

riel sont envahis par des germes d'altération qui étouffent les bonnes semences.

Lunde a montré, en outre, que même avec des laits avariés on peut obtenir par leur emploi du beurre de bonne qualité. Pendant un an et demi où Weigmann a mis à contribution les cultures pures, il a toujours vu disparaître les défauts du beurre, tels que goût de betterave, amertume, tendance à roussir, aspect huileux.

Quel que soit le cas, on obtiendra donc toujours, en procédant d'une façon judicieuse, une plus grande uniformité dans la qualité, ce qui est un point capital. Mais nous préconisons avant tout l'emploi de cultures obtenues dans la beurrerie même ou la région, ce qui accroît d'autant les chances de succès au point de vue de l'arôme.

Il est certain qu'il importe avant tout de placer les agents de maturation dans les meilleures conditions leur assurant une parfaite vitalité, autrement dit d'atténuer le plus possible celle des êtres avec lesquels ils pourront se trouver en contact, si on ne peut radicalement l'annihiler.

Avant de parler des ferments, disons quelques mots du milieu qu'ils sont appelés à transformer.

Lorsqu'on vise plus spécialement la qualité du beurre, on doit tenir compte de cette considération qu'au début de la lactation ce produit est meilleur qu'après une lactation prolongée, à tel point que dans certaines régions on arrête la fabrication trois ou quatre mois avant la fin de celle-ci. Dans quelques cas, en effet, les vieux laits contractent une certaine amertume, qu'ils peuvent communiquer au beurre. Le mieux encore c'est d'avoir des étables peuplées d'animaux à des périodes diverses de lactation.

Le séjour prolongé du lait dans la mamelle donne un beurre moins fin, dit Magne, et il serait préférable à ce point de vue de traire trois fois par jour.

Verret, Stewart & Co.

MONTREAL.

SEL



POUR USAGE GENERAL
TABLE
BEURRE
FROMAGE
BETAIL

SEL

CHOCOLAT

Non Sucré

DES EPICIERES
POUR TOUS LES

Besoins de la Cuisine

Tablettes de 1/4 lb

FABRIQUE PAR

JOHN P. MOTT & CO.,

HALIFAX, N. S.

J. A. TAYLOR, Agent, MONTREAL.

"Elite"

On conseille encore de travailler à part la traite du matin et celle du soir.

Dans l'écémage au repos, on sait que ce sont les plus gros globules qui montent les premiers à la surface. La crème qui se forme ainsi au début donne un beurre plus apprécié et de meilleure garde. Le barattage se fait mieux; les gros globules enserrant moins le liquide, se délaient aussi plus aisément. C'est sans doute cette considération qui a fait dire à Anderson que la dernière portion de la traite donne le beurre plus fin. L'avantage des laits à gros globules a amené d'Hont à faire dans ce sens un essai de classification des vaches. Au point de vue de la rapidité de l'écémage, le baron Peers désigne les laits en laits actifs, laits moyens, laits paresseux.

Lorsque la crème est en train de surir, la marche de l'acidification est un peu différente suivant que l'on a affaire à une crème plus ou moins épaisse. L'été il est assez difficile, surtout dans les petites exploitations, de régler à volonté la température qui a des tendances à dépasser le degré convenable. Dans ces conditions, les ferments de la crème se développent trop et il y a intérêt à les réduire au minimum en agissant sur leurs éléments principaux, sucre de lait et caséine. On prélèvera donc la crème à la poche percée ou, s'il s'agit de crème de centrifuge, on la concentrera à 8-10 p. 100, de façon à ce qu'elle renferme environ la moitié de matière grasse. En hiver, on relèvera le chiffre à 12-13 p. 100, une crème trop épaisse s'acidifiant plus difficilement. Ces chiffres n'ont, bien entendu, rien d'absolu, car ils dépendent de la richesse du lait. Il ne faut pas oublier, toutefois, qu'une crème trop claire se baratte plus difficilement, surtout quand elle provient d'un lait à globules très petits. On est souvent obligé dans ce dernier cas, quand on voit les grains se former dans la baratte, d'arrêter et de soutenir une partie du liquide.

Le lait pasteurisé et immédiatement

UN des buts principaux de l'amalgamation des fabricants de conserves était de réduire le coût de la production au plus bas prix possible et en même temps d'améliorer la qualité au plus haut degré possible. Le Sucre, les Etiquettes, les Caisses, la Soudure et la Main d'œuvre sont considérablement plus élevés cette saison qu'en 1903.

Malgré cela nos prix d'ouverture tels qu'établis sont plus bas que la saison dernière.

Les Pois, les Fèves, les Fraises, les Framboises et les Cerises de la nouvelle récolte sont maintenant prêts à être expédiés. Nous sommes convaincus que la qualité plaira et estimons que le moment actuel est favorable au placement de vos commandes et nous attendons la faveur de vos ordres.

Canadian Cannery, Limited
HAMILTON, Ont.