Les Sociétés coopératives de production en Grande-Bretagne produisent plus de marchandises qu'elles n'en peuvent écouler dans leur clientèle de magasins coopératifs et elles n'attendent que le vote de la loi sur les Sociétés Coopératives pour faire sentir leur action au Canada où elles importeront des capitaux et des marchandises, surtout des marchandises: — des capitaux pour fonder des Sociétés Coopératives de gros et de détail et des marchandises pour les alimenter.

Le commerce et l'industrie de notre pays n'ont pas besoin de ces Sociétés Coopératives qui favorisent l'importation au détriment de notre propre production.

A LA CHAMBRE DE COMMERCE

La candidature à la présidence

La candidature de M. O. S. Perrault à la présidence de la Chambre de Commerce du District de Montréal, candidature que nous avons annoncée dès qu'elle s'est produite, obtient le meilleur succès auprès des membres de la dite Chambre.

Nous avons appris que, jusqu'à présent, le nombre des membres de la Chambre qui se sont prononcés en faveur de la candidature de M. Perrault, dépasse le nombre des membres ayant voté à la dernière élection. On peut facilement tirer de ce fait cette conclusion que l'élection de M. O. S. Perrault semble d'ores et déjà assurée.

Le succès de la candidature de M. Perrault n'a rien qui puisse surprendre; c'est le résultat naturel du dévouement qu'il a mis à servir les intérêts de la Chambre de Commerce depuis qu'il en est membre.

M. Perrault, comme nous l'avons déjà fait observer, a fait partie de plusieurs comités dont il a suivi et partagé les travaux, sans marchander ni son temps ni sa peine; et, personne n'a, plus que lui, contribué à augmenter le nombre des membres de la Chambre de Commerce.

Ses collègues de la Chambre connaissent son activité, sa puissance de travail et son dévouement aux intérêts dont il a la charge; ils savent également que M. O. S. Perrault les représentera dignement en toutes circonstances. C'est, avec la sympathie qu'ont pour lui tous ses collègues de la Chambre de Commerce, plus de raisons qu'il n'en faut pour que sa candidature ait reçu le plus chaleureux accueil.

L'annonce représente la vapeur qu'actionne la machinerie, montez la vapeur. La publicité est le lubrifiant des affaires, ne ménagez pas l'huile. La publicité est le réveil-matin des affaires, sonnez le réveil.

SOINS AUX CONSERVES EN MAGASIN

Par W. R. Drynan

(Traduit du "Canadian Grocer")

Bien que les conserves soient devenues un article très important dans toutes les épiceries, très peu d'épiciers semblent en prendre beaucoup de soin. Parce que les marchandises sont en caisses et scellées, tout endroit est assez bon pour les emmagasiner. Le coin le plus sombre, dans la cave la plus humide, est généralement considéré comme l'endroit qui leur convient le mieux. Les conserves sont quelquefois jetées pêle-mêle dans des endroits hors d'atteinte où on les laisse pendant plusieurs mois. Quand plus tard on ouvre les boîtes de conserves, celles-ci sont probablement rouillées; il peut se faire qu'une boîte se soit ouverte, gâtant l'apparence du contenu de la caisse entière, et le détaillant s'empresse d'écrire une longue lettre à son marchand en gros au sujet de la condition des marchandises jetant tout le blâme sur les fabricants de conserves. Si les épiciers voulaient bien se rendre compte que les conserves ne doivent pas être traitées comme du bois de corde, il y aurait bien moins sujet à plainte.

L'étain est employé presque universellement. Au fait, c'est à peine s'il y a un ustensile de cuisine qui ne soit pas fait en étain et tout le monde sait que les boîtes de fer-blanc sont très susceptibles de se rouiller, surtout quand elles sont exposées à l'humidité, et le plus grand ennui que l'on éprouve avec les boîtes de conserves est leur tendance à rouiller.

L'emmagasinage idéal pour les conserves est un endroit où l'air est sec, circule librement et où la température est maintenue entre 40 à 50° F. Les caisses de conserves devraient être empilées sans toucher les murs, et autant que possible sans toucher les planchers afin de permettre la circulation de l'air tout autour d'elles. Les caisses devraient être aussi placées de champ, afin que si une boîte de conserve éclate son contenu s'écoule au dehors plutôt qu'au travers des caisses situées en dessous. Les caisses de conserves devraient être aussi examinées à intervalles et quand on constate quelque défaut dans une caisse, la cause de cette défektivité devrait être enlevée immédiatement.

Protection contre la gelée

La question suivante est souvent posée. "La gelée détériore-t-elle les conserves?" La gelée n'affecte pas la valeur alimentaire des conserves; mais en règle générale on ne devrait pas laisser geler les conserves. La saveur des conserves, telles que celles de blé-d'Inde, de pois et de fèves, est quelque peu affectée par la gelée; mais

il faut un expert pour constater la différence entre les conserves gelées et les conserves non gelées. D'autre part, la saveur des conserves de fruits et de tomates en boîtes de fer-blanc n'est pas affectée de manière appréciable par la gelée. Au fait, l'auteur de cet article a fait un certain nombre d'expériences, principalement avec des tomates, et n'a pu constater aucune détérioration de saveur due à la gelée. Toutefois, le plus grand inconvénient résultant de la gelée des conserves en boîtes de fer-blanc est que les boîtes suent en dégelant et que l'eau qui s'en échappe se loge sur les boîtes et fait rouiller le fer-blanc; en outre, les étiquettes sont souillées. Si ces marchandises ne sont pas examinées avec soin après le dégel, la rouille au bout d'un certain temps pénètre dans les boîtes, prépare un chemin à l'air, et le contenu des boîtes est ainsi gâté.

Une autre chose à se rappeler, c'est que, lorsque des conserves sont gelées, les boîtes bombent d'habitude; mais aussitôt qu'on les fait dégeler, les fonds reprennent leur position normale. Assurez-vous donc que vos marchandises ne sont pas gelées avant de les condamner comme boîtes gonflées.

Si, par suite de mauvais emmagasinage, on laisse geler des boîtes de conserves, il est préférable de les laisser gelées que de les dégeler et de les laisser geler de nouveau; car chaque fois qu'on les fait dégeler, les boîtes sont sujettes à accumuler de la rouille. Si les marchandises ne sont pas employées avant le printemps, la caisse devrait être retournée avec soin et placée dans un endroit où elle séchera rapidement, autrement le marchand éprouverait des ennuis.

La plupart des fabricants de conserves désirent se porter garants de leurs marchandises et, si on peut leur prouver qu'un défaut quelconque dans leurs marchandises dépend d'eux, ils sont généralement fort heureux de remédier promptement à la difficulté.

Allez au fond des choses

Si les épiciers ont des marchandises qui ne leur donnent pas satisfaction, ils devraient dans tous les cas les conserver en attendant les instructions de l'empaqueteur, car il est de l'intérêt de tout le monde que les marchandises soient examinées pour qu'on se rende compte exactement de leurs défauts, et ce n'est que par ce moyen que l'on peut remédier à tous les défauts de fabrication des conserves.

Le gonflement d'une boîte de conserves qui coule est dû, tout probablement, à une imperfection de la boîte, ou à une erreur dans le temps employé au procédé. Une fois que l'air pénètre dans la boîte, la détérioration commence à se faire de la même manière que les mar-