de 40 milles en automobile, dans le district où on cultive les fruits et à leur retour, ils furent invités à un lunch par les Canadian Cannors, au Club Hamilton.

Les officiers de la guilde seront élus au cours de la session.

Personnel

M. Zéphirin Hébert, de la Maison Hudson Hébert & Cie, Limitée, parti au commencement de décembre pour aller rejoindre sa famille à Paris et prendre un repos bien mérité, est rentré à Montréal, lundi dernier.

Beaucoup de maisons de commerce se plaignent de l'inactivité des affaires et des paiements lents, la SALADA TEA COMPANY constate une chose absolument opposée, car elle tient tout son personnel occupé pendant des heures de travail supplémentaires, pour essayer de faire la livraison des commandes.

LA FABRICATION DU BEURRE PENDANT LES CHALEURS

Quiconque a suivi le travail de fabrication du beurre en été, depuis six à huit ans, a dû s'apercevoir d'une transformation complète et constater un progrès énorme.

En n'envisageant que le rendement ou la perte même du barattage, le chemin parcouru est considérable.

Dans les laiteries où l'administration était soucieuse de réduire ses pertes, on consacrait spécialement une écrémeuse à l'écémage du babeurre qui emportait jusqu'à 22 et parfois 44 livres de beurre par jour, dans les importantes laiteries.

Nous avons constaté 540 à 617 grains de matières grasses par 0.22 gallon dans le résidu de certains barattages.

Malgré cette récupération, on devine qu'on n'obtenait pas encore la totalité du beurre renfermé dans cette nouvelle crème et que, d'autre part, la qualité de ce second beurre était toujours moindre que celle du beurre obtenu du premier jet.

C'était enfin une manipulation considérable qui arrivait à une époque où il y avait le plus de lait, le plus de besoin, et au moment où cette besogne demandait à être expédiée pendant la fraîcheur relative du matin. La modification de l'écémage consistant à faire une crème très épaisse, débarrassée dans la plus grande mesure du lait écémé, apporta une légère amélioration dans la fabrication.

On limitait ainsi plus facilement la marche de l'acidité, on évitait le caillé au fond des bidons de crème, et enfin on pouvait, par une addition plus copieuse d'eau fraîche, au moment du barattage, abaisser de quelques degrés la température de la crème de façon à prolonger un peu plus le barattage et à réduire la perte de matières grasses dans le babeurre.

On fit quelques essais d'emploi de glace, d'abord pour la réfrigération de la crème, ensuite pour le barattage.

Ils ne donnèrent aucun résultat satisfaisants en ce qui concerne la crème parce qu'on se contentait de placer la glace dans des flotteurs qu'on posait ensuite sur la surface du bidon. La crème, matière peu fluide, se collait aux parois du flotteur et constituait un écran qui empêchait le froid d'atteindre les diverses couches de la masse à refroidir.

Dans la fabrication du beurre, on a eu recours également à la glace, mais son emploi n'est guère généralisé que depuis 1900.

Actuellement, il est impossible d'employer rationnellement la glace dans le traitement de la crème, si l'on n'a soin de s'assurer qu'elle est faite avec de l'eau potable, pouvant sans aucun inconvénient être mélangée à la crème.

Il faut, en outre, que le contact de la crème avec la glace réduite en morceaux de moyenne grosseur (celle d'un œuf par exemple) ne soit pas trop prolongé. C'est donc un courant de crème qu'il s'agit d'é-



La "Mop" sur laquelle jamais ne se couche le Soleil.

La "Mop" Tarbox

SE TORDANT AUTOMATIQUEMENT

Est une bonne "Mop." Chacune est munie de notre Tissue à Mop No. 1, façonné par des machines spéciales faites dans ce but uniquement, qui produisent un tissu sans égal pour la durée et pour le nettoyage. Léger, élastique, facile à tordre, il absorbe l'eau comme une éponge.

Nous fabriquons la SEULE "Mop" se tordant automatiquement, dont vous entendiez parler. Nous la fournissons à peu près à tous les Jobbers, Manufacturiers et Marchands de Gros du Canada qui tiennent ce genre de marchandises, et nous en Exportons. Si vous n'avez jamais tenu cette "Mop," questionnez à son sujet le premier vendeur qui vous visitera. Il pourra vous renseigner, s'il représente une maison de premier ordre.

Manufacturée uniquement depuis 18 ans par

TARBOX BROS., - 274 Dundas St. TORONTO, - - - Canada.



COLD STORAGE

Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Seurs Grises et William, Montréal.

O. M. GOULD, GÉRANT.