

43,000,000 et celle des autres contrées consommatrices de riz, à 90,000,000.

Il est probable, que le riz constitue la moitié de la nourriture de ces nations. La culture du riz est excessivement ancienne. Cette plante est originaire du sud-est de l'Asie, mais a été cultivée d'abord par les Chinois. Elle était connue des Grecs et des Romains de l'antiquité, et s'était répandue sous tous les tropiques avant l'ère chrétienne.

Il y a un nombre considérable de variétés de riz cultivé; ces variétés diffèrent non seulement par la grosseur, la forme et la couleur du grain, mais aussi par le goût et la proportion relative des éléments nutritifs. Les riz de la Caroline du Sud et du Japon sont riches en matière grasse et, par conséquent, sont très estimés pour leur goût et leurs qualités nutritives. Un catalogue de botanique énumère 161 variétés de riz trouvées à Ceylan seulement, tandis qu'au Japon, en Chine et dans l'Inde, on n'en rencontre pas moins de 1,400. Le riz de Madagascar a été introduit dans la Caroline du Sud en 1694; on en sema dans un jardin qui est maintenant une partie de la ville de Charleston, où les constructions sont le plus denses. Ce sont ces semis qui ont produit le riz qui a rendu la Caroline du Sud célèbre comme pays producteur de riz.

La manière dont le riz de Madagascar a été obtenu semble assez curieuse. Ramsay, dans son histoire de la Caroline du Sud, raconte qu'un navire anglais ou hollandais, retour de Madagascar, fut forcé par la tempête de chercher un refuge dans le port de Charleston; le commandant du bord en profita pour rendre visite au gouverneur Thomas Smith, qu'il avait connu à Madagascar. Smith lui exprima le désir de faire des essais de culture de riz sur un morceau de terrain humide qui était dans son jardin. Le capitaine lui offrit alors un petit sac de graines qui se trouvait dans la cargaison du navire. Ces graines furent semées dans un jardin situé Longitude Lane, à Charleston.

CAUSES D'ALTERATION DES BEURRES

Contrôle bactériologique de la fabrication

(Communiqué de M. Mazé, de l'Institut Pasteur, à l'Académie des Sciences)

La valeur marchande des produits des industries de fermentation s'établit généralement par la dégustation.

L'analyse chimique ne peut, jusqu'ici fournir sur ce sujet des renseignements bien utiles. C'est une question de goût, de mode, d'éducation aussi, autrement

Notre manufacture se vante maintenant d'avoir l'outillage le plus moderne au Canada pour la fabrication du Catsup. Nous avons aussi un des meilleurs Préparateurs de Catsup sur le continent.

L'automne dernier nous avons acheté des tonnes et des tonnes des plus belles Tomates "Rose." Elles ont été lavées, échaudées, pelées et épépinées, puis ont subi le procédé qui consiste à en faire un Catsup de Tomates Marque "Crest." Rien du goût délicieux de la tomate mûre n'en est parti et le mélange des épices et condiments fait par notre préparateur lui a donné un piquant appétissant qui ne peut pas être égalé.

Mis en grandes bouteilles de 14 oz, avec une fermeture à vis, c'est l'un des emballages les plus attrayants qui aient jamais été mis sur le marché. Nous garantissons sa pureté, et la propreté absolue de notre manufacture et de nos méthodes met ses qualités sanitaires hors de doute.

Emballé en caisses de deux doz., \$1.00 par doz. f. o. b., Montréal.

THE OZO CO, LIMITED,
MONTREAL.

dit quelque chose dont on ne peut pas discuter.

Mais un goût bien déterminé, c'est-à-dire un ensemble de caractères organoleptiques étant admis par le consommateur, il s'agit de l'obtenir à volonté, et de le fixer pour une durée suffisamment longue. Voilà le double but qui constitue la préoccupation constante du fabricant de beurre en particulier. J'indiquerai ici les difficultés avec lesquelles il se trouve aux prises et j'établirai la possibilité d'une méthode de contrôle bactériologique de la fabrication.

Si l'on ne considère que les conditions qu'une fabrication rationnelle doit

réaliser, il est facile, d'après les indications de la théorie, d'obtenir un produit de bonne qualité. Il suffit de débarrasser la crème, par la pasteurisation, des bactéries nuisibles qu'elle renferme et de l'ensemencer ensuite avec de bons ferments lactiques.

Mais, dans la pratique, l'application de ce procédé rencontre bien des difficultés; la pasteurisation, telle qu'elle se pratique, est insuffisante. L'entretien des levains de ferments lactiques purs est délicat; les praticiens ne sont pas des bactériologistes et ils ignorent, sinon la contagion; du moins les causes multiples qui la provoquent.