

Que faut-il faire pour cela ? Tout simplement ceci : faire en sorte qu'ils aient intérêt, personnellement, un intérêt tangible et particulier, à faire partie de l'Association. Ne pas se fier à l'intérêt général du commerce ; c'est un prétexte, au contraire, pour rester dehors, mais trouver un intérêt spécial, exclusif, qui en vaille la peine. Et fallut-il pour cela renoncer à faire la guerre au commerce de gros, pour, au contraire, faire alliance avec lui, serait-il possible d'hésiter ?

Que tous les membres canadiens-français de l'Association et que tous les épiciers qui sont favorables aux vues que nous venons d'exprimer se rendent donc à la prochaine assemblée de l'Association qui aura lieu, suivant la constitution, le premier jeudi de Novembre, c'est-à-dire le 5 Novembre prochain.

## Au Voleur !

Nous prions nos confrères quotidiens de se tenir en garde, s'ils ne veulent se rendre inconsciemment complices d'un genre de vol qui leur est à eux comme à nous, particulièrement odieux.

Voici ce dont il s'agit. Nous trouvons dans l'*Etendard* de lundi dernier, sous le titre de "*Les organes de publicité*" un excellent article sur les désavantages qui résultent pour les maisons de commerce, de faire faire leurs annonces par une agence de publicité. Mais notre confrère donne crédit de cet article à "*Le Moniteur du Commerce*". Or, c'est une traduction fidèle d'un article qui a paru il y a quelque temps dans le *Journal of Commerce* de Chicago, et que notre confrère le *Canadian Grocer* de Toronto reproduisait, en donnant crédit à qui de droit, dans son magnifique numéro illustré d'automne.

Nous avons déjà, à plusieurs reprises, pris le *Moniteur* en flagrant délit de reproduction (sans en donner crédit, bien entendu) de nos propres articles. Presque chaque semaine nous y retrouvons reproduits des articles du *Canadian Grocer* et d'autres journaux spéciaux et jamais crédit n'est donné pour ces reproductions. Il arrive au contraire assez souvent que des confrères quotidiens, ignorant la piraterie du *Moniteur* reproduisent à leur tour ces articles en donnant de bonne foi, crédit à ce dernier, et quelquefois même en les faisant suivre d'appréciations flatteuses à l'adresse de sa rédaction.

Le *Moniteur* grâce à ce moyen peu honnête parvient à se faire une réputation de journal bien rédigé ; auprès de ceux qui ne lisent pas autre chose. Un commerçant de Montréal disait un jour à un de nos abonnés : "J'admets bien que le *Prix Courant* est mieux renseigné et donne les prix plus exacts, d'ailleurs son titre l'indique, mais le *Moniteur du Commerce* a d'excellents articles de rédaction."

Nous n'ambitionnons point une renommée acquise par de tels moyens ; nos lecteurs trouvent dans nos colonnes des reproductions des meilleurs articles que nous trouvons

dans nos échanges, mais nous ne réclamons jamais d'autre mérite que celui de la traduction et du choix, et nous donnons au confrère reproduit, le crédit qui lui est dû. Cette manière d'agir, la seule honnête, donne au *Moniteur* un avantage temporaire, mais comme nous croyons fermement avec le proverbe, que "*Honesty is the best policy*" nous espérons que le public commercial sera bientôt désabusé.

En attendant, nous prions nos confrères quotidiens qui tiennent à l'honnêteté littéraire d'y regarder à deux fois avant de reproduire les bons articles du *Moniteur*, car il y aura à parier dix contre un que ces articles ne seront que des reproductions démarquées.

## Les pelures confites

Nous empruntons au *Canadian Grocer* les renseignements qui suivent :

Les pelures d'oranges et de citrons que l'on vend confites dans le sucre arrivent, pour la plus grande partie, au Canada, dans la saumure. Le confiseur qui les reçoit, dans de grands tonneaux, pleins de saumure jusqu'à la bonde, doit d'abord les faire dessaler. Il commence par ouvrir le tonneau par un bout et laisser couler la saumure ; puis on met les pelures dans de grandes chaudières en cuivre, avec de l'eau douce, et l'on fait bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres. On les enlève alors des chaudières et on les jette dans des bassins pleins d'eau froide. Aussitôt refroidies, en enlève la pulpe, car les oranges et les citrons ont été salés avec la pulpe, ayant été simplement coupés en deux pour être mis dans la saumure.

Après l'enlèvement de la pulpe, on remet les pelures dans l'eau froide, que l'on change une fois par jour jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dessalées. Alors on les fait sécher et on les empile avec soin dans d'autres bassins. Ces derniers bassins ont un couvercle ajusté à l'intérieur que l'on peut faire descendre jusque sur les pelures, pour les empêcher de flotter pendant qu'on les confit. On verse maintenant un sirop épais, bouillant, sur les pelures, jusqu'à ce que le sirop les dépasse. Le lendemain, le sirop, qui a perdu beaucoup de son sucre, est retiré, on y ajoute du sucre, on le fait bouillir de nouveau et on le verse encore sur les pelures. On continue ainsi pendant plusieurs jours, jusqu'à ce qu'il y ait saturation, que le sirop sorte aussi épais qu'on l'y a mis, ce qu'indique que les pelures ne peuvent plus absorber de sucre. On les laisse dans ce sirop pendant quelques jours, puis on les fait sécher. Dans cet état, elles sont connues dans le commerce sous le nom de pelures séchées ; et se vendent aux pâtisseries.

