

serait, par conséquent, urgent de presser la collection.

En somme, une assurance de \$1000 a coûté, en 1894, dans la C. M. B. A. à un membre âgé de 35 ans, \$9.60 en répartitions, plus \$3.00 de cotisation ; soit \$12.60, ce qui n'est pas trop cher.

L'Association est placée sous le patronage direct de Sa Grandeur Mgr Walsh, archevêque de Toronto.

Elle compte une foule de membres du clergé parmi ses dignitaires et parmi ses membres. Mais c'est un côté de l'affaire que nous n'avons pas mission d'aborder.

FABRICATION DU BEURRE.

(Suite)

ENSEMENCEMENT DE LA CRÈME.

La crème ne doit pas êtreensemencée directement avec le ferment lactique parce qu'il faudrait de celui-ci une trop grande quantité pour obtenir, dans un temps raisonnable, une maturation suffisante. Avec le ferment du commerce, on prépare un ferment-mère qui servira à ensementer la crème. Pour cela, on prend un volume de lait égal à 4 p. c. du volume de crème à traiter. Ce lait, qui peut-être du lait maigre, est pasteurisé par chauffage à 90° ou 100° puis refroidi à 18° à 20°. On y verse alors tout le contenu d'un flacon de ferment lactique, on couvre le récipient avec une mousseline fine qui laisse passer l'air, mais retient les poussières et on laisse au repos, à une température de 18° à 20°, jusqu'à ce que le lait soit complètement épaissi, ce qui nécessite généralement une vingtaine d'heures. Il faut employer tout le contenu du flacon, quelle que soit la quantité de lait à ensementer, parce que le ferment est altéré par le contact de l'air dans le flacon qui a été débouché.

La crème est pasteurisée, comme nous l'avons dit plus haut, à la sortie de l'écumeuse. Elle est ensuite refroidie à 16° ou 20°, puis ensementée avec le ferment-mère à raison de 3 pintes de ce ferment pour 100 pintes de crème. Le surplus du ferment-mère sert à préparer celui du lendemain et ainsi de suite. Toutefois, il est bon de renouveler les ferments tous les quinze jours au moins, afin d'éviter les inconvénients qui résultent du développement des germes apportés par l'air dans le lait servant à la préparation du ferment-mère et de l'atténuation qui se produit avec le temps dans l'activité de ce ferment.

DÉTERMINATION DE L'ACIDITÉ DE LA CRÈME.

La fermentation de la crème doit être continuée jusqu'à ce que l'acidité de celle-ci ait atteint de 60° à 65°. Cette acidité est mesurée au moyen de l'acidimètre Dornic. Cet appareil (figure 2) se compose de deux burettes en verre B et C, l'une B divisée en 50 parties égales, l'autre C simplement jaugée. Ces deux burettes communiquent par des tubes en verre et en caoutchouc avec un flacon A qui renferme un réactif spécial (Réactif No. 1).

Les deux réactifs sont inoffensifs et inaltérables en vases fermés.

FIGURE 2. — ACIDIMÈTRE DORNIC.

Voici quel est le mode d'emploi de cet acidimètre :

Remplissage du flacon et amorçage des burettes.—Verser le réactif No 1 dans le flacon A au moyen de l'entonnoir H que l'on aura préalablement débouché.—Reboucher l'entonnoir H et souffler doucement dans le tube I en ouvrant successivement les pinces K et L de manière à faire arriver le réactif dans les

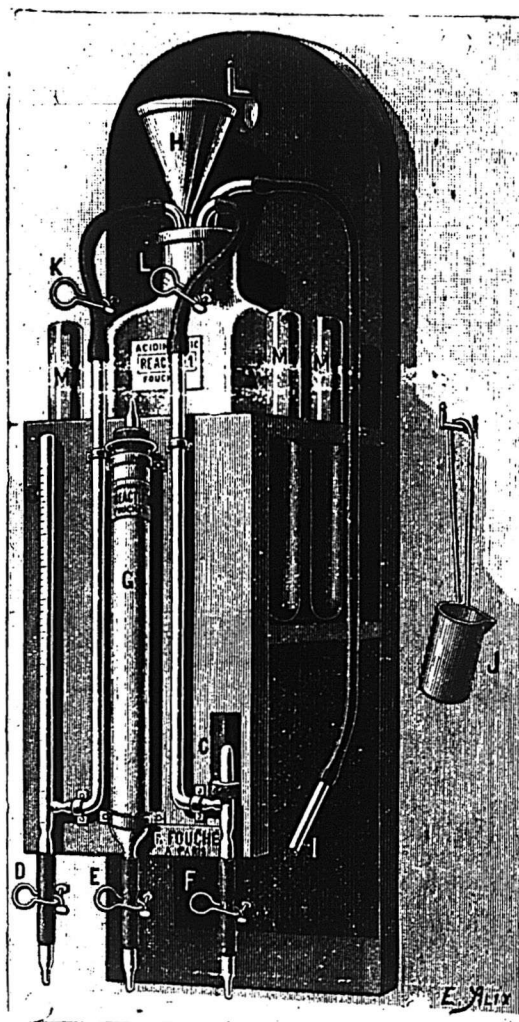


FIGURE 2.

Des pinces K et L permettent de faire arriver à volonté le réactif dans les burettes et d'autres pinces D et F de faire écouler le contenu des burettes dans les tubes d'essai renfermant les échantillons de lait à examiner.

Ces pinces étranglent les tubes en caoutchouc sur lesquels elles sont placées ; pour provoquer l'écoulement du liquide, il suffit de les serrer entre le pouce et l'index.

Le gros tube G dont la partie inférieure est pourvue d'une pince E et d'un bec d'écoulement renferme le réactif No. 2.

burettes B et C.—Les deux burettes resteront amorcées tant qu'il y aura du liquide dans le flacon A.—Déboucher le tube C, y verser le réactif No 2 et reboucher.

Détermination du degré d'acidité.—Prendre un échantillon de crème bien mélangée au moyen de la petite mesure J que l'on doit remplir exactement.—Verser cet échantillon dans un des tubes d'essai M.—Faire tomber dans le tube contenant l'échantillon, 4 ou 5 gouttes de réactif No 2 en ouvrant légèrement la pince E. — Ouvrir la pince K de manière à faire arriver le réactif