

SALAISSON DU BEURRE

Cette opération, courante dans les pays du Nord, où le beurre doux est peu prisé, a pour effet de purger le beurre d'une portion du liquide qui s'y trouve après le barattage; elle assure en outre sa conservation pendant un certain temps, en s'opposant à la décomposition de la caséine du sucre de lait et de la matière grasse elle-même.

Le sel chasse en quelque sorte le liquide du beurre; quelques heures après son incorporation, des gouttelettes d'eau apparaissent sur les mottes, d'autres se forment dans leur masse et sortent à la suite d'un malaxage.

Conséquemment, le beurre subit par l'adjonction de sel, une freinte que ne compense pas le poids qui est en moyenne 2 à 5 % du poids du beurre.

Il est établi que les beurres secs contenant 12 % d'eau environ ne gagnent pas de poids au salage, tandis que les beurres humides, à 16,20 % d'eau perdent du poids par cette opération.

Quel sel faut-il employer?

Le sel destiné au salage du beurre ne peut être quelconque.

On obtient les meilleurs résultats, pour expulser les liquides laiteux, en se servant de sel parfaitement sec, de grosseur moyenne: avec le sel très fin, qui a l'avantage de saler bien uniformément le beurre, l'expulsion des gouttelettes de lait de beurre ne saurait être aussi complète.

En outre, le sel doit être aussi pur que possible, incolore, inodore, et posséder une saveur franchement salée, sans aigre ni amertume.

Le sel contenant une proportion notable de sulfate de magnésie, communique nécessairement au beurre l'arrière-goût d'amertume caractéristique de ce corps, d'autres sels ont une saveur aigre persistant dans le produit salé.

Il existe dans le commerce des sels spéciaux pour beurre, lesquels, employés à une dose élevée (15-20 %), ne salent pas plus que du sel ordinaire mis à la dose de 5 %.

L'emploi de ces sels non salants constitue un abus frauduleux. Ceux qui s'en servent n'ont qu'un but: ajouter au beurre une substance inerte peu coûteuse, qui, ne faisant pas sortir d'eau, ne provoque aucune freinte. Avec 15 ou 20 % de ce sel non salant, et 8 à 10 % d'eau, on arrive à se constituer une marge assez large pour couvrir amplement les frais généraux: seulement, on n'oserait affirmer que le consommateur y trouve son compte au même titre que le marchand.

J. Lecomte.

(L'Agriculteur.)

Les personnes répondant aux annonceurs voudront bien mentionner qu'elles ont vu leur annonce dans "LE PRIX COURANT."

P. A. GAGNON

COMPTABLE LICENCIÉ

(Chartered Accountant)

Chambre 801 Edifice New-York Life
11 Place d'Armes, - - MONTREAL.
Bell Main 4913

LA FONCIERE ASSURANCE

CONTRE L'INCENDIE

Capital Autorisé \$1,000,000

BUREAU DE DIRECTION :

T. J. CHARBONNEAU, Ing. Civil, Président.
G. I. DELISLE, Manufacturier, Vice-Président.
VICTOR MORIN, Notaire.
JOSEPH ARCHAMBEAULT, Banquier.
C. DORRIS, M.P.P., Négociant.
M. A. MOODY, Industriel.
N. E. CLEMENT, Négociant.
J. L. H. MARCIL, Gérant.

"La Providence"

ASSURANCE CONTRE LE FEU

Bureau Principal: 62, rue St-Jacques,
MONTREAL.

SPÉCIALITÉS: Risques Commerciaux à 20 p.c. de réduction— Pourquoi tous les marchands ne profiteraient-ils pas de ce grand avantage? La Cie n'a aucune réclamation non payée— On demande des Agents— S'adresser à

L. A. PICARD, Gérant.

PATENTES

OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée?— Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par Marion & Marion, Ingénieurs-Consultants.
Bureaux: Edifice New York Life, Montréal, et 907 G Street, Washington, D. C.

Arthur W. WILKS J. Wilfrid MICHAUD

WILKS & MICHAUD

Comptables, Auditeurs, Commissaires pour toutes les Provinces

Règlement d'affaires de Faillites

601 BATAVIA BANQUE DES MARCHANDS

Téléphones: BELL MAIN 5500 MONTREAL
MARCHANDS 849

Travailleurs sérieux demandés dans un bon territoire pour vendre des polices ordinaires.

Les Hommes qui Peuvent remplir la première condition trouveront les deux autres fournies par UNION MUTUAL. Les polices ont été changées récemment pour être conformes aux lois révisées.

Chaque chose à la hauteur des temps.
UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.
Fred B. Richards, Président. PORTLAND, MAINE.
Pour agences dans la division Ouest, la Province de Québec et Ontario Est, s'adresser à W. L. JOSEPH, gérant, 151 rue St-Jacques, Montréal. HENRY H. MORIN, Agent principal pour le Canada, 151 St-Jacques Montréal.

L. R. MONTBRIAND,

Architecte et Mesureur,

No 230 rue St-André,

Montréal.

L'EAU EN LAITERIE

La qualité de l'eau doit être prise en sérieuse considération quand on veut créer une laiterie. On recherche souvent la quantité et pas suffisamment la qualité. Nous nous rappelons avoir entendu dire souvent que telle laiterie faisait du bon beurre parce qu'elle possédait une eau extraordinairement bonne. Et vraiment il en est ainsi. La qualité de l'eau influe sur la qualité du beurre. Il suffit de goûter certains beurres pour percevoir le mauvais goût de l'eau qui a été employée à leur lavage. Toutes les laiteries feraient chose sage de fixer leur attention sur l'eau dont elles se servent pour le lavage du beurre. Les eaux trop calcaires, les eaux ferrugineuses ne conviennent pas pour la laiterie. Au contact de l'acide lactique que renferme le beurre, il se forme des lactates de chaux et de fer qui communiquent leur mauvais goût au produit.

Mais ce n'est pas seulement à ce point de vue qu'on doit envisager la question. Souvent les puits qui alimentent les laiteries comme les fermes sont contaminés. On prête à l'honorable Ministre de l'Agriculture de Belgique, M. Helleputte, l'intention de doter toutes les communes de Belgique d'une distribution d'eau. Si ce projet est mis à exécution il rendra d'immenses services à la population au point de vue hygiénique. Mais en attendant il est utile de veiller à ce que l'eau qui doit venir en contact avec le beurre ne puisse transmettre à celui-ci les germes pathogènes dont elle peut être chargée.

En somme la quantité d'eau nécessaire au lavage du beurre dans une laiterie est relativement peu importante. Ceux qui ne peuvent disposer d'eau tout à fait saine et ayant des machines à vapeur pourraient recueillir l'eau de condensation des tuyauteries. Ils auraient ainsi à leur disposition une bonne eau distillée qui serait absolument neutre pour le beurre. Dans les laiteries à bras, il faudra bien faire bouillir l'eau de lavage du beurre.

On rencontre certains beurres qui ferment du sable. Sans nul doute ce sable provient de l'eau de lavage du beurre et produit un beau mauvais effet. Un filtre s'impose dans ces conditions.

Il est évident qu'en cas d'eau contaminée il ne faut pas s'en tenir aux seuls soins que nous préconisons; il faut s'empêcher d'en rechercher et faire disparaître la cause au plus tôt. Car cette eau peut contaminer tout ce qu'elle touche. C'est pourquoi tous les appareils doivent toujours être lavés après avoir travaillé à l'eau bouillante ou qui a bouilli.

(Industrie Laitière Belge)

Ecoutez attentivement, répondez prudemment, décidez-vous promptement.