

LES SOINS A DONNER AUX ALIMENTS PERISSABLES

FROMAGE

Examinez tout le fromage immédiatement à son arrivée. Retournez chaque fromage et inspectez-en la surface soigneusement d'un côté comme de l'autre, si vous remarquez que l'un ou l'autre des fromages a été écrasé ou que la surface a été brisée en transit, marquez la boîte pour qu'elle soit employée d'abord. Si une boîte est brisée, transférez le fromage dans une boîte parfaite vous restant d'un précédent envoi. Placez le stock sur une planche suspendue dans un sous-bassement froid où la température reste entre 38 degrés et 50 degrés Fahrenheit, plus la température est uniforme, meilleurs sont les résultats obtenus. Pendant les temps chauds, un réfrigérateur devra être employé pour conserver le fromage, spécialement pour les sortes molles, telles que le Brie, le Limbourg, le Neufchâtel, etc. Evitez de soumettre le fromage à la température froide. Si le fromage a été gelé par accident, on peut remédier partiellement à cet état en plaçant le fromage dans une chambre ayant une même température de 60 degrés Fahrenheit pendant 10 jours. Si vous voyez que pendant les temps chauds un fromage a gonflé ou s'est dilaté, prenez un fil de fer fin et percez le fromage en deux ou trois endroits, ensuite, tournez-le sens dessus dessous; en peu de temps le fromage sera revenu à son état normal. Si le fromage était coupé dans cet état de gonflement, il s'affaîsserait et deviendrait impropre à la vente. N'emmagasinez jamais le fromage dans la même salle que le pétrole, les oignons, le poisson, etc., car il absorberait rapidement les odeurs désagréables.

Tout fromage devrait être retourné une fois par semaine pendant qu'il est en magasin, autrement toute l'humidité contenu dans le fromage se porterait graduellement à la base et le produit deviendrait invendable. Tout fromage de Brie et de Limbourg devrait être placé parfaitement à plat et non sur une partie seulement. Ceci empêchera le fromage de voir sa forme tomber et des coulages se produire entre les planches. Prenez soin de placer des divisions entre chaque fromage et dessus et dessous avant de placer les boîtes.

Pour éviter l'émiettement, les bandages de drap devraient être enlevés du fromage quatre ou cinq jours avant qu'il soit coupé. Le couteau devrait toujours être employé avec un mouvement de pression en arrière, bien net et ne jamais scier le fromage.

Le fromage coupé se détériore rapidement; on devra prendre beaucoup de soins pour le garder. Il devra être complètement protégé des mouches par de la mousseline. Si possible employez un casier à fromage régulier avec toutes les espèces sur le marché. Veillez à ce qu'aucune mouche n'y entre et n'y demeure.

Nombre des inconvénients qui se traduisent dans le fromage coupé par du séchage, de la déperdition de fraîcheur et de saveur peuvent être écartés en observant soigneusement les instructions suivantes:

Quand la première tranche du fromage est coupée,

prenez un couteau chaud et passez le plat de la lame sur la surface du fromage dont vous ne pensez pas devoir vous servir immédiatement, de manière à clore les pores autant que possible. Ensuite prenez un drap propre, saturez-le de sel et d'eau. Tordez le drap pour le sécher autant que possible et posez-le sur le côté du fromage coupé. Non seulement cela empêchera le fromage de sécher mais cela écartera toute perte par suite de l'affaissement ou de l'amollissement.

En remplissant les commandes de vos clients, enveloppez d'abord chaque morceau de fromage dans du papier parchemin, ensuite enveloppez-le de papier manille ordinaire.

Assurez-vous que le couteau employé pour couper le fromage est bien clair et propre, et ne touchez ni ne prenez avec la main la surface tranchante, à moins que vous n'ayez la main parfaitement propre. Le manque de soin dans le coupage du fromage est extrêmement malsain et aura pour conséquence d'écarter les clients de votre magasin.

Toute réclamation à votre fournisseur pour fromage endommagé devra être faite immédiatement après l'arrivée des marchandises.

L'ACHAT DU FROMAGE CANADIEN

Le gouvernement anglais est en train d'établir un projet pour l'achat en bloc de la production canadienne de fromage cette année, par la voie des commissaires de l'industrie laitière au Canada.

Toute la production du Canada serait achetée à un prix fixe, mais les détails de cet achat n'ont pas encore été établis. On note une incertitude marquée parmi le commerce, en ce qui concerne le marché des produits laitiers de toutes espèces.

LES PECHES CANADIENNES DEVRONT PRODUIRE DAVANTAGE

L'Association des Pêches canadiennes mérite d'être félicitée pour avoir entrepris une campagne générale en faveur d'une plus grande pêche au Canada. Mue par un sentiment patriotique et le désir de promouvoir l'industrie, elle ne cherche pas seulement à remédier, dans la mesure du possible, au déficit des vivres, mais à développer cette entreprise sur une plus grande échelle et d'une manière permanente. Tout en servant les intérêts particuliers qu'elle représente, l'Association des Pêches canadiennes, ainsi que l'Association de la Sylviculture canadienne, l'Institut d'Exploitation Minière canadien, l'Association de la Pulpe et du Papier, les grandes organisations et les nombreux autres corps qui s'intéressent à la promotion et à la protection de la production des choses de première nécessité, peuvent rendre de grands services au pays en aidant à un développement national plus proportionné que par le passé.



Tanglefoot



Le destructeur de mouches non vénéneux

Sans danger, Hygiénique, Sûr

**Attrape 50,000,000,000 de mouches
chaque année**