



Épiceries, Provisions, Vins et Liqueurs



LES ODEURS ET LE LAIT

Les *Annales de médecine vétérinaire* ont attiré dernièrement l'attention sur la sensibilité du lait à l'action des odeurs ; il les absorbe, paraît-il, avec une grande facilité. Si, dans une chambre, on laisse un bol de lait non loin d'un flacon mal bouché contenant de l'eau de goudron, le lendemain le lait a une forte odeur de goudron.

Pour contrôler ce fait, des pots contenant des matières odorantes ont été placés à côté de jarres de lait ; au bout de huit heures ces laits ont été dégustés. L'essence de térébenthine, les oignons, la fumée de tabac, le poisson pourri avaient communiqué très fortement leur odeur ; le musc, le camphre, très légèrement au contraire. Ces échantillons de lait ont gardé leur senteur pendant quatorze heures environ.

La conclusion, c'est qu'étant données ces propriétés absorbantes, il faut conserver le lait dans des endroits sains. Producteurs et consommateurs y ont un égal intérêt. Il est bon aussi d'éloigner le lait des chambres des malades et de ne jamais boire celui qui a séjourné près d'une personne atteinte d'une maladie microbienne.

Il est bien connu d'autre part, que les aliments consommés par les vaches influent, non seulement sur la composition du lait, mais aussi sur son odeur et sa saveur ; il paraîtrait, en outre, que le lait s'altère dans le pis même, lorsque les vaches respirent un air chargé de particules odorantes ou de gaz désagréables. Le fait suivant semblera peut-être extraordinaire, mais les cultivateurs seront sans doute à même d'en contrôler l'exactitude :

« Douze vaches du troupeau d'une ferme des Etats-Unis passaient à une certaine distance du cadavre d'un veau abandonné au bord du chemin, pour se rendre à l'endroit où s'effectuait la traite ; elles aspiraient donc chaque fois, pendant quelques instants, un air infect, chargé de miasmes et des germes de la putréfaction. Or, cela suffit pour gâter

non seulement le lait de ces douze animaux, mais encore celui de toutes les autres vaches du troupeau, comptant quatre-vingts têtes, avec lesquelles les premières se trouvaient en contact au moment de la traite. L'enfouissement du cadavre en question fit disparaître l'inconvénient. »

Du même genre, mais plus explicable, est l'action exercée par l'acide phénique sur la saveur du lait et de la viande. Les éleveurs savent que, lorsqu'on vient de désinfecter une étable au moyen de ce produit, il faut se garder d'y introduire de suite soit des vaches laitières, soit des animaux destinés à être prochainement abattus. Le lait de ces vaches, consommé cru ou cuit, aurait une saveur désagréable et pourrait même provoquer, chez l'homme, des nausées et des vomissements ; quant à la viande, elle acquerrait une odeur répugnante de salle de dissection.

En résumé, il ne faut pas seulement une bonne nourriture aux animaux de l'espèce bovine ; si l'on tient à la qualité de leurs produits, il faut aussi leur fournir en abondance un air sain et pur, et veiller attentivement à la propreté des étables.

Le Stock de Lefebvre, Ryan & Co

M. Alfred Robitaille qui possède d'importantes manufactures de son fameux vinaigre « Eureka » à Québec, Saint-Jean et Montréal, vient d'acquiescer le stock de Lefebvre, Ryan & Co manufacturiers de vinaigre et de marinades et transportera son bureau actuel du No 34 de la rue Saint-Pierre au No 155 de la rue Common où étaient situés précédemment les bureaux et entrepôts des manufacturiers en question.

Le commerce, en général, et les clients de M. Alfred Robitaille en particulier, sont priés de prendre bonne note de la transaction et du changement d'adresse, en attendant une prochaine communication intéressante de M. Alfred Robitaille.

Ventes de Fonds de Banqueroute par les Curateurs

Par Lamarche & Benoit, le stock du magasin général de H. A. Lalonde de Rivière Beaudette à 50c dans la piastre à F. Langlois et les dettes de livres à 40c dans la piastre au même.

RENSEIGNEMENTS

Nous rappelons à nos abonnés que nous sommes toujours à leur entière disposition pour tous les renseignements dont ils peuvent avoir besoin.

Nous les prions, en conséquence, de nous écrire, de nous télégraphier, ou de nous téléphoner chaque fois que nos services peuvent leur être utiles.

Nos renseignements sont absolument gratuits pour tous nos abonnés.

Nous nous mettons également à la disposition de nos lecteurs marchands pour les achats de toutes les marchandises annoncées dans le corps de ce journal.

REVUE GÉNÉRALE

Montréal 20 février 1902.

COMMERCE

Nous avons encore eu, cette semaine, tempête de neige et poudrière qui ont encore, dans une certaine mesure, ralenti les communications et gêné les transports.

Le bon côté, car il y en a un, c'est que le commerce de détail bénéficie du travail que donne à la ville l'enlèvement de la neige.

Le commerce de gros n'a pas à se plaindre des ordres qu'il reçoit de ses voyageurs. La campagne est dans une situation prospère et la confiance dans l'avenir se maintient toujours grande, — aussi les marchands achètent-ils avec une certaine facilité, sans cependant s'écarter d'une certaine prudence. Sous ce dernier rapport, nous avons déjà signalé les progrès accomplis. Nous sommes heureux de dire que les commerçants sont plus enclins aujourd'hui à varier leur stock qu'à le surcharger dans les mêmes lignes.

Le Carême a donné au commerce d'épicerie un élan plus accentué dans certaines catégories de marchandises que nous désignons ailleurs.

Dans le commerce de ferronneries, les ordres sont nombreux pour livraisons ultérieures ; les prix sont