

deux classes principales : 1o celles qui sont inhérentes au lait lors de la traite, en y comprenant celles provenant des aliments qu'ont reçus les vaches, et 2o celles qui résultent de l'action des bactéries sur les constituants du lait, crème ou beurre.

Il est évident que les qualités provenant des aliments ne peuvent être, d'une manière appréciable, influencées par la méthode de maturation de la crème, que celle-ci soit rapide ou lente, quoique l'on puisse, dans certains cas, enlever des goûts défavorables par un traitement physique tel que la pasteurisation ; ceux-ci relèvent de la deuxième catégorie d'influences et résultent de l'action des bactéries, que nous devons étudier plus particulièrement au point de vue de la maturation rapide ou lente.

Nous savons que certaines bactéries, parmi lesquelles celles des acides lactiques, jouent un rôle essentiel dans la production des goûts désirés dans la crème et le beurre, et nous savons également que certaines autres bactéries sont cause de la production des goûts désagréables. De plus, nous savons que la température la plus convenable pour le développement de bactéries, varie beaucoup avec les différentes variétés les unes se plaisant mieux à une température basse, les autres à une haute température. Il est important de se rappeler que, lorsqu'une certaine variété se trouve en nombre excessif dans un liquide convenable pour son développement, cette variété retardera le développement d'autres qui sont en nombre moins considérable dans le même liquide. De plus les bactéries de l'acide lactique commencent après un certain temps à corrompre ou gâter le liquide dans lequel ils vivent, et arrivent ainsi à le rendre nuisible à leur propre existence. A ce moment les bactéries d'une variété putricide, et par conséquent peu désirable, prennent possession du milieu et se multiplient rapidement.

Les quelques faits ci-dessus serviront à jeter quelque clarté sur les deux méthodes de maturation de la crème, dont nous parlons en ce moment. En considérant ces faits il est donc probable que lorsque nous avons affaire à de la crème de qualité exceptionnelle, obtenue dans des conditions idéales de propreté, et par conséquent ne contenant qu'une quantité minimum de variétés peu désirables ou nuisibles de bactéries, les meilleurs résultats seront obtenus par le refroidissement

de la crème à une température plus basse, si possible, que 12 degrés centigrades (53.6 Fahr.) et par la maturation lente. Mais dans des conditions ordinaires et surtout pendant l'hiver, lorsque le lait est plus ou moins contaminé d'une manière ou l'autre lorsque les bactéries de la putréfaction sont nombreuses) le meilleur beurre est obtenu en ajoutant à la crème aussitôt après l'écémage une quantité assez considérable de bactéries d'acide lactique sous la forme d'un "amorçeur" ou "starter" comme disent les Anglais, qui peut être fait dans la laiterie ou préparé d'une culture pure (ferment pur du Dr Hansen de Copenhague) et en préférant la maturation à une température favorable au développement de ces bactéries (15 degrés centigrades ou 59° Fahr.). Aussitôt que la maturation est arrivée au point désiré (point connu par tous les beurriers expérimentés), le développement des bactéries de l'acide lactique doit être arrêté par un refroidissement de la crème à 14 degrés (57.2 Fahr.) ou moins, sinon le développement progresse rapidement et arrive à un point où la fermentation putrescible commence et le goût du beurre sera détruit.

Lorsque l'on a affaire à des grandes quantités de crème, des bassins à double paroi (comme ceux placés dans plusieurs laiteries du pays) sont les meilleurs appareils pour la maturation de la crème, car on peut y régler la température à volonté. Dans les petites laiteries ainsi que dans les fermes, la température peut être réglée en déposant le réservoir contenant la crème dans un bassin d'eau maintenue à la température voulue.—*L'Industrie laitière belge.*

FROMAGE ANGLAIS OU CANADIEN?

Quand nous avons donné le compte rendu de la dernière convention d'industrie laitière à Fraserville, nous avons eu l'occasion de parler d'une expérience faite en Angleterre, à propos de la fabrication du fromage.

Un fabricant anglais fit un fromage et M. Elie Bourbeau, l'inspecteur bien connu de nos fromageries en fit un autre. Le lait provenait des mêmes vaches et toutes les conditions extérieures, de température, etc., étaient les mêmes. Il s'agissait de savoir si le procédé de fabrication anglais l'emportait

sur le procédé canadien pour la production du Cheddar.

Nous avons dit que des échantillons des deux fromages avaient été jugés par des commerçants de Montréal et qu'ils penchaient en faveur du fromage de l'inspecteur canadien. A la convention d'industrie laitière la même épreuve a donné le même résultat.

Depuis l'époque de la convention deux mois se sont écoulés et il était intéressant de savoir comment avec le temps s'étaient comportés les deux fromages.

Nous en pouvons parler en connaissance de cause, car le dévoué président de la Société d'Industrie Laitière, M. J. A. Vaillancourt nous a très gracieusement envoyé un échantillon des deux fromages et ainsi mis en mesure de pouvoir donner une opinion.

Voici ce que nous en pensons : le fromage du fabricant anglais a sûri, il a un léger goût acide qui sans doute se développera encore avec le temps ; le fromage de M. Elie Bourbeau gagnera, au contraire, avec le temps, son arôme n'est pas encore suffisamment développé, peut-être serait-il parfait sous ce rapport s'il n'avait tant voyagé par les froids d'un hiver très rigoureux.

Nous préférons donc le procédé canadien de fabrication, si nous en jugeons d'après les deux échantillons qui nous ont été soumis.

Nos fabricants savent donc qu'en suivant les conseils de M. Elie Bourbeau, qui sont ceux que professe d'ailleurs l'Ecole d'Industrie Laitière de St-Hyacinthe, ils feront un excellent fromage.

Il ne faut pas oublier que ce fromage a été fait au mois d'août, par un temps très chaud, qu'il a beaucoup voyagé et a, par conséquent, subi de grandes variations de température et, malgré tout, il est et restera un fromage de bonne conservation. C'est un point que nos fabricants ne doivent pas perdre de vue.

Du Vrai Café

On aurait beau chercher, on ne trouverait pas sur le marché, un Café plus agréable dans la tasse, plus moelleux au palais, plus savoureux que le Café de Madame Huot dont la maison E. D. Marceau a acquis la formule plusieurs fois médaillée aux expositions de Paris.

Il serait facile de compter les épiceriers où l'on ne vend pas cet excellent café ; même dans les épiceries les plus modestes, le Café de Madame Huot figure à la place d'honneur et se vend "comme des petits pains chauds" tant il est aimé et recherché par toutes les personnes qui y ont goûté une seule fois. C'est un stock qui se renouvelle fréquemment et qui, par conséquent, paie l'épicière et contribue à augmenter sa clientèle.