

manière certaine, irréfutable, scientifique son action coagulatrice sur le lait. Passons là dessus: le fait est que la présure coagule le lait.

La présure est préparée par la lixiviation ou la macération des caillettes de veau dans de l'eau ordinaire additionnée de quelques substances telles que le sel, l'acide borique, l'acide salicylique, la glycérine.

Il se peut que cette présure ne contienne pas des germes, qu'elle n'en apporte pas dans la fabrication et que son rôle se borne à une action physique, mais ce n'est pas, croyons-nous, le cas général; la présure apporte des germes de fermentation avec elle. De là, la nécessité de choisir avec soin parmi les présures du commerce. Telle marque est bonne et régulière; telle autre est médiocre et toujours médiocre, parfois bonne par exception, mauvaise souvent soit parce que l'on a fait usage de mauvaises matières premières dans la préparation, soit parce que l'on a pas apporté toutes les soins de propreté désirables dans les manipulations à la fabrique.

Depuis quelques années on vend, dans le commerce, des présures solides d'une énorme concentration; la fabrication en a été si perfectionnée que je ne serais pas loin d'en recommander l'emploi à présent. Ces présures ont une force qui peut aller jusqu'à 5 ou 600,000; c'est de la diastase à l'état concentré, soluble dans de l'eau additionnée de sel de cuisine.

Bien souvent, on aura moins de chances d'apporter des germes étrangers avec cette présure solide qu'avec des présures liquides du commerce, conservées sans grands soins, par les fromagers, dans des vases mal fermés où la matière précieuse si fugace est attaquée et détériorée par des fermentations.

Il est presque inutile de faire ressortir à quel point peuvent être dangereuses, en fabrication, des présures troubles et à odeur déjà mauvaise. En employant des présures solides délayées dans de l'eau récemment stérilisée ou simplement bouillie, de semblables contaminations ne sont pas à craindre.

Reste le lait: il faut que ce soit le lait qui apporte les germes nécessaires à sa fermentation, mais il faut qu'il les apporte. Avec du lait stérile et de la présure pure, dans des vases stérilisés, on ne ferait que du mauvais fromage, car on peut prévoir à l'extrême que le caillé ne fermenterait pas.

C'est là qu'intervient surtout l'utilité de l'analyse du lait: il faut

Spécialités de W. Clark

Saucisson de Bologne

Tout morceaux portant la marque "CLARK" est le seul saucisson qui porte le nom du fabricant.

Vendez-vous cette Marque ?

Viandes en Conserves



Corned Beef Comprimé
Via des en Pots
Bœuf Fumé Tranché
Pâtés
Langues de Bœuf
Mince Meat
Soupes.

Donnez vos Commandes à votre Fournisseur de Gros.

Gomme du Dr Adam

POUR LE MAL DE DENTS

Donne un soulagement immédiat, ne coûte que dix centimes, est reconnue comme le meilleur spécifique pour le mal de dents. Vendue par tous les pharmaciens. Prix spéciaux aux marchands de campagne.

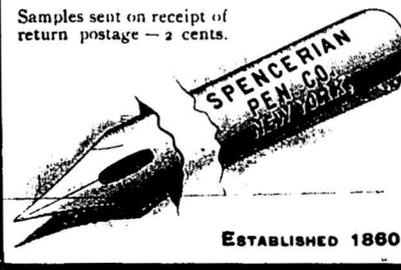
DEPÔT GÉNÉRAL :

ROD. CARRIERE, Pharmacien
1406, rue St.-Catharine, Montréal.

SPENCERIAN PENS

WRITE WELL WEAR LONG
ONCE TRIED ALWAYS USED

Samples sent on receipt of return postage — 2 cents.



ESTABLISHED 1860

Cadres à Gravures

AUX PRIX DE LA MANUFACTURE

Vitrines d'étalage. Cabinet à filer la Correspondance, Pupitres, Comptoirs, et toute sorte d'ouvrage en ébénisterie.

ESTIMES ET PRIX FOURNIS GRATUITEMENT.

CANADA CABINET CO.,

574, RUE CRAIG

PRÈS DE LA RUE ST-LAURENT

PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée? Si oui, demandez notre "Guide des Inventeurs," gratis. Pas de patente, pas de paye. MARION & MARION, Experts, No 185, rue St-Jacques, Montréal. Mentionnez ce journal.

que le lait soit attaqué déjà, soit ensemencé. Jusqu'à présent, on s'en est rapporté au hasard pour faire cet ensemencement; des multitudes de germes sont en présence et ce seront les uns ou les autres qui réussiront suivant les conditions de température, d'occlusion ou de perméabilité.

Nous en arrivons à établir, pour le bon fromager, la nécessité absolue d'étudier préalablement le lait qu'il va travailler.

Il lui faut du lait acide, mais si la fermentation doit être douce et lente, la fermentation doit être à peine commencée, l'acidité presque naissante à peine sensible, c'est le cas de la fabrication de l'Emmenthal par exemple. Dans le Port-Salut, l'acidité sera déjà un peu plus poussée.

On peut commencer la mise en présure à 24 ou 26 soit, grossièrement parlant, entre 2 gr. 4 et 2 gr. 6 d'acide lactique par litre. Ce sont aussi ces acidités ou même des



A VENDRE

TERMES FACILES

La Batisse faisant le coin des rues St-Gabriel et Ste-Thérèse,

ET PORTANT LES NUMEROS CIVIQUES :

25, RUE ST-GABRIEL,
25, RUE STE-THERESE

Revenus: \$1000 par année.

S'adresser à A. LIONAIS.

Chambre 401 Batisse New York Life.

VENTE AU COMMERCE

Nouveautés, Hards faites, Fourrures, Chaussures, etc., etc., à l'encan, par

BENNING & BARSALOU

ENCANTEURS

Nos 86 et 88 RUE ST-PIERRE

MERCREDI, le 12 janvier 1898, à 10 heures A. M. Crédit de 3 mois. Vente régulière hebdomadaire de Nouveautés, Soies, Etoffes à robes, Modes, Rubans, etc., etc., aussi vente péremptoire de 600 pièces de Freizes, Lainages, Etoffes, Serges, Cheviot, etc., etc., aussi 200 douzaines échantillons Corps et Caleçons, aussi 1500 paires de Chaussures assorties, le tout sans réserve.