

LA CONSERVATION DU BEURRE PAR LE FROID

Au printemps, alors que les pâturages sont très abondants, le beurre est produit en quantités considérables et possède le maximum de qualité; en hiver, au contraire, les vaches étant à l'étable et ne se nourrissant que de foin et de racines, fournissent un lait incontestablement inférieur donnant un beurre de qualité moindre.

Il y a donc grand avantage à pouvoir conserver le beurre d'une saison à l'autre, d'autant plus qu'entre les beurres de printemps et les beurres d'hiver, il existe une différence de prix sensible.

Le beurre ne peut être conservé que par le froid.

Les procédés employés jusqu'ici n'arrivaient à prolonger la conservation du beurre que pendant un temps très court. Depuis l'application du froid artificiel, les fabricants de beurre ont à leur disposition un procédé pratique et absolument efficace. A l'étranger, en Angleterre, en Danemark, en Hollande, en Russie, au Canada, aux Etats-Unis où l'industrie frigorifique s'est développée avec une extrême rapidité, la conservation du beurre dans des chambres froides est devenue une pratique courante. Aux Etats-Unis, le beurre est emmagasiné de mai à juillet; il est placé dans des caisses que l'on met

les unes sur les autres, et il reste dans les entrepôts frigorifiques jusqu'à la hausse des prix, c'est-à-dire jusqu'au mois de novembre.

Le beurre doit être réfrigéré et non congelé, pour conserver toutes ses qualités premières.

La congélation enlève, en effet, une partie de l'arôme des beurres fins; la réfrigération simple, c'est-à-dire la conservation du beurre dans des chambres dont la température reste de zéro degré en moyenne, sans dépasser + 2° et - 1°, conserve au beurre son arôme et ses qualités.

Un beurre préalablement bien malaxé peut être conservé pendant trois mois dans les chambres de réfrigération. Le beurre congelé se conserve évidemment beaucoup plus longtemps, presque indéfiniment; cependant, dès qu'il sort des magasins, il doit être employé immédiatement, car il s'altère très rapidement à l'air.

La réfrigération ne peut s'opérer que sur des beurres de qualités identiques; elle ne doit donc se pratiquer que lorsque l'on connaît exactement la provenance des produits.

Dans les entrepôts de magasinage, dont le but est de louer de l'air froid soit à des négociants, soit à des producteurs, la simple réfrigération ne peut être appliquée. Le mélange des odeurs des diffé-

rents beurres emmagasinés aurait pour effet de déprécier fortement les beurres fins. La congélation s'effectue à une température moyenne de - 12°.

Les beurres conservés sont expédiés dans des wagons-réfrigérants.

Le beurre que l'on doit soumettre à la conservation par le froid doit être totalement débarrassé de son eau de délaitage. On soumet donc le beurre à un malaxage très soigné. Il existe aujourd'hui des malaxeurs horizontaux, marchant à la vapeur, et pouvant travailler jusqu'à 2,000 lbs à l'heure. En sortant du malaxeur, le beurre est prêt à être emmagasiné, comme nous l'avons dit. Lorsque le beurre sort du magasin frigorifique, il doit être décongelé progressivement et travaillé à l'aide d'une "lisseuse" qui a pour but de faire disparaître toutes les parties dures et d'uniformiser la masse...

JEAN DESGENETS.

L'intelligence des affaires commence et finit à la connaissance de l'opportunité d'annoncer, des marchandises à annoncer et du meilleur médium à employer.

Les généralités sont aussi déplacées dans une annonce que dans un étal de boucher: c'est de la viande qu'on s'attend à y trouver — des faits substantiels dans l'annonce.

MELASSE

Bien que les prix de la Melasse Barbade soient augmentés— la cotation étant, cette semaine, de 42 cents—

Nous vendons à 35 ets par Gallon notre Mélasse Muscavedo

en quarts ou en tonnes. La qualité en est égale à celle de la Barbade. Demandez-en un échantillon ou commandez-en un quart pour essayer.

Nous offrons aussi un lot de Saumons "Pink" à 3.00 la caisse de 4 doz.

Avant de placer vos commandes pour les

Thés

—soit Japon, "Gun Powder," noirs ou verts de Ceylan, demandez nos échantillons et nos prix: nous nous ferons un plaisir de vous les soumettre: vous y trouverez du bénéfice.

A. ROBITAILLE & CIE, 354 et 356, rue St-Paul, Montreal,