

LA SPECIALISATION DANS LA RECHERCHE DE NOUVEAUX CLIENTS

La recherche systématique et constante de nouveaux clients est un facteur du système de vente des établissements industriels, qui commence à être reconnu comme rapportant de gros profits. Quelques compagnies très importantes emploient dans ce but des hommes spéciaux—hommes libres n'ayant rien à vendre ni à acheter, mais devant être constamment sur le qui-vive pour découvrir de nouveaux débouchés aux produits de leur compagnie. Les rapports de ces hommes sont adressés au département des ventes, qui agit, d'après cela, promptement et énergiquement. Les résultats obtenus valent bien, dit-on, la dépense qui en résulte pour le département.

Les vendeurs sont supposés faire ce travail, mais une grande partie de leur temps est prise par le soin qu'ils donnent aux acheteurs connus. L'efficacité des vendeurs dans la recherche d'acheteurs inconnus varie beaucoup. La plupart d'entre eux ont besoin d'être stimulés. Il arrive toutefois qu'un patron forme un bon vendeur en encourageant un jeune homme de son personnel, qui semble avoir les qualités requises pour prendre l'initiative de découvrir de nouveaux clients.

On cite le cas d'un jeune homme à qui on avait appris tous les détails du commerce et à qui on laissa sa liberté d'actions avec instructions de rechercher de nouveaux clients en évitant de rendre visite aux clients réguliers. Sa connaissance des produits vendus par ses patrons lui permit de choisir les clients pouvant justement avoir besoin d'une telle marchandise. Il travailla avec tant d'enthousiasme, se rendant compte de la responsabilité qu'on lui avait confiée de se faire une renommée par lui-même, qu'il ne prit pas beaucoup de temps pour faire beaucoup plus d'affaires qu'on n'avait cru possible. On s'aperçut qu'on ne s'était jamais occupé d'obtenir la clientèle des commerçants importants situés non loin de l'établissement. Il est inutile de dire que ce jeune homme devint rapidement un des membres les plus importants du personnel vendeur.

Il faut admettre que les recherches supplémentaires pour trouver de nouvelles affaires sont faites beaucoup plus parfaitement, quand on se spécialise dans cette tâche. Les maisons de peu d'importance ne pourraient pas employer des hommes dans ce seul but; mais il est peu de vendeurs dont l'efficacité ne s'améliorerait, si la recherche de nouveaux clients, de nouveaux usages pour le produit et de débouchés pour de nouveaux produits, était menée plus systématiquement. Aux époques de morte-saison, ce travail devrait être poursuivi sans relâche. Dans des cas connus, des résultats presque incroyables ont suivi l'effort organisé dans cette direction.

L'ENVOI DE CREME A LA LAITERIE

Comment opérera-t-on à la ferme pour obtenir la meilleure crème et pour l'envoyer dans les meilleures conditions à la laiterie?

Avant tout, il faut une écrémeuse, mais le choix n'en est pas sans importance: elle doit écrémer parfaitement, même dans l'obtention de crème épaisse.

Une telle machine donnera beaucoup de lait écrémé et une petite quantité de crème, ce qui est très avantageux, car le pour cent de graisse restée dans le lait battu est toujours supérieur à celui contenu dans le lait écrémé. De cette façon donc, la perte sera réduite à son minimum. Au surplus, la crème qui contient peu de graisse, retient toujours plus de caséine et s'aigrit beaucoup plus vite lors du transport.

En hiver, avant d'écrémer, on aura soin de réchauffer l'écrémeuse en versant de l'eau chaude dans le bol. Qu'on se rappelle que le lait s'écème le plus facilement et le plus complètement à la température du corps de la vache. Le lait frais refroidi, et réchauffé jusqu'à 46°, s'écème plus difficilement que le lait frais versé directement dans l'écrémeuse à sa sortie du pis de la vache.

