

de beurre, par exemple, ou des cultures des bactéries du commerce, on constate que l'acidification se prononce plus nette et plus rapide. Avec l'acidification spontanée, on s'expose à des accidents, à des mécomptes ; si l'on a employé un liquide en fermentation comme adjuvant, c'est la fermentation provoquée qui prend le dessus et qui s'affirme, les accidents deviennent très rares.

On reconnaît aussi bien vite, dans la pratique, l'influence énorme de la température sur la marche de l'acidité. Cette acidité se détermine et s'exprime en acide lactique par litre ; ainsi, une acidité de 14 signifie 1 gr. 4 d'acidité par litre.

Ce n'est pas exclusivement de l'acide lactique qui se forme, on ne détermine pas que l'acidité, mais, dans la pratique, on néglige ces causes d'erreur et on considère le titre de potasse comme représentant de l'acide lactique produit.

Ces restrictions établies on trouve par exemple qu'en 20 ou 24 heures, une crème va passer de 14 à 52 si elle est maintenant à 15° et que d'autre part elle montera jusqu'à 60 ou 65 si elle est conservée à la température de 18°.

Si, au cours d'une acidification, on fait monter la température, l'acidité augmente de plus en plus vite, elle suit une marche rapidement ascendante ; le contraire se produit si on a abaissé la température.

Les beurres préparés avec des crèmes mûries à la température de 15 ou 16° sont, dans la grande majorité des cas, supérieures à ceux préparés avec des crèmes de 18 à 20° et certainement à ceux que l'on obtiendrait avec des crèmes de 20 à 25°.

Les températures de 12 à 15° sont très favorables, elles devraient toujours être préférées, mais cependant leur adoption présente un danger ; aux températures basses, l'acidification ne part pas parfois, c'est-à-dire que la crème ne s'aigrit pas, et cet état stationnaire est extrêmement dangereux,

Il se peut fort bien que, si la fermentation favorable ne se produit pas, ce soit une autre fermentation qui prenne naissance, par exemple une fermentation dégageant des odeurs mauvaises, et alors le beurre est détestable.

Pour éviter cet inconvénient si grave, il faut provoquer la bonne fermentation par une addition d'une culture des ferments favorables. Ces ferments sont maintenant très nombreux dans le commerce et l'on

peut se les procurer sans difficulté aucune.

Les négociants qui vendent ces ferments indiquent avec grand soin le mode d'emploi, ils donnent tous détails nécessaires pour établir, dans du lait écrémé, une culture intermédiaire, puis pour ajouter cette culture bienfaisante à la crème des centrifuges.

A mon avis, et d'après expériences : j'ai trouvé qu'on obtenait des résultats très satisfaisants en ajoutant la culture dans la proportion de 5 à 12 p. 100 à la crème *chaude* encore sortant du centrifuge, puis en refroidissant aussitôt et très rapidement cette crème à 8°, 5° même si possible.

Cette crème froide, ensemencée en bons germes, est alors abandonnée à elle-même dans un endroit dont la température soit de 15° au plus et maintenue très régulièrement, la température de la crème remonte lentement à 15°. Dans ces conditions la maturation est lente, mais parfaite, on la suit avec l'acidimètre et on l'arrête au degré que la pratique démontre être le plus favorable ; certaines crèmes donnent des beurres excellents à 50 ou 55°, d'autres doivent être poussées jusqu'à 65, et plus.

Mais, je le répète, il n'y a là aucun chiffre à indiquer strictement comme le meilleur.

Il faut faire en sorte, dans la pratique, de baratter la crème aussitôt qu'elle est au point voulu ; si, pour une raison ou pour une autre, on ne peut travailler à cet instant propice, il est nécessaire de refroidir la crème en la transportant dans une chambre ou dans un bain-marie maintenu à 5 ou 8°, au plus, au-dessus de zéro.

Il ne faut pas s'inquiéter si, dans cette manière de procéder, l'acidité ne paraît pas augmenter très vite, ce n'est ni un danger, ni un inconvénient et les organismes qui déterminent l'apparition de l'arôme, ne comptent pas parmi les plus actifs modificateurs du sucre de lait. — (La Laiterie.)

R. LEZÉ.

NOUVEAU MODE DE CONSERVATION DES CONFITURES

Au moment où nos ménagères et nos fabricants s'apprentent à faire provision de confitures pour l'hiver, on nous demande notre procédé de préparation ou plutôt de conservation de ces desserts. Il doit son succès à ce qu'il est basé sur des principes scientifiques qui permettent non seulement d'éviter les fermenta-

tions, les moisissures et les cristallisations, mais qui provoquent une notable amélioration du goût, surtout celui du fruit.

Avec ce procédé, quelques confitures qui s'altèrent et fermentent généralement aussitôt après l'hiver, restent intactes pendant l'été.

Toute la méthode repose sur la stérilisation du produit et celle des vases qui doivent le recevoir. Par stérilisation, on sait que l'on entend l'élimination ou la mortification des germes divers. Ces germes, sous la forme de poussières, existent à la surface des fruits et des récipients destinés à les loger. La coction suffit à elle seule pour les stériliser dans les fruits et le sucre ; mais pour les contenants, voici comment il convient d'opérer ;

Au moment où les confitures ou gelées sont cuites, on place tous les récipients, pots en verre, en porcelaine, ou en faïence dans une terrine et on les recouvre d'eau à 50 ou 60 degrés. Puis, au bout de quelques minutes, on les passe un à un, deux à deux dans une bassine pleine d'eau bouillante, dans laquelle se trouvent déjà des carrés de papier parchemin végétal ou de papier sulfurisé, destinés à les recouvrir. Au bout de cinq minutes, à l'aide d'une pince on retire un de ces pots de l'eau en ébullition, on le vide et on le remplit sans aucun délai avec la confiture bouillante. Sans délai aussi, on le recouvre avec un des carrés de papier humide et non refroidi que l'on fixe avec une ficelle.

Puis l'on continue ainsi avec les autres pots, de façon toujours à ce que la confiture bouillante soit placée telle quelle dans le vase ébullissant et le *plus chaud possible* et que le tout soit clos immédiatement avec le papier dès sa sortie de l'eau bouillante et attaché aussitôt.

Pour établir la valeur de la méthode, nous avons fait diviser une cuite de confitures en deux parties : une a été mise en pots selon la coutume ordinaire et l'autre comme il vient d'être dit. Au bout de six mois, puis d'un an, la différence de conservation était manifestement en faveur des confitures stérilisées et pasteurisées. Au bout de deux ans, la différence était plus grande encore et chaque fois, des personnes non prévenues trouvaient ces dernières bien supérieures aux autres comme coup-d'œil et surtout comme délicatesse de goût.

Cette méthode dispense de toute addition de papier à la surface des confitures ; et aussi de toute addition de poudres conservatrices qui sont le plus souvent à base d'acide