

Le peu de consistance du beurre pendant la saison chaude ne tient pas seulement à la température, mais encore à la plus grande proportion d'oléine — matière grasse liquide — que renferment les fourrages verts, les tourteaux en général et en particulier ceux de colza, de sésame, les drèches de brasserie, la moutarde blanche, etc.

Par contre, l'hiver le beurre présente le défaut opposé. D'après ce que nous venons de dire, on peut le corriger en partie par une température plus élevée pendant les manipulations et par l'alimentation. Le tourteau de coprah, les betteraves, les pommes de terre crues — ne pas en abuser, — les touraillons, donnent un beurre plus ferme, il faut donc les ménager. Nous ne conseillons pas d'ajouter une huile quelconque, soit pure, soit sous forme de colorant très étendu.

Lorsque le beurre est acide, il faut le malaxer avec de l'eau de soude faible, puis à l'eau pure que l'on remplace ensuite par du bon lait, et on le délaite comme à l'ordinaire.

Le goût et l'odeur de rave ou de navet que l'on remarque quelquefois sont dus plutôt à des bactéries qu'aux principes de ces aliments. Il en est de même du goût de poisson.

Par contre, les artichauts, les chardons peuvent communiquer leur amertume, la moutarde un goût piquant, les tourteaux de navette et de colza une saveur âcre, le tourteau de cameline, l'asphodèle et autres plantes de la même famille, l'odeur de l'ail. Le tourteau de lin, dit Bazille, donnerait le goût de suif. Le même défaut se remarque lorsque la saponification de la matière grasse est trop avancée par suite d'une forte aération de la crème avant le barattage. Enfin, le beurre fourni par une alimentation exagérée aux pommes de terre crues serait sans goût.

Pour ce qui concerne les saveurs particulières qui sont dues aux essences des végétaux ou à l'influence des bactéries, elles sont fort atténuées par la pasteurisation et l'aération, si elles ne disparaissent pas complètement.

En attendant l'expédition, le beurre doit être conservé dans une atmosphère

pure — on n'ignore pas combien il est apte à absorber les mauvaises odeurs, — sèche, à l'abri de la lumière, à basse température et, si possible, dans l'air raréfié. On sait que les beurres australiens arrivent sur les marchés anglais, après trente jours de traversée, dans des appareils frigorifiques, dans le vide et à l'obscurité. Il n'est pas prudent de laisser les mottes dans l'eau, ce qui nuit à l'arôme.

Arrêtons-nous maintenant sur les qualités caractéristiques du beurre.

Il n'est peut-être pas très exact de dire que le beurre de crème douce a un goût plat. À part l'infériorité des aliments, il est en général fin et délicat, mais très fugace, disparaissant rapidement. La maturation de la crème n'est pas en effet le seul facteur de la sapidité du beurre. On connaît à ce sujet l'influence de la race de l'animal et celle de l'alimentation. Les pâturages des montagnes, les herbes fines des gazons, les prés salés ont une action incontestable. Ce sont surtout les huiles essentielles qui jouent

le rôle principal. En ce qui concerne les acides volatils dont la proportion aide à reconnaître la fraude par l'oléo-margarine en particulier, nous dirons qu'ils varient non seulement avec la race, mais encore avec le mode d'alimentation, l'état de santé, les privations, les intempéries des saisons, etc. Leur proportion est faible en automne, lorsque les vaches encore au pâturage commencent à souffrir du froid, de la pénurie ou de la mauvaise qualité des fourrages. Elle est le plus élevée au contraire au printemps. Les acides volatils diminuent encore à la fin de la période de lactation. Le taux le plus bas se rencontrerait, d'après Wieth, dans les vieux laits, et dans ces conditions, il pourrait descendre au-dessous de la moyenne admise pour les analyses.

(A suivre.)

QUAND ANNONCER?

Le temps d'annoncer, c'est lorsque vous désirez accroître le volume de vos affaires. Il n'y a rien de neuf dans ce dicton; mais il vaut la peine d'être répété souvent.

Après une dure journée de travail, il n'y a rien de plus rafraichissant qu'une bonne tasse de thé. Blue Ribbon bien chaud.



COLD STORAGE

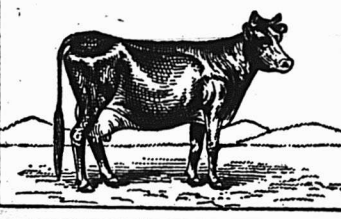
Circulation d'air froid et sec, Ventilation parfaite, Température appropriée à la nature des produits à conserver.

Conservation, d'après les méthodes scientifiques les plus approuvées, de

Beurre, Fromage, Œufs, Fruits.

Coin des rues des Sœurs Grises et William, Montréal.
O. M. GOULD, GÉRANT

DWIGHT'S



BAKING SODA

Si vous voulez vous créer des ennuis à vous-même, essayez l'envoi du soda ordinaire lorsque les gens demandent la marque à la Vache.

SODA A PATE Dwight Cow Brand MARQUE de la VACHE

La meilleure chose que puisse faire un épiciers est de considérer les intérêts de ses clients. Le Soda Marque de la Vache a notre garantie accompagnant chaque paquet. Nous n'avons rien à gagner à fabriquer un produit médiocre.

JOHN DWIGHT & Co., 34 Rue Yonge, Toronto, Ont.