

nant pour inventer ou copier les procédés employés pour amener le client met son concurrent en mesure de le devancer et dès que son concurrent est lancé, c'est chose difficile que de le surpasser. Comme tout épiciers le sait, le premier pas pour obtenir un client est de le faire entrer dans le magasin, et comme c'est le premier pas, c'est aussi le plus important.

C'est un fait évident que le passant juge du genre et du volume de vos affaires par un coup d'œil jeté sur votre vitrine. Si elle est disposée avec goût, son impression est bonne; au contraire s'il n'y existe que de la confusion et que rien n'ait été disposé pour attirer l'attention d'un client possible, son impression sera que vos affaires sont conduites sans ordre, que vous manquez d'esprit d'entreprise et que votre magasin est destiné à ne s'emplier jamais.

Apprenez à arranger vos vitrines; faites un tour dans la ville; étudiez celles qui attirent votre regard; analysez-les; imitez-les; lisez les journaux de commerce dans lesquelles vous trouverez de temps à autre des idées nouvelles et pratiques sur le sujet; cela vous aidera grandement dans vos premiers efforts. Ce que vous aurez vu ou ce que vous aurez lu vous suggérera d'autres idées et, avant même que vous vous en aperceviez, vous aurez vous-même créé du nouveau dans le genre.

A ceux qui ne sont pas naturellement doués du don d'invention et de construction nécessaire pour attirer les regards du public, les remarques suivantes indiqués par une vieille expérience, seront utiles. Cultivez l'art de décorer vos vitrines. Evitez la confusion, changez aussi souvent que possible et que le changement soit frappant. Souvenez-vous que plus l'exposition dans la vitrine sera faite avec soin, plus profonde sera la conviction de ce qu'elle vaut.

Calendriers

Nous adressons nos sincères remerciements à MM. Hudon & Orsali pour leur superbe calendrier. Il n'y a pas de doute que la nombreuse clientèle de cette maison ne manquera pas d'apprécier l'envoi d'un exemplaire de cette artistique publication.

Du Scotch!—pour les Fêtes.

La vente du Scotch Whisky de la maison Ainslie augmente sensiblement en ce moment. Le fait est que cette liqueur est des plus présentables et il s'en consommera certainement des quantités à l'occasion de Noël, du jour de l'An, pour ne rien dire du jour des Rois. MM. L. Chaput, Fils et Cie, enregistrent de de bonnes commandes.

BEURRE ARTIFICIEL OU MARGARINE

Le beurre naturel étant beaucoup plus cher que la plupart des graisses animales ou végétales, il n'est pas étonnant que les fraudeurs aient cherché là une occasion d'exercer leur coupable industrie. Et, en effet, depuis longtemps le suif a été employé pour ce genre de fraude. Ce n'est qu'après 1870, lorsque la margarine fut découverte et exploitée industriellement, que le beurre subit de nombreuses additions de ce corps gras. On en est même arrivé à fabriquer des margarines qui, grâce à une addition de lait ou de beurre, sont vendues comme beurres sur les marchés.

Les graisses solides sont un mélange de glycérides à acide gras fixes et insolubles; tel est le suif, composé de stéarine, de margarine et d'oléine.

Le beurre est composé: 10 de glycérides à acides gras fixes et insolubles, la margarine et l'oléine; 20 de glycérides à acides gras, volatils et solubles, la butyrine, la caprine, la caproïne et la capryline.

La fabrication du beurre artificiel, d'après le procédé de Mège-Mouriès, consiste à prendre un corps gras solide et à en séparer la stéarine; les deux principes gras restants, la margarine et l'oléine, constituent une oléo-margarine que l'on désigne communément sous le nom de margarine.

La stéarine ne fond qu'à 114°, la margarine à 47° et l'oléine est liquide à la température ordinaire, même encore à 32°.

La matière première généralement employée est le suif de bœuf tel qu'il a été levé à l'abattoir, ce qu'on appelle le suif en branches. Il est d'abord lavé, puis coupé, haché, déchiqueté en pulpe menue et enfin jeté avec de l'eau dans une cuve où il est soumis à une température de 157 à 176°. On décante dans une chaudière en tôle chauffée au bain-marie, puis de là dans des baquets ou moulots d'une contenance de 66 lbs maintenus à 90° pendant vingt-quatre heures, afin d'obtenir la solidification ou cristallisation de la matière grasse.

Le contenu des moulots est ensuite divisé en morceaux d'environ 2 lbs enveloppés dans des carrés de toile de 3 pieds sur 3 pieds disposés en sacs plats et placés quatre par quatre sur des plaques de tôle chauffées; ces plaques ainsi chargées, sont entassées les unes sur les autres par groupes de vingt à trente sous le plateau d'une presse hydraulique

pouvant fournir une pression de 100 lbs par mètre carré. L'oléo-margarine s'écoule; elle est recueillie dans des tonneaux où elle finit par se solidifier. On retire ainsi de 100 lbs de suif, environ 50 lbs d'oléo-margarine, 35 lbs de suif et 15 lbs de déchets. C'est ce produit qui sert de base aux beurres factices que l'on trouve dans le commerce. Voici une des méthodes de préparation: chauffer légèrement l'oléo, l'émulsionner avec du lait, chauffer à part du lait caillé naturellement, verser le tout dans un baratte avec un peu d'huile d'arachide, destiné à abaisser le point de fusion, baratter, refroidir énergiquement, puis délayer et malaxer comme pour le beurre naturel. Ce produit, quoique moins digestible que le beurre, n'en constitue pas moins un produit sain et hygiénique que quantité de personnes exercées ont confondu avec le véritable beurre, surtout lorsqu'on a fait usage de ferments lactiques purs.

Néanmoins, ce produit n'a pas sous son vrai nom conquis la faveur du public, et la presque totalité de la margarine consommée est vendue pure ou mélangée au beurre, sous le nom de beurre naturel. Il est regrettable que l'usage n'ait pas consacré la consommation de la margarine sous son vrai nom, car ce produit fait une concurrence désastreuse au beurre. L'analyse chimique ne peut déceler dans les mélanges des quantités inférieures à 10 p. c. Comme ce genre de fraude n'est nullement profitable au consommateur, qui paie aussi cher que si c'était du beurre pur, la fabrication de la margarine n'est donc profitable qu'aux margariniers et à leurs clients qui pratiquent les mélanges frauduleux. On a prétendu que les usines à margarine rendent des services en achetant à des prix élevés les graisses de boucherie et les huiles sans valeur: c'est une erreur; les prix de ces denrées n'ont pas sensiblement augmenté. Puisque la margarine n'est pas acceptée par le public comme beurre factice, nous ne voyons pas qu'il y ait lieu d'en fabriquer, et les usines devraient être mises en demeure de fermer. La solution est radicale, mais rationnelle.

Aujourd'hui les beurres ordinaires sont à des prix égaux ou inférieurs à ceux de la margarine de qualité inférieure et ces prix n'ont guère de chances d'augmenter à cause du grand développement de l'industrie laitière dans le monde entier.

Les pouvoirs publics en quelques