ASSOCIATION DES MARCHANDS-DÉTAILLEURS DE NOUVEAUTÉS DE MONTREAL

Conférence intéressante de M. A. H. Hardy

M. A. H. Hardy a fait, le jeudi 5 novembre, à l'assemblée des marchands-détailleurs de nouveautés, une très intéressante conférence. Son travail, qu'il a intitulé: "La Crise Economique des Etats-Unis, ses causes et les leçons à en retirer", est certainement un des plus instructifs qui aient été lus cet automne devant un auditoire.

Le conférencier a traité son sujet — très aride en lui-même—avec une rare habileté, et, ce qui plus est, il a su le présenter d'une manière agréable. La principale cause de la crise, dit-il, est la grande extension prise par le commerce américain, l'industrie américaine, au cours des deux dernières années surtout. La formation de grandes associations, qui se sont emparées des capitaux, ont même emprunté au peuple en vendant des actions en garanties desquelles elles n'avaient rien à offrir, y est aussi pour quelque chose. Le président Roosevelt, en s'attaquant à ces colosses de la finance, du commerce ou de l'industrie, a provoqué la crise dont le Canada s'est senti fortement ébranlé cependant en souffrir autant que sa voisine.

Dans cette crise du marché américain qui a eu un retentissement à Montréal, aucune banque française n'a été inquiétée; le commerce français, au lieu de péricliter comme partout ailleurs, n'a fait que progresser.

M. Hardy fait remarquer que la prodigalité des familles et des commerçants n'a pas été une des moindres causes de cette pénible phase par laquelle a passé l'industrie américaine.

Dans la province de Québec, dit-il, on a été moins éprouvé que partout ailleurs, à cause de l'esprit d'économie que nous devons à nos ancêtres français.

Certes la nation américaine commande l'admiration du monde, elle détermine les hausses et les baisses du marché mondial.

Mais défions-nous de ses défauts; du "bluff" qui, une fois découvert, inspire de la défiance. Soyons honnêtes, donnons comme capital réel ce qui est et non pas un capital purement nominal. Puis inspirons-nous des vertus économiques du peuple français. Comme le commerçant français cherchons à dépenser moins que nous ne gagnons.

Empruntons au peuple américain ses qualités et laissons lui ses défauts.

Assurons-nous le concours dévoué de nos compagnes. La femme peut beaucoup plus qu'on ne croit, par une sage économie domestique, contribuer à l'augmentation du budget familial.

Le conférencier termina par quelques

mots de remerciements à l'adresse de son auditoire.

MM. J. A. Beaudry, secrétaire de l'Association des Marchands-Détailleurs, J. O. Gareau, E. J. S. Watson, Larivière, Laniel, le président, Martineau, J. D. Couture et plusieurs autres firent quelques remarques pour remercier le conférencier. A la demande de M. Gareau, M. Larivière a promis de répéter, le 2 décembre prochain, la conférence qu'il a déjà prononcée devant les membres de la Chambre de Commerce.

Parmi les personnes présentes, nous avons remarqué: MM. P. A. Laniel, président; J. A. Beaudry, secrétaire; A. Malo, A. Guay, L. M. Soucy, Bruneau, Charbonneau, E. P. Lalonde, H. Geddes, J. Watson, Larivière, Dubuc, Colpron, A. Dubuc, Morin, Michaud, Brunet, A. Piquette, Belleau, Havard, W. U. Boivin, J. L. Rock, Aug. Dionne, Martel, Blouin, Boileau, Doré, Colette, A. Landreville, A. Beaulieu, J. Martin, Lucier, M. Dubreuil, A. St-Pierre, J. B. Lanctôt, C. Lasalle, J. D. Couture, J. E. Lafond, Thomas Oakes, J. O. Larue, J. M. Quinn, Desjardins et autres.

