

transmettent au beurre leur odeur et leur saveur.

La paille donne un beurre blanc dépourvu d'arôme; les carottes lui communiquent une saveur agréable et une belle couleur jaune; les choux-navets sont très estimés; par contre, les betteraves, raves, navets, pommes de terre ne doivent pas entrer en trop grande quantité dans la constitution de la ration. Les tourteaux de lin font un beurre savoureux, mais dur; ceux de colza le font mou; les germes de malt et les résidus de brasserie sont sans inconvénient; les résidus de la fabrication de l'amidon ou des extraits de viande doivent, au contraire, être rejetés ou administrés en très petite quantité.

*Période de lactation.*—On remarque fréquemment qu'à la dernière phase de leur période de lactation, les vaches donnent un lait à goût amer, se communiquant à la crème et au beurre. De plus, la crème est difficile à baratter. Ces laits doivent être mis de côté, donnés aux animaux, ou, s'ils sont convertis en beurre, celui-ci doit être fondu et employé aux usages domestiques.

*Procédés de crème.*—Les crèmes douces, fraîches, obtenues par refroidissement ou par l'emploi du centrifuge, donnent d'excellents beurres de longue conservation, qui ne se ressentent que faiblement des effets de fourrages avariés ou à saveur et à odeur fortes.

Les beurres de crème aigre, préparés d'une façon irréprochable, sont d'aussi bonne conservation que ceux provenant de crème douce; ils se comportent également bien dans le cas d'exportation sous les tropiques; mais si la crème est impure, trop acide, prélevée sur un lait déjà acide, le beurre qui en résulte ne peut être de longue conservation.

*Malaxage et salage.*—La façon de délayer le beurre, de le malaxer, influe considérablement sur sa conservation et sa qualité. Les premiers jours, rien d'anormal ne se remarque; les beurres mal délayés sont peut-être plus agréables que les autres, mais, après quelque temps, surtout en été, l'acide lactique se développe et donne un produit aigre qui n'est plus acceptable comme beurre de table; il faut se hâter de le fondre. Un salage bien fait a également une influence marquée sur la qualité et surtout sur la conservation du beurre.

*Rancissement.*—Le beurre frais, abandonné à l'air et à la lumière, s'altère d'autant plus rapidement qu'il a été mal préparé, et, par suite,

qu'il renferme des éléments autres que la matière grasse. Il devient plus odorant, légèrement acide, sa couleur s'accroît, l'odeur finit par devenir désagréable, le goût fort; c'est le rancissement, phénomène dû à la décomposition des glycérides du beurre sous l'influence de l'oxygène de l'air, d'une température élevée, de la lumière, des microbes. Ce sont surtout les glycérides à acides volatils qui se décomposent, mettant ainsi en liberté leurs acides dont l'odeur (arôme), agréable dans la proportion de 1 à 2 centièmes pour cent, devient pénible à 5 centièmes et intolérable à 1 dixième pour cent.

L'oxygène est le principal agent de développement de l'acide butyrique, et autres acides volatils libres; très lentement à l'obscurité, plus rapidement à la lumière diffuse, très rapidement au soleil, la matière grasse se saponifie sous l'influence de l'oxygène, se dédouble en éléments atteints à leur tour et transformés en produits nouveaux tous plus oxydés, allant de l'acide oxyoléique à l'acide formique et à l'acide carbonique. Les transformations que subit la matière grasse sous l'influence des microbes sont analogues à celles résultant de l'influence de l'air et de la lumière. L'âge des beurres n'affecte pas sensiblement la composition des glycérides à acides volatils, s'ils sont à l'abri de l'influence des agents extérieurs.

Le rancissement du beurre se traduit encore par des odeurs et des saveurs spéciales selon son mode de préparation plus ou moins défec-tueux.

Ainsi le goût de vache ou d'étable provient d'étables malpropres, mal aérées, du pis non lavé, d'un lait insuffisamment tamisé. Le goût de fumée ou de moisi vient de l'air impur où le lait et la crème ont été conservés.

Le beurre huileux, aigrelet, est le résultat d'une acidification mal entendue, produite par l'emploi de vieille crème ou de vieux lait de beurre.

Un beurre gras est le fait de causes diverses: un malaxage trop énergique, une alimentation exagérée en résidus gras, une décomposition de la matière grasse par certaines bactéries, etc.

Le goût de poisson ou d'huile de poisson peut provenir d'une alimentation trop chargée en tourteaux huileux, ou encore d'une action microbienne.

Le beurre amer est le fait de lait amer résultant d'une alimentation avec le lupin, par exemple, ou avec

des fourrages gâtés. Il paraît être produit aussi par une bactérie spéciale développant de l'acide butyrique et décomposant l'albumine. Par un malaxage défectueux, par une expulsion incomplète du sucre de lait et surtout des matières albuminoïdes, on a un produit envahi de microbes qui lui donne un saveur désagréable qui le fait désigner sous le nom de beurre caséux.

Les beurres tachetés, marbrés, striés résultent d'un malaxage incomplet à la suite du mauvais emploi d'un colorant en poudre. Si le beurre est irrégulièrement salé, la couleur s'accroît dans les parties les plus salées.

Quand les locaux où l'on conserve le beurre ou les récipients vides sont humides, il s'y développe des végétations cryptogamiques ou moisissures qui donnent une saveur désagréable.

Les modes d'emballages ou d'expédition du beurre ont une influence marquée sur sa conservation et sa qualité; les parois des fûts en bois doivent être bien lessivées, saupoudrées de sel fin, les joints bien fermés afin d'éviter l'arrivée de l'air et le goût de bois; toutefois, ce goût de bois paraît provenir d'un défaut du beurre que le contact immédiat avec un bois mal nettoyé accentuerait d'avantage.

*Remèdes.*—Les remèdes aux diverses altérations précitées sont tout indiqués: ils consistent à faire disparaître les causes. D'une façon générale, on y arrivera par une judicieuse alimentation, une grande propreté et un traitement conforme à nos indications, du lait, de la crème et du beurre.

E. RIGAUD.

Les calendriers pour l'année 1901 nous arrivent de toutes parts. Nous remercions cordialement ceux qui nous les adressent et regrettons de ne pouvoir dire un mot de chacun. Citons: Compagnie d'Assurance "Sun Fire," Ocean Accident and Guarantee Corporation, National Ass. Co of Ireland; Alliance Assurance Co.

MM. Amiot, Lecours et Larivière quin-cailliers. M. de Lorimier, mercerie pour hommes.

"Nous sommes passés la semaine dernière par l'établissement de Monsieur Jos. Côté, tabaciste, et nous avons été témoin de l'immense travail qui s'y opère de ce temps-ci. Aucune peine n'est épargnée pour que toutes les commandes de la campagne soient expédiées promptement, et qu'en même temps le commerce de détail n'ait rien à souffrir. Aussi, il faut y voir le beau choix, l'assortiment le plus complet que possède Monsieur Côté en fait de pipes, étuis à cigares, pots à tabac, etc. Nous conseillons amicalement à tous ceux qui désirent faire un cadeau à un parent ou à un ami d'aller faire leur choix à ce magasin populaire qui est sans contredit le plus beau de la ville."