

dernier, se réunissent plus facilement en gouttes plus grosses. Lorsqu'elles atteignent une certaine grosseur, ces gouttes deviennent solides. Enfin la solidification de ces gouttelettes provoque, en vertu de leur force d'attraction particulière sur les autres éléments constituants du lait, une modification du liquide butyreux.

Cette théorie mérite une attention spéciale en raison de nombreux phénomènes qu'elle explique en ce qui concerne le beurre et sa préparation.

C'est ainsi que la dureté du beurre dépend de la température à laquelle les gouttelettes de matière grasse sont devenues solide, de la température finale de la conversion en beurre et aussi du nombre de gouttelettes non encore solidifiées, étant donné qu'on observe encore dans le beurre préparé beaucoup de globules butyreux liquides. D'autre part, on s'explique bien pourquoi le beurre obtenu à une température finale plus haute du barattage est plus dur que celui obtenu à une température plus basse: c'est que les gouttelettes de matière grasse non encore solidifiées de ce beurre mou, mais conservé froid et malaxé froid, deviennent solides au malaxage. La différence de composition des beurres préparés au moyen de barattes ou de

machines différentes s'explique par ce fait que la masse butyreuse est traitée autrement et que la modification dans ses propriétés physiques qui en résulte se produit d'une manière différente; or la formation du beurre dépend particulièrement des propriétés physiques du liquide butyreux et de la présence des matières grasses.

L'influence de la teneur en matière grasse de la crème s'explique aussi facilement par ce fait que, leur proximité étant plus grande, les gouttelettes de matière grasse peuvent plus facilement couler l'une dans l'autre. De même, une chaleur plus grande favorise la réunion des gouttelettes puisque la masse butyreuse est plus fluide et la tension superficielle moindre; en suite de quoi la transformation définitive en beurre [dé-laitage, malaxage, etc.] est plus vite atteinte, mais dans des conditions plus mauvaises. L'acidité de la masse butyreuse étant modifiée par la barattage, l'auteur admet que la modification de l'acidité conditionne en même temps la modification des propriétés physiques du liquide butyreux et il explique par là que la crème sure soit plus facile à transformer en beurre que la douce, la crème prenant du fait de l'acidité a une consistance plus épaisse, favorable, com-

me on l'a vu plus haut, à la réunion des gouttelettes de matière grasse. La théorie exposée rend compte également des meilleures conditions dans lesquelles s'opère la préparation définitive du beurre de crème ancienne par rapport à celui de crème nouvelle. Enfin on explique, d'après cette manière de voir, que le lait à gros globules butyreux provenant de certaines races de vaches soit plus facilement converti en beurre que celui à petits globules, en observant que les gouttes plus volumineuses peuvent plus facilement se réunir et former de plus gros globules butyreux qui se solidifient plus vite.

Ainsi donc, la théorie de Siedel sur la formation du beurre et ses expériences nous fournissent une explication satisfaisante des phénomènes de la pratique cités depuis et qu'il serait facile de citer en plus grand nombre; d'autre part, celle de Storck rend compte également de beaucoup de faits, sans qu'on soit obligé d'admettre l'existence de son "hydrate de caséine." Au contraire, la théorie de Soxhlet reste en défaut dans beaucoup de cas. Elle ne nous explique pas, par exemple, pourquoi la crème sure se convertit plus facilement en beurre que la douce, et pourquoi on doit adopter avec la première une tempé-

Jetez un Regard Sur la liste des marchandises que nous empaqueton; ensuite
Essayez-les Nous sommes empaqueteurs de la marque bien connue de "POISSONS BRUNSWICK."

SARDINES

à l'huile— $\frac{1}{4}$ s,

à la moutarde $\frac{1}{4}$ s, et $\frac{3}{4}$ s,

aux tomates $\frac{1}{4}$ s.

HARENGS

préparés (Kipperd)

à la sauce tomate.

Moules (Clams).

PETONCLES (Scallops)

Clam Chowder,

Morue sans arêtes.

Chicken Halibut fumé, Poissons et Coquillages de Mer, Lard et Choux fumé, Truite de Mer.

Nous offrons à la saison voulue: Harengs et Morue frais-gelés. Comme la saison est courte si vous avez besoin de ces produits veuillez donner votre commande immédiatement. Nos produits en boîtes de fer blanc sont garantis.

Pour informations, Prix, Etc., S'adresser à

CONNORS BROS., Limited,

Empaqueurs de Poissons et Coquillages de Mer.
BLACK'S HARBOUR, N. B.

Aux
Manufacturiers

Nos relations avec le commerce de gros d'Ottawa nous permettent de garantir un bon chiffre d'affaires pour de bonnes marchandises.

BROUSSEAU & GAGNON, Agents de
Manufacturiers.
39 RUE YORK, OTTAWA.

Nous sommes prêts à prendre des agences des manufacturiers en Spécialités d'Epicerie, Vins Liqueurs et Tabacs pour la ville et le district d'Ottawa.