

LA CONSERVATION DES BARATTES

Ceux qui ont voyagé en Danemark ont été souvent surpris de voir sur les plateformes des laiteries danoises, exposés aux rayons du soleil, tous les appareils transportables de la laiterie. On y voit notamment les barattes, tables de malaxeurs, auges à beurre, tous les objets en bois.

Cet usage est d'ailleurs pratiqué dans d'autres pays, même dans les exploitations particulières. En Normandie, l'étagère en bois, supportant les bidons en lait destinés à la traite, est adossée au mur de la ferme le mieux exposé aux rayons du soleil, le plus souvent en plein midi, quand c'est possible, et toujours à l'extérieur.

Cette coutume se justifie parfaitement.

Le plus souvent, les salles de la laiterie dans lesquelles on se sert des barattes, malaxeurs, etc., sont soigneusement mises à l'abri des ardeurs du soleil; on choisit des places exposées au nord; on n'ouvre de fenêtres que du côté où le soleil ne paraît jamais; si l'on y admet parfois de la lumière, on s'efforce d'y éviter la chaleur. En même temps, ces salles sont le plus souvent chargées d'humidité provenant des eaux de lavages, des vapeurs de nettoyage à l'eau chaude. La température est généralement élevée par suite de l'utilisation dans ces locaux d'eaux chaudes et de vapeurs. L'atmosphère y est donc tiède et humide, condition éminemment favorable au développement des champignons et des moisissures.

Le bois des barattes est spécialement exposé aux attaques de ces champignons d'autant plus que pendant tout l'usage de ces instruments, on y entretient une température particulièrement favorable à la multiplication de mycelium. Aussi, les barattes qui ne sont pas traitées, comme en Danemark, par bain de soleil, sont bientôt détruites, malgré tous les soins de propreté dont elles sont l'objet.

Nous avons, il y a quelque temps, constaté les ravages extraordinaires provoqués dans le bois d'une baratte par un champignon spécial dont la multiplication avait été favorisée par ces diverses conditions de chaleur et d'humidité. Toute la masse du bois, en partant de la surface intérieure n'était plus constituée que par du bois spongieux, complètement pénétré par le mycelium d'un champignon qui l'avait décomposée. C'était une sorte d'amadou, sans résistance, dans lequel on pouvait enfoncer la lame du couteau, aussi facilement que dans du beurre. La surface extérieure, sur une épaisseur de quelques millimètres, seu-

le avait conservé une certaine résistance. Arrivé à ce point de décomposition le bois de la baratte ne résistait plus aux chocs les moins violents; chaque jour, l'usage enlevait un éclat de bois et bientôt la baratte fut hors d'usage. Quand on voulait faire réparer l'instrument, en remplaçant, croyait-on, l'une ou l'autre douve, le tonnelier déclarait que la réparation était impossible, et l'on dut remplacer complètement le tonneau.

Cet état n'était cependant pas la suite du défaut de nettoyage; mais il était provoqué par le défaut d'aération et de dessiccation du bois.

Il faut donc non seulement avoir soin de procéder chaque jour à un nettoyage parfait de la baratte et de tous les appareils en bois, mais il faut aussi demander le concours de l'air sec, de la lumière, pour rendre impossible l'action des champignons qui activent la décomposition du bois.

Nous ne saurions assez recommander la méthode en honneur au Danemark, l'exposition au grand air, aux rayons du soleil; si le montage de la baratte rend impossible cette méthode, il faut au moins avoir soin de ne pas fermer la baratte pendant le repos. Le couvercle ne doit pas rester sur la baratte au repos; il faut y amener le plus de lumière possible; la salle de barattage sera aérée par un bon courant d'air sec, l'ouverture de la baratte sera tournée autant que possible vers la lumière. La longue conservation est à ce prix.

(La Laiterie belge.)

Nous ne pourrions mieux faire qu'aviser nos lecteurs de voir les voyageurs de la maison Laporte, Martin & Cie Ltée, de téléphoner ou d'écrire à ses bureaux, s'ils veulent se procurer à temps quelques quarts de belles truites rouges du Labrador, succulentes et de premier choix.

MM. Laporte, Martin & Cie Ltée avaient d'abord reçu un lot assez considérable de cette belle truite, mais la rareté de la morue et du saumon a fait porter les achats sur ce lot, et la quantité qui reste n'est pas très grande. Nos lecteurs feraient bien d'y voir avant qu'il soit trop tard.

Avez-vous un bon assortiment de conserves de poissons? Bientôt elles seront en demande à l'occasion de l'ouverture de la saison du carême. Les marchands-prévoyants n'attendent pas que la demande pour ces conserves soit en pleine activité pour assortir leur stock de sardines à l'huile, aux tomates, à la moutarde, de harengs fumés, Harengs sauce tomate, "Kipperines", "Clams," etc. La maison Connors Bros. Limited, Black's Harbour, N. B., fabrique toutes ces conserves. Elle fournit à tous les marchands qui en font la demande des listes de prix et des renseignements.

Ecoutez attentivement, répondez promptement, décidez-vous promptement.

CHOCOLAT "Elite"

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.

SIROP KINOT

COMPOSÉ DE

Goudron, d'Huile de Foie de Morue et des meilleures expectorants connus.

Absolument supérieur pour la guérison des affections de la gorge et des poumons.

Laisse un bon profit au marchand de détail.

Nous donnerons gratuitement, avec chaque douzaine de Sirop Goudron, 1/4 doz., du fameux Sirop d'Anis Composé Kinot, d'ici à la fin de Février.

Pour cotations, voyez les prix courants dans ce journal.

PRÉPARÉ PAR

La Compagnie Chimique Kinot

Distributeurs généraux

LAPORTE, MARTIN & CIE.,

MONTREAL.

Limitée.

NOTE:—Sur demande, un échantillon *Gratuit* est envoyé franco par le retour de la maille.

CAFÉ MOCHA ET JAVA

"Prince of Wales."



"Prince of Wales" gagne du terrain chaque jour.—Le public sait quand il obtient le Café qu'il aime—du Café réellement délicieux.—Cela aide aussi le Marchand.

S. H. & A. S. EWING,

Etablis en 1845

Montreal Coffee & Spice Steam Mills,

53 et 55, rue Côté, Montréal.

Coin de la rue LaGauchetière.