

Dans la plupart des magasins, la majeure partie du stock, bien qu'étant étalagé dans les vitrines ou sur les comptoirs, ne l'est pas d'une façon suffisamment attractive pour forcer l'attention du consommateur. Pour ce qui est des articles qui ne sont pas de vente courante, la chose a relativement peu d'importance; mais, en ce qui concerne les articles de demande journalière, ce manque d'attrait peut causer au détaillant les plus graves dommages et il nous semble que de tels articles devraient être placés dans les vitrines non seulement bien en vue, mais aussi facilement accessibles pour que le client puisse en faire l'examen sur la simple expression de son désir.

Il est indiscutable que, dans beaucoup de cas, plus on dispose de place dans son magasin, plus on fait d'affaires. Encore faut-il savoir en tirer parti et mettre à profit cet avantage. Nous avons été surpris parfois d'apprendre que des magasins d'une apparence modeste possédaient trois ou quatre salles immenses destinées aux marchandises. Rien dans ces magasins ne venait indiquer l'existence de ces marchandises, les propriétaires de ces maisons se fiant à la connaissance que le public devait avoir de leur stock et au besoin impérieux du consommateur.

Si le détaillant se contente d'attendre que les gens aient besoin de quelque chose pour effectuer des ventes, il ne verra jamais croître son commerce, il doit faire une sollicitation pressante au public par tous les moyens d'étalage dont il dispose, de façon à attirer à son magasin des visiteurs qui auront été intéressés par ce qu'ils auront vu en vitrine et qui aura donné naissance en eux à un violent désir d'acheter.

Jetez un regard sur les procédés employés par les deux autres rouages du commerce, le marchand de gros et l'industriel, vous constatez qu'ils ne se contentent pas d'attendre les affaires, mais vont à leur rencontre par l'intermédiaire et l'aide de leurs représentants.

De même, un détaillant doit aller vers le client par l'intermédiaire de son étalage, et ce dernier est le plus efficace procédé qui soit pour atteindre le consommateur, car il met dans son esprit non seulement le nom du magasin, mais aussi la forme et l'aspect des articles qui y sont exposés.

Le détaillant a certes fait beaucoup jusqu'ici pour augmenter son efficacité, mais il ne doit pas renoncer à tout effort ou se contenter de suivre nonchalamment l'exemple des autres; il doit ouvrir la marche et, loin de se montrer satisfait de sa condition présente, il doit porter ses regards sans cesse vers du mieux et les résultats acquis journellement l'encourageront et le guideront vers un perfectionnement continu et productif.

Engagez vos clients à faire l'essai des articles nouveaux que vous avez en magasin. S'ils attendent que leurs voisins les aient employés auparavant et réciproquement, vous risquez fort de ne jamais en vendre.

COMPAGNIES INCORPORÉES

Des lettres patentes ont été émises par le Lieutenant-Gouverneur de la Province de Québec, incorporant:

"The St. Johns Machinery and Tools Company, Limited", pour fabriquer des outils de forgerons et cultivateurs. Capital-actions, \$45,000, à St-Jean, Québec.

"National Sporting Club Limited", pour tenir et exploiter un club athlétique et de sports. Capital-actions, \$20,000, à Montréal.

"Henryville Canning Limited", pour manufacturer et commercer des légumes, sucreries et fruits en conserve. Capital-actions, \$40,000, à Henryville, comté de St-Jean, Qué.

LES DÉFAUTS DES BEURRES

Le beurre préparé avec du lait sain et dans les conditions que comporte une bonne fabrication se présente en masse compacte, ferme mais onctueuse, d'une teinte jaune, plus ou moins foncée et homogène; il dégage un arôme léger et possède une saveur qui rappelle quelque peu la noisette. Bien des beurres cependant ne réunissent pas ces diverses qualités soit parce que la matière qui a servi à les préparer n'était pas irréprochable, soit en raison d'un manque de soin dans la fabrication, soit encore parce que nulle précaution n'a été prise pour assurer au produit fabriqué quelque durée de conservation. Beaucoup n'en restent pas moins passables, mais chez certains l'absence de qualités fait place à des défauts qui peuvent devenir suffisamment accentués pour les rendre inutilisables.

Parfois le beurre est trop "mou". Cela se produit surtout en été. Un barattage fait à une température trop élevée en est souvent la cause. Le battage brutal et prolongé de la crème peut aussi en être responsable. Dans quelques cas, c'est à l'alimentation qu'il faut en faire remonter l'origine; ainsi le tourteau de colza, la farine de riz ou de maïs tendent à rendre le beurre un peu mou. Quelquefois, le beurre est non seulement mou, mais huileux et de saveur aigrelette; c'est alors que la maturation de la crème s'est effectuée dans de mauvaises conditions. Quand ces défauts dans l'aspect du beurre apparaissent, il faut s'efforcer d'améliorer la fabrication en donnant tous ses soins au travail d'acidification de la crème, recourir même à l'emploi de ferments sélectionnés, bien surveiller la température à laquelle on fait le barattage et veiller à ce qu'elle ne puisse s'élever nettement pendant le travail. Le malaxage doit aussi être opéré à température convenable.

Il arrive encore que le beurre prenne un aspect "gras-seux" et que, par sa pâte et sa couleur, il rappelle le saindoux. Une alimentation défectueuse au point de vue des constituants de la ration peut en être la cause; mais, plus souvent, c'est à l'introduction de bactéries nuisibles dans le produit, par suite d'un manque de propreté dans la fabrication, qu'il faut attribuer ce défaut.

Un assez grand nombre de beurres se présentent "tachetés, marbrés", surtout lorsqu'ils ont été salés. Cela peut provenir de l'emploi sans précaution d'un colorant solide, mais plus généralement ce manque d'homogénéité dans la coloration est attribuable à un délaitage insuffisant et à un manque de soin dans le salage. Le beurre ayant été incomplètement purgé du lait de beurre, la caséine contenue dans ce dernier se précipite au contact du sel en produisant des taches blanchâtres, dont la localisation est due au manque d'uniformité dans la répartition de l'agent de conservation. Il faut donc veiller à éliminer aussi complètement que possible le babeurre, et pour cela il convient d'en commencer la séparation dans la baratte même dès que la matière grasse de la crème barattée s'est prise en grains ayant la grosseur d'une petite lentille; puis il faut prendre soin de saler très uniformément.

D'autres fois, le beurre a un aspect "granuleux"; il se montre constitué d'une multitude de petits grains mal soudés et durs, d'où l'absence d'onctuosité. Ce défaut est assez ordinairement provoqué par un lavage précipité des grains de beurre dans la baratte avec de l'eau trop froide. Il est bien difficile alors d'y remédier en prolongeant le travail des malaxeurs courants; mais on peut l'atténuer dans une certaine mesure à l'aide des lisseuses d'action comprimante très énergique. Parfois le beurre est rendu trop dur par une alimentation riche en tourteaux de palme, coco, lin, en farine de graine de lin.