

Industrie laitière

Devoirs et responsabilités des propriétaires de beurreries et fromageries

Si les patrons sont tenus de produire et livrer à la fabrique du lait ou de la crème exempt de toute contamination; si le fabricant est tenu, avant de prendre charge d'une fabrique, d'acquiescer les connaissances suffisantes pour convertir le lait ou la crème en beurre ou en fromage de toute première qualité; le propriétaire, de son côté, est tenu d'avoir une fabrique construite, aménagée et outillée de manière que le fabricant puisse, avec les connaissances qu'il a acquises, produire du beurre ou du fromage qui soient uniformes, en goût, saveur, texture, fini, etc., à celui fabriqué dans toutes les fabriques et à le conserver en parfaite condition jusqu'au moment de l'expédition sur les marchés.

Pour assurer l'uniformité dans le goût et la saveur du beurre, une beurrerie doit être pourvue d'un pasteurisateur, dans lequel la crème sera soumise à une température de 170° Fahrenheit pour la débarrasser de la plus grande partie des mauvaises fermentations qu'elle aurait pu contracter au cours des différentes manipulations par lesquelles elle a été soumise avant sa livraison à la fabrique et en particulier du ferment de peroxydase qui existe, à l'état naturel, dans le lait et la crème et qui, quand il n'est pas détruit par la haute température communiquée, donne avec le temps, le goût de rance au beurre. Quand la crème n'est pas pasteurisée et qu'elle est soumise à la maturation spontanée, la matière grasse s'imprègne non seulement du goût de l'acidité, mais aussi de celui de toutes les mauvaises fermentations qui s'y développent pendant la maturation. Ces mauvais goûts s'accroissent plus ou moins dans le beurre par la suite en rapport avec la durée de conservation et la température à laquelle il est soumis durant la conservation.

Il arrive souvent que le consommateur se plaint que du beurre devienne très mauvais dans l'espace de quelques jours à l'époque des chaleurs. Ceci se produit inévitablement si la crème n'a pas été pasteurisée. Il se conservera beaucoup mieux si elle l'a été. De plus, le spéculateur qui, au moment de l'abondance de production, veut placer du beurre en entrepôt pour le revendre au moment de la diminution de production, n'achètera que du beurre pasteurisé, parce qu'il sait par expérience que ce beurre se conservera trois à quatre fois plus longtemps que celui qui ne l'est pas.

La pasteurisation devient encore plus indispensable si l'on fabrique du beurre en hiver, parce qu'il est très difficile à cette saison de faire du beurre qui soit classé de première qualité si la crème n'est pas pasteurisée.

La différence de prix entre le beurre pasteurisé et celui de deuxième qualité étant de deux sous par livre, les patrons, dont les frais pour l'entretien de leurs troupeaux, pour la manutention du lait et de la crème, etc., sont tout aussi onéreux pour produire du beurre de deuxième qualité que pour en produire de première, sont en droit d'exiger que le propriétaire équipe sa fabrique de manière que la vente de leurs produits leur rapporte le plus possible. Ils contribueront en même temps à donner plus de satisfaction au consommateur, qui consent volontiers à payer une différence en plus pour se procurer ce beurre. Nous en avons eu une preuve au mois d'avril dernier quand le beurre d'Austra-

lie et de la Nouvelle-Zélande se vendait, sur notre propre marché, un centin de plus que le nôtre. Il ne devrait pas y avoir de raison pour que les produits des pays étrangers viennent supplanter les nôtres sur notre propre marché, quand il ne s'agit que d'un peu de bonne volonté de la part des propriétaires de beurreries et des patrons pour en améliorer la qualité.

