

la danoise, cent vingt tours du batteur, soit quarante tours de manivelle. On n'oubliera pas que si une vitesse accélérée élève la température, elle peut nuire aussi à la finesse du beurre et à sa couleur. Il n'est donc pas prudent de se servir de ce procédé pour relever le calorique et mieux vaut toujours amener la crème à la température voulue avant son introduction dans l'appareil. Il est même préférable de baratter plus longtemps à basse température, que de trop accélérer le mouvement surtout à haute température.

D'ailleurs, l'expérience est en cette matière un guide précieux et on arrive par des tâtonnements à obtenir le beurre dans le temps moyen voulu de 30 minutes. Si une première fois pour telle température ce temps est plus court, à l'opération suivante on chauffera moins; si alors la durée du travail est trop longue, c'est que le degré thermométrique a été dépassé et dans un troisième barattage on choisira une température intermédiaire pour arriver à ne mettre que 30 minutes. Un beurre qui monte trop vite manque de finesse et de plus la proportion de graisse qui reste dans le babeurre est plus grande.

C'est surtout au moment où il commence à devenir granuleux qu'il importe de surveiller le mouvement, car c'est alors que la matière grasse mise à nu devient plus délicate, plus sensible au travail mécanique. Vers la fin on ralentira donc le mouvement pour mieux saisir l'instant où l'on devra l'arrêter, c'est-à-dire quand les grains qui s'attachent à la petite vitre, au thermomètre ou au couvercle, sont de la grosseur d'un grain de mil. Agglomérée en masse comme une noisette, par exemple, en "catons", comme l'on dit, la matière grasse retient plus de babeurre difficile à éliminer. Le beurre se conserve aussi plus mou.

Pour réduire la durée du barattage sans nuire cependant au rendement ou à la qualité du produit et diminuer la proportion de babeurre, le docteur Massaiski opère de la façon suivante. Il ajoute à

FORTIER & MONETTE

604a rue St-Paul

Tell Tel. Main 1879. Tel. Marchands 679

MONTREAL

Beurre, Œufs, Fromage

Et tous les produits de la ferme.

ENTREPOT FRIGORIFIQUE.

RECOMMAN-
DATIONS

La Banque "Sovereign."
Nos Patrons et Clients.
R. G. Dun ou Bradstreet.

MELASSES

de Premier Choix

FAJARDO, célèbre marque
L. M. CINTRON

BARBADE, célèbre marque
S. P. MUSSON, SON & Co. . .

Ces produits seront vendus au plus bas prix
du marché par

Nazaire Turcotte & Cie,

NEGOCIANTS

54-56-58-60, rue Dalhousie, Québec.

FAITES USAGE

EAUX-DE-VIE

PH. RICHARD - - COGNAC.

Spécialement recommandées par
M.M. les Médecins pour les ma-
lades et les invalides.

CERTIFICAT

du Dr. M. Fiset, Analyste public, Québec
sur chaque bouteille.

PRIX MODERES.

... IMPORTATEURS ...

LANGLOIS & PARADIS

8, rue Saint-Pierre, - QUEBEC.

la crème son volume d'eau, puis soumet le mélange à la force centrifuge et baratte la crème ainsi préparée. Avec la baratte Victoria le résultat était obtenu en 20 minutes à 17°.

Le beurre formé, on soutire la "battue" à travers un tamis et on prélève un échantillon du liquide que l'on contrôle au Gerber, par exemple. Le lait de beurre ne doit pas contenir plus de 0,6 à 0,8 p. 100 de matière grasse, sinon le barattage s'est opéré dans de mauvaises conditions. Lorsque la proportion de globules butyreux qui a échappé à l'agglomération est trop élevée, il est bon de mélanger le babeurre pour récupérer la graisse perdue.

Le lait de beurre écoulé, si on délait à l'eau, on y procède dans la baratte même. L'été on emploie de l'eau aussi fraîche que possible, sans excès cependant, car le brusque changement de température pourrait nuire aux qualités du beurre. On fait faire deux ou trois tours à l'appareil, puis on laisse écouler de nouveau le liquide. On continue ainsi jusqu'à ce que ce dernier sorte parfaitement clair.

Il faut avoir soin de ne pas trop empâter la masse en la manipulant avec la spatule et surtout de ne procéder à cette opération que lorsqu'elle s'est suffisamment raffermie et égouttée. Un égouttage parfait diminue la proportion d'eau finale du produit.

Cette question de délitage à l'eau n'est pas de l'avis de tous les praticiens. On accuse celle-ci d'enlever une partie de l'arôme de la matière grasse. Mais aux beurres du Danemark, du Schleswig-Holstein ou même de Bretagne délaîtés à sec, on pourrait opposer les beurres si réputés de Normandie délaîtés à l'eau.

Le délitage à sec ne saurait entraîner aussi parfaitement le babeurre que le procédé en question et il s'ensuit qu'il faudra alors un pétrissage, un malaxage plus prolongé pour chasser l'excès de caséine et de sucre. Or, un travail trop prolongé du beurre peut aussi avoir ses inconvénients comme nous le verrons.

THE DOMINION PACKING COMPANY, LIMITED

CHARLOTTETOWN, I. P. E., CANADA.

NOS PRIX SONT EXCEPTIONNELLEMENT BAS ACTUELLEMENT

- SUR -

LE PORC EN BARIL, LE SAINDOUX COMPOSE et les VIANDES FUMÉES.

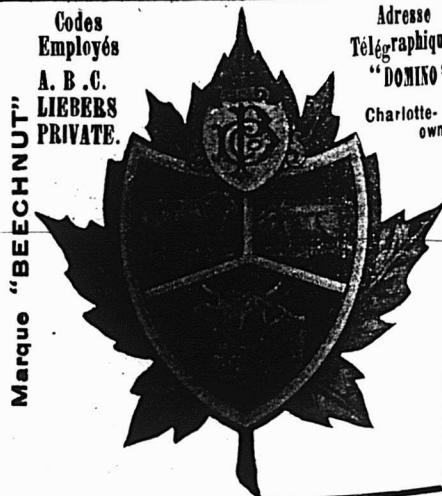
Ecrivez-nous pour cotations complètes maintenant, et assurez-vous votre stock tandis que dureront les bas prix actuels. Tout du stock nouveau—qualité garantie.

THE DOMINION PACKING CO.,

Charlottetown, I. P. E.

Codes
Employés
A. B. C.
LIEBERS
PRIVATE.

Adresse
Télégraphique
"DOMINO"
Charlot-
town



Marque "BEECHNUT"