Pour celles qui figurent sur le comptoir de l'épicer, elles subissent une dernière préparation, qui consiste à leur donner une dernière couche de sucre pour les glacer ce qui se fait de la même manière que l'on glace les gateaux, les fruits etc. au sucre.

## Valeur des lubrifiants

Toutes les substances que l'on emploie pour lubrifier n'ont pas une valeur égale avec les différents métaux dont sont composés les appareils ou machines. Des expériences suivies ont été faites à ce sujet dans ces derniers temps, afin de démontrer quels sont les lubrifiants qui, en donnant le mouvement le plus doux, donnent le moins d'usure des pièces. On peut dire que ce sont les huiles minérales qui viennent avantagusement en première ligne pour la généralité des cas. En dehors de cette considération générale, quand il s'agit de pièces en fer, ce qu'il y a de mieux est l'huile de loup-marin, et ce qu'il y a de pis, c'est le suif. Le bronze n'est pas attaqué par l'huile de colza ; il l'est très légèrement par l'huile d'olive et très énergiquement par l'huile de lin. Avec le plomb, ce qu'il y a de pis, c'est l'huile de baleine ; de mieux, l'huile d'olive. Le zinc s'accommode très bien de la graisse de porc, mais de même que le plomb, nullement de l'huile de baleine.

## Conservation des fruits

Un spécialiste émet l'opinion qu'il est erroné de cueillir les pommes destinées à la conservation, aussitôt que les pepins commencent à brunir. Il dit avec raison que les pommes récoltées à cette période ne se conservent pas aussi bien et n'acquiescent pas toutes les qualités dont elles sont susceptibles. En effet, ce fruit acquiert encore une proportion notable de sa croissance et de son perfectionnement que l'on peut évaluer à un quart de la valeur au moins pendant le temps que les pepins mettent à se colorer ou plutôt à mûrir. Mais d'un autre côté, les pommes tardives peuvent se conserver bien mieux et plus longtemps si on les récolte dès que les semences ont pris leur couleur foncée. Jusque-là, le fruit s'améliore en restant dans l'arbre, mais ensuite il se détériore, en tant que ses propriétés conservatives sont concernées, et pour certaines espèces, cette détérioration est même assez rapide pour que les pommes d'hiver deviennent réellement des pommes d'automne.

La manière de traiter les fruits destinés à la conservation est généralement mal comprise, tant au point de vue de la théorie qu'à celui de la pratique. La maturation de beaucoup de nos fruits est susceptible d'être prolongée de beaucoup entre les mains des producteurs et des marchands qui veulent apprendre et pratiquer les vrais principes. D'abord, en ce qui concerne les fonctions de la nature, on doit comprendre que la partie extérieure, charnue, qui recouvre le fruit, (et par fruit, nous entendons la semence proprement dite), a pour fonction principale de le protéger ; une fois la semence mûre et apte à la reproduction, l'enveloppe charnue n'a plus de fonction suivant les lois de la nature, et sa période de dépérissement commence.

Après que la récolte a été faite avec tout le soin possible, toute la question de conservation se résout dans la question de température, puis incidemment de l'humidité. Les poires, les pommes et les raisins demandent une température basse et uniforme, avec une protection convenable contre la fongosité. A part ce dernier danger qui peut être favorisé par l'humidité, un air saturé d'eau n'est point dommageable, mais on doit prendre bien soin que des fruits froids ne passent subitement dans une atmosphère chaude, car alors il se déposerait sur leur surface une couche apparente d'humidité que l'on attribue à tort à la sueur. Dans des cas pareils ce n'est pas tant l'humidité qui fait du tort aux fruits que la moisissure qui en est la conséquence. Les pommes peuvent très bien se conserver dans des caves très crues si l'on fait attention à ces circonstances. Ainsi, beaucoup de producteurs croient que la présence d'une source dans une cave est particulièrement favorable à la conservation parfaite des pommes. En Russie, on a coutume de les conserver dans de l'eau froide. A ce propos, une observation d'un pomologiste canadien éminent, feu M. Chs Gibb, d'Abbotsford, ne sera pas sans intérêt. Il racontait qu'il avait ou mises en vente des pommes Fameuses en avril, lesquelles d'après ce qu'on lui avait affirmé, avaient fait partie de la cargaison d'une barge qui, avait sombré dans un canal. Ces pommes ayant passé l'hiver au sein de la glace avaient nécessairement dû geler, et lorsque M. Gibb les a vues elles venaient justement d'être retirées de l'eau. Nous avons bien dit que ce fait se passait en avril, et il est à noter que les pommes Fameuses peuvent rarement se conserver à l'air au-delà du premier février.

La meilleure condition de température d'une cave pour la conservation des fruits est un degré aussi rapproché que possible du point de congélation, sans cependant descendre tout à fait jusqu'à ce point. En ce qui concerne les raisins surtout, leur consistance très juteuse ne souffre pas la gelée. Les pommes et les poires peuvent être atteintes par la gelée sans autant d'inconvénient, pourvu qu'on les fasse dégeler lentement et dans l'obscurité. Cette dernière condition, l'obscurité, ne semble même pas être d'une rigueur absolue, car on a vu des pommes qui avaient gelé puis dégelé doucement dans une cave éclairée et qui ne paraissaient pas trop endommagées. Mais enfin, une température égale proche du point de congélation est incontestablement ce qu'il y a de mieux.

Mais même avec ces précautions relativement à la température, il y aurait peu de chance d'obtenir une bonne conservation si les fruits n'avaient pas été récoltés au point de maturité convenable, c'est-à-dire, pour les pommes et pour les poires, aussitôt que les pepins ont acquis leur coloration foncée complète.

Les fruits destinés à une longue conservation doivent être récoltés