

L'aliment est dénaturé, il contracte souvent un goût piquant.

On chauffe au bain-marie avec un peu d'eau. On agite légèrement et enlève toute l'écume qui se forme. On laisse refroidir à 50-60°, puis couler dans des pots à gouffes étroit en passant à travers un linge propre. Pour utiliser les fonds, on les verse dans l'eau bouillante. Le beurre, par refroidissement, se fige à la surface. On traite aussi dans des vases en verre, poterie vernissée, grès, puis, après refroidissement, ficelle un papier parcheminé, et après avoir recouvert de saumure, au broin. Mieux vaudrait traiter à basse température, mais le déchet est plus grand.

Par le procédé Appert, on presse le beurre frais bien défilé dans un linge. On le tasse dans des récipients en verre, ferme avec un bouchon que l'on ficelle, met au bain-marie et fait bouillir l'eau. Si l'on veut élever le point d'ébullition, on sature l'eau de sel marin. Pour les boîtes soudées, on peut employer l'auto-clave. Laisser refroidir les boîtes reposant sur le fond, le côté à ouvrir en haut. Les impuretés restent alors emprisonnées dans le fond. On a conseillé d'agitier durant le refroidissement (aux environs de 32°) température de la solidification du beurre), pour réémulsionner, mais on mélange ainsi les impuretés à la masse.

Dans la méthode brevetée Ivesco, après fusion du beurre pour chasser les impuretés et les gaz, on filtre par centrifugation avec de l'eau distillée. Par agitation on fait une émulsion grossière avec de l'eau, salée ou non. On transforme en émulsion fine par foulement à l'aide d'une pompe à travers des cribles métalliques à mailles très serrées. Enfin, on peut traiter par de la crème, etc.

Il est aussi des traitements "curatifs" qui s'appliquent aux beurres "rancés", et qui ont pour but ce que l'on appelle le rajeunissement, la régénération, le rhabillage, la reconstruction, le "raffinage" de la matière. Ils sont impuissants à redonner à l'aliment ses qualités primitives. C'est un pis-aller. L'acide butyrique, qui imprègne, pour ainsi dire, chaque molécule, est difficile à atteindre en totalité et à expulser, à moins de traiter le beurre liquide, mais à ce régime, l'aliment perd encore davantage.

Mélanger les beurres pour avoir une qualité moyenne. Malaxer dans de l'eau contenant 5 p. c. environ de bicarbonate de soude (on a conseillé aussi quelques gouttes de chlorure de chaux par litre). Laisser au repos quelque temps. Malaxer avec de l'eau fraîche, puis avec 12 à 15 p. c. de lait ou de crème frais. Enfin, dé-laiter comme à l'ordinaire. Mélanger au broin avec du beurre frais.

On a encore conseillé de couper en petits morceaux et de baratter avec du

baume pour continuer comme à l'ordinaire.

Dans le cas où l'on emploie les sels de soude, le butyrate de soude formé ne fait pas disparaître en totalité l'acide butyrique, dans l'impossibilité où l'on est d'atteindre partout ce dernier. En admettant qu'on pût le faire, il en faudrait connaître exactement la quantité pour employer le poids de soude nécessaire à la saturation complète. Un excès de cette dernière occasionne, dit-on, le goût de pomme. Répéter plusieurs fois sur une petite quantité de beurre et apprécier au goût l'effet produit.

Antonin Rolet.

(La Laiterie)

UNE IMMENSE SOURCE D'APPROVISIONNEMENT POUR LA GRANDE-BRETAGNE

Un important journal anglais dit ce qui suit au sujet du Canada:

Sur les deux millions de quintaux de blé qu'il nous faut importer chaque semaine, le Canada nous en fournit le huitième, sur un million de quintaux de farine importé par mois, le Canada en fournit plus d'un septième; il nous expédie aussi un septième de notre avoine importée. Ces quantités sont toutes en augmentation. Elles peuvent n'être pas aussi fortes en ce moment, à cause de la récolte déficitaire de l'année dernière; mais tandis que d'autres sources de notre approvisionnement en blé ont une tendance à diminuer, il y a toujours une portée presque illimitée à l'expansion du Canada. Jusqu'ici les provisions, plutôt que

les céréales, ont été les spécialités dominantes sur ce marché. Plus d'un septième du lard fumé, environ un quart du jambon et pas moins des deux tiers du fromage que nous importons proviennent du Canada.

