

## POUR LE COMMERCE D'ÉPICERIE

### LES SOINS À DONNER AUX PRODUITS ALIMENTAIRES PÉRISSABLES

Le public canadien devient de plus en plus difficile. La grande publicité qui s'est faite autour de la Loi sur les Aliments Purs, a contribué à créer une demande pour des aliments propres, sanitaires et hygiéniques.

Nous n'ignorons pas que le commerce de détail du **Canada** s'efforce d'abandonner les méthodes désuètes de tenir nombre de variétés de marchandises et les magasins d'épicerie sont jusqu'à un certain degré tenus d'une manière scientifique et moderne.

Un des premiers pas faits dans cette voie est la façon convenable de tenir les marchandises périssables. Chacun sait que tous les produits d'alimentation sont plus ou moins périssables. La façon dont on prend soin de tels articles détermine la différence entre le succès et la faillite. Elle établit la ligne de démarcation entre l'épicier ayant une grosse clientèle, toujours satisfaite et croissante et celui qui, usant des vieilles méthodes, est peut-être capable d'écarter temporairement le désastre en raison de sa réputation passée, mais s'achemine petit à petit vers la ruine.

Nous savons que la plupart des marchands-détaillants ne sont pas indifférents à ces conditions et qu'ils ne demandent qu'à suivre la voie du progrès, aussi comprennent-ils aisément combien il est important que les produits qu'ils offrent au consommateur soient dans une condition fraîche, saine et appétissante. Les suggestions par lesquelles nous allons nous efforcer de donner les méthodes à la portée de tous les marchands pour le traitement des marchandises périssables seront, pensons-nous bien accueillies de nos lecteurs.

Nous ne parlerons pas des soins à apporter aux produits strictement frais tels que les viandes, le beurre, les oeufs, les fruits, etc., car les marchands connaissent le caractère extrêmement périssable de telles marchandises et savent ce qu'il est bon de faire pour prévenir leur détérioration immédiate.

#### La poudre à pâte

Contrairement à la croyance générale, la poudre à pâte se détériore avec l'âge, car la force du gaz contenu dans la poudre perd une partie de sa puissance en quelques mois. Pour cette raison, il est préférable de n'en pas tenir en stock trop longtemps.

#### Les produits en bouteille

Les produits en bouteilles et toutes les marchandises à base d'eau gèlent si on ne prend pas soin de les protéger durant les temps froids. La gelée cause beaucoup de dommages à ces produits et entraîne le bris des bouteilles.

En plaçant les produits en bouteilles sur vos rayons, n'enlevez pas le papier qui les enveloppe, sinon à un tout petit nombre. Ces emballages ne sont pas placés seulement pour conserver propres les étiquettes, mais aussi pour protéger les produits de la lumière qui, avec le temps leur cause une détérioration matérielle.

#### Les bonbons

Il y a peu de difficulté à tenir les bonbons pendant les mois d'hiver, mais pendant l'été, ils exigent des soins spéciaux. Les chocolats doivent être conservés dans un endroit froid, une place sèche et dans les emballages d'origine, autant que possible. Autrement, le beurre de cacao fondra et viendra à la surface des chocolats, leur donnant une apparence grisâtre et molle. Les bonbons durs, tels que "Stick Candies",

"Butter Cups", "Kisses", etc. doivent être mis en étalage en boîtes en ferblanc ou en bocaux, pour être protégés de l'air; les paquets d'origine devraient être emmagasinés dans un endroit froid.

Les produits cuits au four, tels que "Jelly Beans", "Imperials", etc., n'exigent que peu d'attention et ne demandent qu'à être maintenus dans un endroit sec. Les températures chaudes n'ont que peu d'effet sur eux. Les bonbons cristallisés tels que bonbons à la crème et mélangés sont de bonne conservation en tous temps car la cristallisation bouche le bonbon et le protège contre les conditions atmosphériques.

Tous les bonbons aux noix sont extrêmement périssables pendant les mois d'été et ne doivent pas être tenus longtemps en stock. Tous les bonbons devraient être complètement protégés du soleil.

Tous les bonbons durs sont susceptibles de devenir collants pendant les mois d'été. Dans ce cas, il serait bon de les saupoudrer libéralement de sucre granulé. Cela n'ajoute pas à l'apparence, mais cela empêche le bonbon de redevenir collant et empêche souvent le marchand de faire une perte sérieuse.

#### Les conserves

Les conserves sont probablement les moins périssables d'entre les produits d'épicerie, si elles sont convenablement tenues. Du blé en conserve qui avait été préparé vingt-cinq ans auparavant fut ouvert et tous les experts furent unanimes à le trouver parfaitement frais. De fait il était en bien meilleur état que ne l'eût été du blé séparé de sa tige depuis deux ou trois jours.

D'autre part, il est reconnu que tous les produits alimentaires en conserve sont périssables si on ne leur donne les soins qu'il faut, et les points suivants devaient être notés et les suggestions observées:

Les produits alimentaires en conserve doivent être emmagasinés dans un endroit froid et sec. Les caisses doivent être empilées de telle manière que l'air puisse circuler entre elles et qu'il soit possible de les inspecter promptement pour découvrir les suintements possibles. Si quelqu'un ne sort pas des autres une boîte ayant une fissure, la moisissure s'étendra aux autres boîtes et la rouille mangera le métal et en provoquera la corruption. Pour cette raison, dès qu'on aura découvert une boîte avec une fissure, on devra l'isoler de suite et essuyer les autres boîtes.

Une caisse de marchandise qui est emmagasinée sur un plancher humide absorbera l'humidité et le bas des boîtes se rouillera vite et se corrompra.

Empêchez les produits conservés de se geler si la chose est possible. Une boîte gelée bombe et suinte. Si les marchandises gèlent par accident, il faut les dégeler graduellement dans une température basse et sèche d'environ 40 degrés Fahrenheit. Après qu'elles auront été dégelées complètement, les caisses devront toutes être ouvertes et les boîtes en ferblanc essuyées soigneusement. Si l'action du dégel est faite trop précipitamment, la force de la contraction causera quelquefois une fissure.

Si ces précautions sont prises, on verra que les produits gelés n'auront pas souffert de détérioration, mais il serait dangereux de laisser ces produits geler une seconde fois.