

LE LAIT TEL QU'IL DEVRAIT ETRE LIVRE A LA CONSOMMATION

Le lait est le plus indispensable des aliments. Tous, nous en prenons, journalièrement, une quantité plus ou moins grande et souvent il constitue, pour les enfants et les malades, la principale, si non l'unique nourriture.

Cette boisson si bienfaisante et si nécessaire n'est malheureusement pas exempte de dangers. Le lait frelaté ou impur fait peut être autant de victimes que le bon lait sauve d'existences.

Il est donc du plus haut intérêt que l'on fournisse au public un lait de bonne qualité, de composition toujours égale et qui puisse être consommé, même sans ébullition, durant 24 heures.

Les laiteries ne paraissent appelées à remplir ce rôle humanitaire, tout en y trouvant leur propre avantage, car le lait vendu en nature rapporte plus que celui qu'elles transforment en beurre ou en fromage.

Il faut que le lait livré à la consommation soit naturel et pur, exempt de toute falsification et altération et si l'on ne peut empêcher absolument qu'il s'y trouve des microbes dangereux, il faut tout au moins que ceux-ci soient rendus aussi inoffensifs que possible. Les laiteries seules peuvent donner aux consommateurs des garanties suffisantes à cet égard. Elles sont outillées pour contrôler et analyser le lait, et pour le soumettre aux traitements "physiques" préconisés par la science.

En effet toute laiterie, même la plus primitive, possède les instruments qui font pour constater le degré d'acidité et la teneur en graisse du lait qu'elle travaille. Elle dispose en outre de force centrifuge et des appareils nécessaires au traitement du lait (pasteurisateur et réfrigérant) car elle en a besoin pour la fabrication du beurre.

Il ne suffit pas, pour éliminer toute impureté du lait de faire passer ce lait-ci par un tamis, comme le font généralement les vendeurs. L'épuration peut se faire convenablement dans les laiteries par la force centrifuge ou par un filtre spécialement fabriqué à cet usage.

Après l'épuration, une pasteurisation lente, bien conduite et suivie d'un brusque refroidissement est tout ce qu'il faut pour assurer la conservation parfaite du lait pendant un jour sans trop altérer les qualités nutritives et digestives, à la condition que le consommateur le soigne convenablement chez lui.

Les laiteries, plus que les vendeurs, disposent d'une grande quantité de lait. Elles peuvent choisir pour la consommation en nature, le lait provenant d'étables saines et choisir également celui qui provient des traites les plus récentes et les plus favorables à la consommation. Cette sélection n'est pas sans importance, car le filtrage, la pasteurisation et le refroidissement

dissement arrêtent ou plutôt retardent bien l'altération du lait, mais ne peuvent lui donner aucune qualité nouvelle.

En se fournissant aux laiteries industrielles, le consommateur peut donc, plus qu'autre part, avoir la certitude que le lait qu'il achète provient d'animaux sains, qu'il n'est pas falsifié (car dans une laiterie bien organisée, la fraude est presque impossible), qu'il est parfaitement traité et enfin que sa teneur en matières sèches et particulièrement en graisse est en rapport avec le prix d'achat.

Les falsifications, aussi faciles à commettre que difficiles à constater, seraient, grâce à ce système de vente, sinon supprimées du coup, du moins rendues exceptionnellement rares. Rien qu'à raison de la concentration des laits destinés à la consommation, les pouvoirs publics, si désireux de réprimer les fraudes, auraient une bien plus grande facilité de contrôle et de réglementation.

Un conseil pratique pour terminer :

La mise en bouteilles du lait par la laiterie même est à souhaiter quand la distance et le mode de transport le permettent, et il est à souhaiter également que les laiteries s'établissent dans les villes de petits crémères pour la vente exclusive de leurs produits et qu'elles y adjoignent une salle de dégustation où le public puisse toujours trouver de bons et économiques rafraîchissements. — (L'Industrie Laitière)

L'ECLAIRAGE DES MAGASINS

Les marchands au détail qui désirent se maintenir à la hauteur de leur époque ne devraient pas oublier que nous sommes dans l'ère de l'électricité, et que le système d'éclairage reconnu bon, il y a seulement quelques années, n'est plus satisfaisant aujourd'hui. Le public est habitué à des magasins bien éclairés et regarde comme retardataire un magasin dont l'éclairage est défectueux.

