

Renseignements Divers

LE MANIEMENT DES OEUFS

Les experts officiels disent que les pertes causées annuellement par le maniement défectueux des oeufs dépasse de beaucoup 50 millions de dollars, et que la part des épiciers américains dans cette perte énorme est de dix à vingt millions de dollars. La principale cause de cette perte est la casse dont une partie se produit dans le maniement des oeufs, au magasin, avant la livraison, mais la majeure partie au cours de la livraison, en voiture.

Il ne faut pas croire que tous les épiciers soient satisfaits de continuer à payer leur part de frais de casse. Les épiciers intelligents, ceux dont vous trouverez les noms dans la liste des commerçants prospères, se sont munis d'un système dont le but est la livraison des oeufs aux clients en toute sécurité.

Pour l'outillage de son magasin tout épicier pense aux balances, aux caisses enregistreuses, etc., parce que chacune de ces choses affecte particulièrement les bénéfices de son commerce; mais pense-t-il à l'outillage inventé pour faire éviter la casse des oeufs? Ce dernier affecte certainement aussi les bénéfices des épiciers, mais ceux-ci lui donnent-ils toute l'attention qu'il mérite?

Un trop grand nombre d'épiciers ont le tort d'essayer de se servir de certains articles pour des fins auxquelles ils ne conviennent nullement. Les sacs en papier sont faits pour le transport d'une foule de choses, mais personne n'a jamais prétendu qu'ils sont bons pour une chose aussi fragile que les oeufs. Et, cependant, des centaines de milliers d'épiciers expédient chaque jour des oeufs protégés seulement par un sac en papier. Ce sont ceux qui se demandent pourquoi l'épicerie n'est pas profitable.

Il y a encore une autre classe d'épiciers qui se sont procuré des boîtes en papier ou en carton faites pour le commerce au comptoir, et qui s'efforcent de croire qu'ils peuvent économiser de l'argent en s'en servant aussi pour la livraison en voiture. Le résultat, c'est qu'ils souffrent continuellement de la même perte exorbitante que leurs confrères épiciers dont l'idéal est toujours l'antique sac en papier. Et la casse n'est pas la seule perte que font ces épiciers: ils payent d'un tiers à la moitié plus cher en frais de livraison que s'ils employaient un système pratique moderne fait spécialement pour la livraison des oeufs en voiture.

Il n'y a guère d'exemples plus frappants de fausse économie que celui des épiciers qui s'efforcent de livrer en voiture, des oeufs placés dans des sacs et des paquets en papier, pensant économiser ainsi de l'argent, tandis qu'en consacrant une petite somme à l'achat d'un système spécial ils économiseraient réellement de l'argent et du temps et éviteraient la casse quotidienne qui est leur grand souci.

L'EDIFICE SALADA

Quand Jeanne Mance, en 1642, achetait le terrain sis au coin des rues Saint-Paul et Saint-Sulpice et sur lequel, deux ans plus tard, fut érigé le premier Hôtel-Dieu de Montréal on ne se doutait guère que cette propriété deviendrait, près de trois siècles après, célèbre comme centre de distribution du thé "Salada", un breuvage devenu universellement fameux grâce à une publicité judicieuse et à ses merveilleux attrait.

Les circonstances relatives à ces deux grandes institutions ayant été connues, sur la suggestion de la Société des Antiquaires et Numismates de Montréal une belle tablette de bronze avec un buste de Jeanne Mance et des lettres sculptées en relief, relatant les faits en détail, en anglais et en français, a été placée sur l'établissement Salada.

LES PATES DE VOLAILLE

Appréciation d'un expert.

Dans la fabrication des pâtés de volaille, les seules parties de la bête qui peuvent être employées pour la confection de la masse solide, sont celles que les cuisiniers désignent sous le nom de "blanc", c'est-à-dire, d'une part, l'ensemble des masses musculaires motrices de l'aile ou de celles qui comblent les dépressions existant sur le squelette, de chaque côté de la saillie du bréchet, et, de l'autre, l'ensemble des masses musculaires qui constituent la cuisse, celles-ci étant d'ailleurs de qualité bien moins satisfaisante que les premières. Employer la chair des autres parties de la bête, ce serait se condamner d'avance à n'avoir qu'un pâté dont la couleur ne serait pas parfaitement blanche et qui, en outre, n'aurait pas la saveur délicate que réclament les acheteurs. Dès lors, la plus grande partie de la volaille est inutilisable pour tout autre chose que la préparation des jus.

Dans ces conditions, l'incorporation aux pâtés de volaille de 90 % de viande de veau ou de porc apparaît comme une véritable nécessité économique, le prix de revient d'une préparation contenant par exemple 20% de blanc de volaille pour 80 parties de viande "veau et porc" ne laissant plus au fabricant qu'un bénéfice illusoire et celui d'une préparation contenant 30% de viande de volaille pour 70 pour cent de viande "veau et porc" étant déjà pratiquement prohibitif. On ne saurait, en effet, perdre de vue les prix de vente des pâtés de volaille auxquels la clientèle est habituée.

D'autre part, en consultant divers fabricants, j'ai pu me rendre compte que tous considèrent comme constituant une pratique d'usage courant et normal le fait de préparer leurs pâtés de volaille avec 10% seulement de "blanc de volaille" et 90% de viande "veau et porc", le veau entrant, d'ailleurs, dans le mélange en proportion plus forte que le porc, étant bien entendu qu'ils obtiennent leurs jus par la cuisson prolongée des parties musculaires et osseuses de la volaille, inemployées dans la fabrication du pâté proprement dit, avec ou sans addition d'os du veau et du porc.

Enfin, j'ai constaté que, au goût, les pâtés à 10% de blanc de volaille dont les jus sont faits de la façon ci-dessus indiquée, sont de tous points satisfaisants. Par suite, je crois être en droit de proposer:

1° De déclarer licite la pratique consistant à préparer les produits mis en vente sous le nom de Pâtés de volaille et incorporant, à 90% de viande "veau et porc", dix pour cent de blanc de volaille, des jus étant obtenus par cuisson prolongée des parties inemployées de la volaille, avec ou sans addition d'os de veau et de porc;

2° De réserver le nom de "Pâtés à la volaille," pour les préparations contenant moins de 10% de blanc de volaille, ou dont les jus n'auraient pas été fabriqués comme il vient d'être dit ci-dessus.