LAIT CONDENSE

En Europe, le lait condensé est peu utilisé, parce que l'approvisionnement en lait frais y est facile. En Amérique, où les lieux de production laitière se trouvent distants parfois de plus de 400 milles des centres de consommation, on se voit fréquemment obligé de réduire le volume, afin de diminuer les frais de transport, ce qui s'obtient par la condensation du volume au quart. Ceci se pratique déjà depuis une cinquantaine d'années, mais seulement depuis la guerre civile, qui fut cause de son introduction dans tous les ménages. Par la suite, cette industrie s'implanta en Suisse. Si avec un outillage convenable il est facile d'obtenir la concentration du lait, on ne réalise pas toujours des produits de qualités uniformes, vu les variations saisonnières que présentent les laits; c'est la raison pour laquelle les fabriques vendant des produits présentant quelque uniformité sont rares.

On prépare diverses sortes de laits concentrés:

1o Le lait condensé sucré: le plus connu et le plus ancien. On l'obtient en pasteurisant le lait entre 185 et 203 degrés F., puis, lorsqu'il est encore très chaud, on y ajoute du sucre raffiné pulvérisé finement, dans la proportion de 16 de sucre pour 50 litres (11 gallons) de lait. On introduit le tout dans un appareil vacuum: on produit un vide de 600 mm.; on évapore jusqu'à ce que le poids total soit réduit à 40 p. c. de celui du lait employé; on déverse le produit ainsi obtenu dans des cruches en fer-blanc refroidies à 104 degrés F. par un bain d'eau froide, puis on le déverse dans des

tonneaux (boulangerie, etc.) ou dans des boîtes métalliques de 1-5 à 1-2 litre de capacité (détailants). Quand la fabrication a été convenablement faite, le produit se conserve très bien, sans stérilisation préalable, grâce à la saturation du sucre.

2o Le lait concentré non sucré: il se prépare de la même façon que le précédent, c'est-à-dire par évaporation dans le vide; on déverse ensuite immédiatement le produit dans des boîtes métalliques soudées, de 1-3 à 4 1-2 litres de lait, stérilisées par après dans des appareils spéciaux où elles sont secouées d'une façon permanente; ce faisant, on le déshydrate encore; il s'épaissit donc; on empêche ainsi la séparation de la crème, ce qui lui donne les apparences de celle-ci, au point qu'il est vendu sous le nom de crème évaporée. On surveille ensuite les boîtes pendant 2 à 4 semaines à la température d'incubation, afin de contrôler si elles sont parfaitement stérilisées, avant de les mettre en caisse et de les lancer dans le commerce.

3o Le lait crû condensé, ou mieux le lait pasteurisé condensé: c'est le lait préalablement pasteurisé à 160.6 degrés F. pour être évaporé ensuite dans le vide jusqu'à réduction de volume à 25-30 p. c. puis refroidi fortement et rapidement. Il se conserve difficilement et doit être consommé en un court délai. Il s'emploie dans les restaurants, dans les fabriques de chocolat, dans les boulangeries et surtout en pâtisserie pour la confection des crèmes à la glace.

La majeure partie des laits condensés est exportée dans le centre de l'Amérique, où leur vente est facile et de bon rapport. Leur fabrication doit être soignée pour éviter des pertes parfois fort considérables, ce que est arrivé à une exploitation dont le sucre se séparait du lait condensé, constituant ainsi un lait invendable.

H. R. Brédo.

(Revue Générale du Lait).

NOUVEAU CUIR ARTIFICIEL

Les algues, la poussière, le poil de chèvre et la mousse irlandaise forment un composé, grâce à un procédé chimique tenu secret et qu'un chimiste de Londres, John Campbell, prétend être un produit parfait que l'on peut substituer au cuir au caoutchouc durci, au bois et au marbre. Parmi les choses pour lesquelles le composé est bon, se trouvent les couvertures de meubles, les cadres de tableaux, les moulures ornementales, les cloisons en imitation de bois, les courroies pour machines, la tapisserie, les bobines de filatures de coton, les tableaux de distribution d'électricité, les parquets, les billards pour jeu de golf, les plumes-fontaines, le marbre de toutes les couleurs, les équerres, les reliures de livres et les baguettes en imitation d'ivoire.