Pour assurer l'uniformité dans la texture du beurre, il faut que la fabrique soit pourvue d'une quantité suffisante de glace pour que le fabricant puisse refroidir convenablement la crème au besoin. Pour cela il lui faut en avoir assez pour la mettre dans le double fond avec de l'eau et non dans la crème comme cela se fait encore malheureusement dans quelques beurreries. Quand on met la glace dans la crème, on peut contaminer celle-ci si cette glace provient

d'une eau polluée par des germes de moisissure ou autres; on enlève, en même temps à la crème sa saveur délicate; la maturation n'est pas aussi uniforme; la texture n'est pas aussi crémeuse et la couleur du beurre est plus pâle. Si la provision de glace n'est pas suffisante pour refroidir suffisamment la crème dans les temps chauds, le beurre n'aura pas cette fermeté de texture que l'on constate dans celui fait avec de la crème refroidie convenablement; il ne sera pas, non plus, aussi apprécié du consommateur, parce que si l'on place un morceau de ce beurre sur un plateau ou sur une assiette, il se déformera aussitôt qu'il se ressentira de la chaleur, au lieu de garder sa forme, comme cela arrive quand il est fait avec de la crème suffisamment refroidie. En outre, dans une beurrerie où l'on manque de glace, la chambre froide pour le beurre ne peut pas être maintenue à une température assez haute; il en résulte qu'il s'établit un commencement de fermentation plus ou moins accentuée suivant que la température extérieure est plus ou moins élevée; cette fermentation se fait toujours au détriment de la qualité du beurre, parce que, une fois établie, elle se continue

Hudson's Bay Company

Incorporée le 2 mai 1870
LA PLUS ANCIENNE MAISON FAISANT
LE COMMERCE DE

FOURRURES VERTES

A cause de notre situation exceptionnelle dans le Commerce de Fourrures du monde entier, nous sommes continuellement en position de payer les plus hauts prix du marché. Si les prix ne sont pas satisfaisants nous retournerons les peaux à nos propres dépens.

Adresses les expéditions à

Hudson's Bay Company,
100 rue McGill, MONTREAL.

même s'il est placé dans les entrepôts frigorifiques; elle peut, en outre, occasionner le développement de moisissures qui sont la cause de pertes considérables chaque année.

(A suivre)

Un Observateur.

Lisez le Bulletin de la Ferme



LE SIX CYLINDRES A PLUS BAS PRIX AVEC FREINS SUR LES 4 ROUES

L'auto le plus vif pour le prix.

Vitesse—

un mille à la minute.

Accélération—

de 10 à 23% plus rapide
que ses plus proches concurrents.

Une beauté qui lui a valu
une faveur immédiate et
générale.

Whippet Six

Caractéristiques additionnelles

Spaciosité exceptionnelle.
Luxueux capitonnage...
Montants d'avant étroits...
Centre de gravité très bas.
Amortisseurs "Snubbers".

Nouveaux bas prix

Consultez le dépositaire
Whitely-Overland le plus rapproché
relativement aux
NOUVEAUX BAS PRIX
des Whippet Six Cylindres—
\$975 à \$1185; des Whippet
Quatre Cylindres—\$795 à
\$900. F.A.B. à l'Usine.
Taux des ventes en plus.
Pas de taxe d'accise. Whitely-
Overland Sales Co., Limited,
Toronto, Ontario. Succursales à Toronto, Montréal et
Winnipeg.

A"

ez-le.

un cachet particulier, en suivant le cours de la rivière Sheena, Prince Rupert où l'on soit pour l'Alaska, soit de la revenir à Jasper. L'itinéraire des rivières r. Victoria, la cité des aussi, une visite sur le service du Canada la merveilleuse région à supré de tout agent nal ou aux bureaux des rue Ste-Anne et 231, sbec, Tél. 2-8200.

IECLE

prix du marché

our la crème reçue

intenant à nous

Limited,

EAL.



accepté.

voir est garantie
a marque de com-

il s'agit de votre
hez la marque
tiquette, la pro-
m d'une batterie
votre tracteur ou
surance d'un ser-

ady Columbia"
Tot Shot"

on Co., Ltd.

ig Vancouver
adio CKNC, Toronto,
i de chaque samedi, à

IE

ADY

BIA

r long temps.

18

18

18