"En ce moment le problème le plus difficile pour nous est celui de la viande de boucherie. A cause de l'esprit de l'Angleterre avec lequel cette question a été traitée jusqu'ici, nous sommes tombés entre les mains des Trusts américains, la viande de boeuf, et les prix de la viande de boeuf augmentent peu à peu et atteignent un niveau prohibitif. La cause pourrait nous avoir nuï depuis longtemps, si nous n'avions pas reçu du Canada de grandes quantités de bétail vivant. L'année dernière, sur un total de 572,000 têtes de bétail reçues de l'étranger, 125,750 provenaient du Canada. Si le "corner" sur la viande de boeuf doit se déclarer effectivement, nous pouvons obtenir encore plus d'aide de ce pays. Laissant de côté toute considération fiscale ou préférentielle, il est évidemment de notre intérêt de favoriser les produits alimentaires canadiens. A l'époque actuelle, ils ont la plus grande puissance d'extension, et ce sont des sources extérieures d'approvisionnement pouvant être à même de fournir à notre consommation qui augmente rapidement. Aux Etats-Unis, la consommation domestique dépassera bientôt la production et laissera très peu de surplus de produits alimentaires pour l'exportation".

Une bonne annonce vend des marchandises aujourd'hui et vous fait une bonne réputation pour demain.

LE NORD-OUEST CANADIEN.

Règlements concernant les Homesteads

Toute section de nombre pair des terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, excepté 8 et 26, non réservée pour les homesteads ou réservée pour fournir des lots à bois pour les colons ou dans tout autre but, pourra être prise comme homestead par tout chef de famille ou par tout individu mâle âgé de plus de dix-huit ans, jusqu'à une étendue de un quart de section de 160 acres, plus ou moins.

Entrée: L'entrée doit être faite personnellement, au bureau local des Terres, pour le district où se trouve le terrain à prendre. \$10.00 seront chargés pour cette entrée.

Devoirs du Colon: Un colon auquel on accorde une entrée pour un homestead, est obligé, par l'Acte des Terres du Dominion et ses amendements, de remplir les conditions s'y rapportant, de l'une des manières suivantes:

(1) Résider au moins six mois sur le homestead et la mise en culture de celui-ci, chaque année, pendant trois ans. La coutume est d'exiger qu'un colon mette quinze acres en culture; mais s'il le préfère, il peut remplacer cela par du bétail. Vingt têtes de bétail étant sa propriété réelle, avec des constructions pour les abriter, seront acceptées au lieu de la culture.

(2) Si le père (ou la mère, au cas où le père serait mort) ou toute personne qui est éligible pour faire une entrée de homestead, d'après la teneur de cet acte, réside sur une ferme dans le voisinage du terrain pris comme homestead par la dite personne, les conditions de cet acte, quant au lieu de résidence avant d'obtenir la patente, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par toute personne résidant avec le père ou la mère.

(3) Si le colon a sa résidence permanente sur la ferme qu'il possède dans le voisinage de son homestead, les conditions de cet acte, quant à la résidence, peuvent être satisfaites par le fait de la résidence sur la dite ferme.

La Demande de Lettres Patentes devra être faite au bout de trois ans à l'agent local, au sous-agent ou à l'inspecteur des homesteads. Avant de demander des lettres patentes, le colon devra donner un avis de six mois, par écrit, au Commissaire des Terres du Dominion, à Ottawa, de son intention de ce faire.

Renseignements: Les immigrants nouvellement arrivés recevront au bureau de l'Immigration, à Winnipeg, ou dans tout Bureau des Terres du Dominion, dans l'Ouest du Canada, des renseignements concernant les terres libres ou, des officiers en charge, avis et assistance gratuits pour obtenir les terres qui leur conviennent.

W. W. CORY, Député Ministre de l'Intérieur.