La crème doit être déjà refroidie pendant l'écémage; on y arrive facilement en faisant couler la crème dans un seau plongé dans de l'eau très fraîche. La crème se refroidit au fur et à mesure qu'elle sort de l'écrémeuse.

L'écémage fini, on verse la crème bien refroidie, sans tarder, dans la cruche qui servira à la transporter à la laiterie. Inutile de dire que cette cruche doit être préalablement soigneusement lavée, aérée et séchée.

La cruche à crème est plongée ensuite dans de l'eau froide; chaque fois qu'on ajoutera de la nouvelle crème on renouvelera le bain d'eau. Jamais on ne mélangera de la crème encore chaude à de la crème froide, car elle s'aigrirait trop tôt et on n'aurait pas une bonne acidification si nécessaire pour la bonne qualité du beurre.

La cruche à crème doit rester ouverte. Une crème qui est traitée de la façon indiquée, peut se conserver au moins un jour en été et au maximum trois jours en hiver sans que la qualité du beurre en souffre. Le point essentiel, c'est le refroidissement énergique de la crème, immédiatement après sa sortie de l'écrémeuse. La crème qui est mal refroidie ou point du tout refroidie, présentera une maturation anormale pendant les jours de chaleur, deviendra fromageuse et donnera un mauvais beurre.

On peut même relever encore la qualité de la crème par l'emploi de cultures pures. Il est très facile pour la laiterie de préparer un excellent ferment à l'aide de cultures pures. Les membres n'auront qu'à en employer 5 à 10 c. c. d'après

la force, par litre de crème, immédiatement après le refroidissement. La crème, ainsi traitée, doit forcément s'acidifier normalement: les ferments qui pourraient exercer une action néfaste sur la qualité du beurre sont vaincus et mis hors d'état de se développer. La crème devra être remuée plusieurs fois par jour, afin d'obtenir une maturation uniforme.

Pendant le transport de la crème, on doit éviter tout ce qui pourrait donner lieu à un commencement de barattage. C'est pourquoi on doit transporter la crème sur des charrettes à ressorts, afin d'éviter le plus possible les chocs. Les cruches doivent être remplies entièrement et fermées avec soin. Il est à conseiller que le fournisseur de crème possède des cruches de différentes grandeurs, par exemple de 5, 10, 15, 20 litres (1.1, 2.2, 3.3, 4.4 gallons).

En été, on abritera les cruches contre la chaleur en les recouvrant, sur la charrette, d'une toile légère, mouillée avant le départ. L'évaporation de l'eau communiquera de la fraîcheur aux bidons et empêche la température ambiante de se communiquer à la crème.

(Laiterie et Elevage).

QUALITES DES PAPIERS A BEURRE ET A FROMAGE

En principe, tous les papiers parcheminés à beurre ou à fromage, doivent être "absolument imperméables à l'eau" et doivent résister à la pénétration des matières grasses; en réalité, certains papiers mal préparés n'ont qu'une imperméabilité très relative.

Il est facile de s'assurer de la qualité du papier, et parmi les procédés connus, je n'en citerai que deux, dont le premier a toutes mes préférences.

Prenez le papier à essayer, et posez-le bien à plat sur une feuille de papier blanc non rayé (papier écolier). Avec un pinceau ou un tampon d'ouate imbibez le papier à beurre et examinez le papier blanc. Si ce dernier est intact, c'est que le papier parcheminé est bon; si au contraire la feuille blanche présente des taches graisseuses, c'est que le parchemin n'est pas imperméable, et il ne convient pas pour envelopper le beurre ou les fromages.

Le deuxième procédé, appelé "procédé à la flamme", n'est pas aussi bon quoique plus simple. Il suffit de tenir le papier parcheminé un peu au-dessus d'une bougie allumée, s'il se produit de petites bulles à la partie supérieure du papier, on conclut à l'imperméabilité; si au contraire les bulles n'apparaissent pas, le papier est considéré comme mal imperméabilisé.

(Le Moniteur des Marchands de Beurre-Oufs.)