

AMELIORATION DU BEURRE PAR LES FERMENTS.

Nos lecteurs ont encore dans la mémoire l'article que nous avons publié, il y a quelques semaines, avec gravures, sur la fabrication d'un beurre amélioré au moyens de ferments spéciaux. Ce système de fabrication peut se définir en quelques mots. D'abord, tous les beurriers savent que l'acidification de la crème est nécessaire pour donner de l'arôme au beurre. Cette acidification est produite par des ferments naturels existant dans la crème et la finesse de la saveur du beurre dépend de la qualité de ces ferments.

Le système proposé par M. Louis Bochet, dans l'article que nous avons reproduit, consiste à stériliser d'abord la crème, pour faire disparaître tous les ferments nuisibles, s'il en existe, et à y semer ensuite, pour produire l'acidification nécessaire, des ferments provenant des plus fines qualités de beurre. Ces ferments donnent à la crème la même saveur, le même arôme que le beurre dont ils proviennent. En France, on prend les ferments des beurres d'Isigny et de Gourlay, les beurres les plus fins que l'on trouve sur le marché de Paris; dont le marché de Londres n'a qu'une vague idée; et, avec ces ferments, on produit avec de la crème de Bourgogne, de Bretagne ou de Beauce, de véritable beurre d'Isigny.

C'est la même méthode que l'on applique à la fabrication du vin: stérilisation ou *pasteurisation* d'abord, puis fermentation provoquée par des ferments choisis. Avec de la levure de châblis, on a fait du vin ressemblant à s'y méprendre au châblis, avec des moûts de qualité ordinaire.

Pour le beurre, on n'en est plus à de simples expériences de laboratoire. Le système est entré dans la pratique, et, ce qui intéressera sans doute les zélés officiers de l'Industrie Laitière, le Danemark s'en est emparé avec avidité. C'est une nouvelle supériorité qu'il a sur nous.

Nous trouvons en effet dans *La Laiterie* du 18 mai, une liste de questions auxquelles les exposants ont à répondre, dans les concours d'industrie laitière. Or voici quelques-unes de ces questions.

" 10. Le lait doux ou la crème ont-ils été pasteurisés ?

" 11. A quel degré a-t-on pasteurisé ?

" 12. Combien pour cent de ferment a-t-on employé ?

" 13. Combien d'heures a duré l'acidification ?

" 14. Est-ce que la crème est devenue épaisse et uniforme, et dans ce cas, combien d'heures avant battage ?

" 15. Quel ferment lactique a-t-on employé et sous quelle forme ?

" 16. Quelle culture pure a-t-on employée et combien de temps a duré la propagation ? "

Nous sommes convaincu que là se trouve, sinon la solution du problème, du moins un très grand élément de succès pour notre exportation de beurre.

Dans le rapport de MM. Gigault et Leclaire, page 112 et suivantes, on trouve un exposé très clair de cette méthode de maturation de la crème avec des ferments étrangers; mais on ne semble pas y avoir attaché beaucoup d'importance. Pourtant, il nous semble que la chose en valait la peine. C'est pourquoi nous tenons à la signaler de nouveau, espérant que, à la fin, une voix plus autorisée que la nôtre en fera comprendre l'importance aux fabricants.

LA PROPRIETE FONCIERE A MONTREAL.

Un de nos abonnés, propriétaire foncier et membre d'une profession libérale, intelligent et sachant raisonner, nous disait hier: " Je perds cette année plus de \$600 sur le revenu de mes propriétés, faute de locataires pour les occuper. Si tous mes logements étaient loués, quand même mon compte de taxes serait doublé, j'y gagnerais encore."

C'était une critique directe de la campagne menée par LE PRIX COURANT et l'Association Immobilière, dont il est membre, contre la continuation des dépenses ruineuses du conseil de ville. Mais c'était surtout la plainte causée par le mal momentané, plus aigu que la douleur sourde qu'il a mission de guérir. C'est le cri de la personne à qui l'on arrache une dent et qui se dit, sur le moment: " Si j'avais su, j'aurais gardé ma dent gâtée; elle ne me faisait pas la moitié autant de mal."

Nous ne l'avons pas caché dans le temps; la suspension des travaux civiques devait produire une réaction; les ouvriers étrangers attirés à la ville par ces travaux, s'en iraient gagner leur vie ailleurs et laisseraient vides les logements qu'ils occupaient. C'était inévitable. Fallait-il pour cela continuer à dépenser \$3,000,000 d'emprunts par

année, ou valait-il mieux se résigner à subir la réaction nécessaire, dans l'espérance que, plus vite elle viendrait, plus vite elle serait partie ?

Il est évident que le régime des emprunts ne pouvait pas toujours durer et que, par conséquent, la réaction devait se produire tôt ou tard. Or, selon la loi physique qui veut que plus on tombe de haut et plus la chute est violente; selon la loi morale qui dit *corruptio optimi pessima*, et enfin, selon la loi économique qui établit que plus l'inflation a été considérable et prolongée, plus la dépression est profonde et tenace, il valait mieux se résigner à subir la réaction maintenant que dans trois, cinq ou dix ans.

Estimons-nous heureux, au contraire d'en être quittes pour une diminution temporaire de revenu, quand même elle atteindrait 20 à 25 p.c., en considérant ce qui s'est passé dans d'autres villes du Canada où la crise a été bien autrement désastreuse. Qu'on se rappelle la crise de Winnipeg qui, en quelques mois, a ruiné des propriétaires estimés presque millionnaires. Qu'on jette un regard sur Toronto où, nous dit-on, des rues entières sont désertes et où l'on offre des maisons toutes neuves, pour moins que le prix payé pour le terrain.

D'ailleurs, la suspension des travaux de la ville n'est pas la seule cause de la crise actuelle. La dépression commerciale et industrielle y a contribué pour sa part, ainsi que l'exagération de la construction de 1889 à 1892. Ces autres causes ou s'atténuent ou disparaissent, et on peut, sans être trop optimiste, espérer que les revenus de la propriété foncière s'amélioreront avec le retour de l'activité commerciale et industrielle.

La pêche du homard dans la Nouvelle-Ecosse est, paraît-il, moins abondante que de coutume et plusieurs fabriques de conserves vont se fermer, s'il n'y a pas une prompte amélioration.

Les pommes, à cette saison, sont un article de grand luxe. Deux quarts de pommes bien conservées ont été vendus, il y a quelques jours, par MM. Hart & Tuckwell à \$25 le quart, et une maison de Toronto vient d'en vendre un \$26.50.

On dit que la prochaine récolte des arachides (*peanuts*) en Virginie, est gravement compromise, et que les principaux négociants qui s'occupent de l'article sont en train d'acheter tous les stocks qu'ils peuvent dénicher. On dit même que les planteurs de Virginie sont eux-mêmes acheteurs. Il y a, paraît-il, des existants assez considérables en Virginie, mais c'est presque tout en vieux stock reporté depuis deux ou trois ans.