

cants ont expédié du Fromage sans feuillets, tandis que les meilleures fabriques, pendant toutes les grandes chaleurs, disons durant trois ou quatre mois, emploient quatre feuillets, deux à la tête du Fromage et deux au fond?

Le Beurre

Les bâtisses.— La description donnée ci-dessus relative aux bâtisses de fromageries, aux conditions, aux petites fabriques, etc., s'appliquent également aux crémeries. C'est aujourd'hui que nous devrions blanchir au lait de chaux et peindre l'intérieur de chaque fabrique, et nous devrions maintenant voir à ce que tous les propriétaires fassent disparaître tous les traits qui tendent à donner de l'humidité aux murailles et aux chambres froides où on garde le Beurre, autrement le danger de moisissure du Beurre augmentera. Il n'y a rien qui fasse tort à notre Beurre canadien autant que la négligence de quelques-uns de nos fabricants de Beurre et leur indifférence aux conditions qui causent la moisissure. La chambre froide, où le Beurre est gardé, devrait être absolument sèche.

Licence — L'arbitre.—Aujourd'hui la grande question est de licencier les fabricants et d'avoir des règlements quant à la qualité de bâtisse qui devrait servir pour la fabrication du Fromage ainsi que la fabrication du Beurre. Il est question aussi de la nomination d'un arbitre officiel, et cette Association sera heureuse de recevoir les opinions des laitiers sur cette question.

Chambres froides.— Employez des lières de bois dans l'endroit pour refroidir, sur lesquelles vous pourrez placer vos boîtes; cela aidera à les tenir propres et sèches.

Dans chaque endroit pour refroidir il devrait y avoir un thermomètre, et l'on devrait tenir régulièrement des records de la température.

Dans un hiver comme celui que nous avons cette année, toutes les fabriques ainsi que toutes les crémeries, devraient s'approvisionner d'une grande quantité de glace; ça ne paie pas d'en être privé à la dernière partie de la saison.

Emballage—Marquage.— Le Beurre devrait être emballé solidement pour que le Beurre ne soit pas plein de trous lorsqu'il est sorti des boîtes.

Marquez les boîtes proprement sur les côtés—non pas sur les couvercles. N'employez pas de crayon de mine de plomb—les étampes coûtent si peu, et quand elles sont employées convenablement, elles rendent plus belle l'apparence des boîtes. En marquant les 56 lbs. sur les boîtes, étampes-les dans le coin à droite sur le même côté que la marque de la fabrique. Ne griffonnez pas "56" au crayon de mine le long des boîtes.

Procurez-vous de bonnes boîtes, faites de telle manière que le Beurre n'arrive pas à moins d'un quart de pouce de la hauteur de la boîte; le Beurre se conserve d'autant mieux qu'il approche le dessus de la boîte.

Les couvercles devraient être faits de pas plus de deux morceaux de bois avec quatre crochets; les boîtes avec les deux crochets et les lières de bois franc ne sont pas recommandées; elles sont toujours sujettes à se casser.

Que la surface du Beurre ait un fini bien poli. Employez les papiers parcheminés en double. Les Beurres d'Australie sont expédiés ainsi et ils donnent grande satisfaction sur les marchés de la Grande-Bretagne. Le papier parchemin de 26 lbs

va bien quand on l'emploie double, mais pas moins de 45 lbs. quand on l'emploie simple.

Le papier parchemin médiocre et les boîtes médiocres déprécient la valeur du Beurre de crémérie canadien sur le marché de la Grande-Bretagne.

Le sel.— La tendance est au Beurre très doux ou sans aucun sel; il n'y a presque pas de demande maintenant pour l'exportation de Beurre salé à plus de 2 pour cent.

L'addition de $\frac{1}{4}$ lb au moins et de $\frac{1}{2}$ lb au plus de Préservé par 100 lbs de Beurre est recommandée.

Observations générales.— Il faut que les boîtes soient absolument propres — sans aucune tache ou souillure. Employez des poches pour couvrir les boîtes et insistez sur des chars parfaitement propres. Il faut que tout char frigorifique soit propre et sec.

Ne posez pas le papier parchemin quand il est humide; si vous le faites les boîtes vont dégoutter et elles deviendront souillées.

Faites le Beurre aussi pâle que possible.

L'acheteur de la Grande-Bretagne ne veut pas payer pour plus de 56 lbs de Beurre par boîte.

