

REFLEXIONS D'UN DETAILLEUR

Si je vends un article au-dessous du prix coûtant pour attirer la clientèle dans mon magasin, mon confrère en vendra deux au rabais dans le même but. Si je veux lutter j'en mettrai trois, s'il s'entête il en mettra quatre. Résultat : nous nous mangeons mutuellement en paroles et nous mangeons chacun notre argent. Ce n'est cependant pas pour cela que nous sommes dans les affaires.

**

On trouve chez moi de la farine d'avoine, j'en ai en barils et en sacs. J'en ai aussi en paquets préparés par le manufacturier. Mon voisin la vend à une avance de 10 par paquet sur le prix coûtant, c'est-à-dire que ses frais généraux ne sont pas couverts ; j'ai dû suivre mon concurrent et, depuis que je l'ai imité je garde mes barils et mes sacs intacts. Combien j'ai été fou de vendre la farine d'avoine au paquet. Je fais les affaires du manufacturier et je ne fais plus les miennes avec ce genre d'articles.

**

Un gaillard entreprenant avait conçu l'idée géniale de vendre le sucre sans profit dans l'espoir d'augmenter le chiffre de ses profits, d'attirer les clients de son voisin et de le culbuter,

Il n'eut pas les clients de son voisin et ses propres profits s'envolèrent ; on n'achetait guère de lui que le sucre.

**

Il y a des marchands qui n'ont pas encore découvert que, s'ils vendent la moitié de leurs marchandises sans profit, les frais qu'ils encourent pour vendre ces marchandises mangeront les profits qu'ils font sur l'autre moitié et qu'en fin de compte le marchand sera également mangé.

**

Si vous m'offrez pour 10 cents ce qui en vaut 15, je l'achèterai certainement de vous si j'en ai besoin, mais je me garderai bien de vous acheter un article dont je ne connais pas exactement la valeur, car je craindrai que vous ne me fassiez payer beaucoup trop cher les cinq cents dont vous m'avez fait cadeau sur le premier article.

**

J'aime mieux vendre une marchandise qui a son mérite propre que de vendre un article sur lequel

on fait beaucoup de bruit. Le bruit cesse et le mérite reste.

**

J'ai connu un marchand qui ne voulait pas signer de billet à son fournisseur quand il n'était pas sûr de payer à échéance ; c'est quelque chose. Mais n'aurait-il pas mieux fait d'acheter moins de marchandises et de le payer.

**

Le détailleur est plus ou moins obligé de faire crédit, mais tout détailleur vend à crédit. Si tous surveillaient leurs comptes de livres on verrait moins de marchands en faillite.

**

Un détailleur se plaignait que tout en faisant un bon chiffre d'affaires, il faisait à peine des profits. On lui en demandait la raison, les prix des marchandises de son commerce ayant considérablement augmenté. J'ai craint, dit-il, de faire payer toute l'avance à mes clients. Pourquoi le consommateur ne paierait-il pas l'avance que lui imposera son fournisseur dès qu'il sera lui-même obligé de le faire par les prix des manufacturiers ? On commerce pour vivre et non pour l'amour de l'art.

MATURATION DES FROMAGES
A BASSE TEMPERATURE

Une Découverte des Professeurs Babcock et Russel

En 1897, M. Babcock, professeur de chimie, et M. Russel, professeur de bactériologie à l'Université agricole du Wisconsin, annoncèrent que le lait renferme un ferment qui, peu à peu, tend à digérer la caséine de ce fluide. Ce ferment, ils l'ont nommé *galactase*. Les recherches du docteur Freudenreich, de l'Université de Berne (Suisse), confirmèrent la découverte de ces messieurs. D'après eux, la galactase en très faible quantité, il est vrai, se trouve toujours présente dans un lait quelconque et agit, à la façon du pancréas ou du suc pancréatique dans le corps d'un animal.

Au "Meeting of the Wisconsin Cheesemaker's Association" de 1901, le docteur Babcock a complété l'exposé de la découverte de 1897, et cette fois, à un point de vue tout à fait pratique.

"Notre travail, a-t-il dit, nous a démontré que c'est la galactase qui, agissant sur la caséine du lait, rend digestible le caillé indigestible, le

transformant ainsi en un produit assimilable."

La maturation du fromage, d'après cette nouvelle théorie, n'est donc pas due à l'intervention des bactéries, comme on le croit aujourd'hui, mais bien au ferment découvert par par MM. Babcock et Russel.

Des recherches ultérieures ont montré à ces savants qu'à la température de zéro et même au-dessous du point de congélation, la galactase n'est pas détruite, ni son action arrêtée. A ces mêmes températures, l'action des bactéries se trouve au contraire annulée, et si un fromage est tenu pendant plusieurs mois aux environs de 0 degré, les bactéries vont être détruites et laisseront la place libre à l'action bienfaisante de la galactase.

Mettant la théorie en pratique, MM. Babcock et Russel soumièrent des fromages, aussitôt sortis du moule, à diverses températures.

Un lot de fromages a été tenu pendant dix-huit mois au-dessous du point de congélation et, après ce laps de temps, les fromages présentaient une très belle texture, ainsi qu'une saveur excellente. Des fromages tenus à 4 degrés au dessus de 0 présentaient, après huit mois, une texture molle et avaient comme les précédents, un goût excellent. Ces fromages n'offraient aucune trace de moisissure à leur extérieur et avaient perdu très peu de leurs poids.

Des fromages du dernier lot avaient été apportés au meeting, et tout le monde a pu constater leur pâte fine, unie et molle, ne présentant aucune trace de trous à l'intérieur, résultant du travail des bactéries.

Des centaines de personnes présentes ont goûté ce fromage et toutes l'ont déclaré bon à tous les points de vue. Les plus grandes autorités dans la matière, dont un certain nombre de professeurs de différentes universités agricoles, assistaient au meeting et l'admiration a été unanime. M. Barber, négociant en fromages à Chicago a déclaré sur le champ qu'il ferait construire une glacière pouvant recevoir toute la production d'une fromagerie de la région, qui lui expédierait tous les deux jours les fromages fabriqués.

Si la pratique de cette nouvelle théorie s'étend—écrit M. H. Guelman, dans le *Journal d'Agriculture pratique*—elle sera un grand bienfait pour le fabricant de fromages. Ce dernier sera, en effet, débarrassé de tous les soins que demande la maturation des fromages. La cham-