Les détaillants, qui paient des loyers très élevés dans le centre des grandes villes, se sont aperçus que l'argent dépensé pour obtenir un éclairage excellent, est un placement profitable. L'expérience a démontré qu'il n'est pas avantageux de payer un loyer très élevé et d'être parcimonieux sur l'éclairage. Les marchands qui ont essayé d'économiser sur la lumière se sont vite aperçus que c'était le genre d'économie le plus mesquin et se sont hâtés d'imiter leurs voisins qui avaient déjà appris qu'il était de bonne politique de bien éclairer leurs magasins.

Dans les rues les plus importantes, très passagères, quand le jour est tombé, les marchands les plus avisés ont trouvé que la meilleure chose pour eux était de tenir leurs magasins bien éclairés quand ils les ferment, leur journée faite. Ils s'aperçoivent que cela leur est profitable; c'est une bonne publicité.

Quand on parcourt les rues où sont si

tués les meilleurs magasins de Paris, que l'on voit ceux des marchands qui possèdent le mieux éblouissants de lumière électrique, on est porté à se demander pourquoi des marchands très profitables du centre ne se rendent pas compte de la nécessité pour eux de tenir leurs magasins bien éclairés pendant les heures d'affaires. Assurément ces marchands prospères, qui dépensent tant pour l'éclairage, n'ont pas l'habitude de faire l'argent par les fenêtres. Ce n'est pas ce qu'ils ont fait pour atteindre leur actuelle situation dans le monde des affaires. Ces hommes ont calculé de très près la valeur de chaque dollar dépensé et on peut être certain qu'ils connaissent la valeur de l'éclairage.

Le public que ces marchands servent s'est pas différent de celui qui vit dans les faubourgs de la ville. Ce sont les mêmes gens. De nos jours, toutes les personnes aiment la lumière à profusion et le détaillant qui ne lui en fournit pas perd sa clientèle; tel est le résultat d'un esprit étroit.

La lumière est expressive, qu'elle soit produite par l'électricité ou par le gaz. Quel que soit le genre d'éclairage que le marchand possède, qu'il éclaire son magasin à pleine lumière.

Un bon éclairage donne à un magasin un aspect agréable et engageant, tandis qu'un mauvais éclairage éloigne le public. Une bonne lumière fait ressortir avantageusement les marchandises et donne à un magasin un air animé, tandis qu'un magasin obscur donne l'impression que le marchand est fatigué et ne se soucie pas de faire des affaires. En outre, le public se figure qu'un homme qui baisse son gaz pour épargner quelques sous, est un être à l'esprit étroit.

Soyez en certains, l'argent dépensé pour l'éclairage est de l'argent dépensé intelligemment.

La Compagnie des thés et cafés Marceau

Nous avons le plaisir d'annoncer à nos lecteurs que M. E. D. Marceau, de la Compagnie E. D. Marceau, Limitée, Montparnasse, qui était en liquidation, a repris les affaires. M. Marceau a formé une nouvelle société, a racheté son fonds de commerce et son matériel; la nouvelle maison fera désormais affaires sous la raison sociale de "La Compagnie des Thés et Cafés Marceau".

M. Marceau est plein de confiance pour l'avenir et est prêt à offrir à son ancienne clientèle et aux nouveaux marchands qui voudront bien s'adresser à lui, ses marques bien connues "Condor" et "Madame Huot". Nous ne doutons pas que les marchands en général n'encouragent la Compagnie des Thés et Cafés Marceau, comme ils ont encouragé dans le passé la Compagnie E. D. Marceau, Limitée.

Le vendeur qui gagne le salaire le plus élevé est celui qui rapporte le plus. Ne vous encombrez pas d'un vendeur qui ne gagne jamais un bon salaire; il ne rapporte rien.