Expédiez hebdomadairement. Employez une petite marque ou une lettre pour servir comme marque d'expédition.

La crème ramassée doit être barattée séparément et elle ne devrait jamais être mélangée avec celle qui a été séparée à la crémérie.

Marquez chaque barattage.—Employez des chiffres, et marquez chaque barattage de la même manière que pour le Fromage. Ceci évitera souvent le rejet de tout le lot et rendra facile l'inspection et la fera absolument correcte.

A moins que chaque barattage ne soit numéroté, l'inspecteur pourra examiner 5 ou 10 boîtes du seul mauvais barattage dans le lot (ce qui est injuste à l'égard du fabricant), ou bien il pourra examiner le meilleur barattage et rester sous l'impression qu'il a un lot de premier choix quand, peut-être, le receveur dans la Grande-Bretagne trouvera du mauvais Beurre et conseillera à l'expéditeur de ne jamais acheter du Beurre de cette crémérie-là.

Je demeure, Messieurs,

Votre dévoué,

J. Stanley Cook,

Secrétaire.

NOUVEAU MARCHÉ AUX BESTIAUX A MONTREAL

Depuis le 11 février, un nouveau marché aux bestiaux existe à Montréal; c'est celui de la Montreal Stock Yards & Abattoir Company, plus communément connue sous le nom de compagnie des Abattoirs de l'Ouest. Cette compagnie a fait construire, cette année, d'immenses étables en ciment, pouvant abriter un nombre considérable d'animaux et un marché public à deux étages. Le premier étage est destiné aux bêtes à cornes et le deuxième aux moutons et aux cochons.

Les abattoirs, où les animaux sont conduits par des passages couverts, dès qu'ils sont achetés, sont immenses et pourvus de toutes les améliorations modernes. L'abatage s'y fait dans des conditions de

propreté incomparables. Tous les bâtiments et les cours sont éclairés à l'électricité. Le travail qui s'y fait est exécuté sous la surveillance des inspecteurs de la ville.

Un marché a lieu le lundi de chaque semaine. Les animaux sont parqués dans les cours de la Pointe St-Charles et les bouchers pourront acheter là leurs animaux, sans avoir à parcourir une grande distance pour les conduire aux abattoirs, et avec la certitude que l'abatage sera fait dans des conditions hygiéniques excellentes.

LES MARCHANDISES QUI RESTENT EN MAGASIN

Il arrive souvent qu'un marchand achète un lot de marchandises, simplement parce qu'elles lui semblent bonnes ou parce que le vendeur est un de ses amis et qu'il veut l'aider. C'est la plus pauvre des excuses.

Si ces marchandises ne sont pas en demande, elles peuvent rester pour compte et l'ami en question perdra dans votre estime.

Sachez ce que vous allez faire de chaque ligne de marchandises que vous achetez, sinon n'en achetez pas. Méditez un petit plan de campagne pour chaque marque de marchandises que vous commandez et voyez combien la vente au détail est ainsi rendue plus facile.

Vous avez, sur vos rayons, des articles qui ne se vendent pas aussi rapidement qu'il le faudrait. Ces articles n'ont absolument rien de défectueux et vous ne comprenez pas pourquoi ils restent en magasin. Vos clients en comprennent peut-être la raison. Etudiez la question attentivement. Vous trouverez probablement, pour remplacer ces articles, une marque qui vous procurera des ventes rapides, des bénéfices raisonnables et qui améliorera votre stock. Donnez-vous alors du mouvement et débarrassez-vous des marchandises qui se vendent mal à un prix qui fera le plus grand bien à la réputation de votre magasin.

Si vous avez une clientèle de haute qualité qui pourrait s'offusquer d'une baisse de prix, débarrassez-vous de ces marchandises, comme lot d'occasion, en faveur d'un marchand d'une autre ville, si possible, marchand ayant une clientèle qui achète à bon marché—mais d'une manière ou d'une autre, débarrassez-vous de ces marchandises qui restent en magasin.

FAITES BIEN VOTRE TRAVAIL

Le travail bien fait donne un sentiment de vive satisfaction à celui qui le fait. Satisfaction qui est souvent la principale récompense de ce travail. Il n'est pas nécessaire que l'on vous dise que votre travail est mal exécuté ou fait très habilement. L'ouvrier sait ce qu'il a produit. Sa