main à 16°, puis à 19°, pour arriver à l'acidité voulue au moment de la fabrication.

La température sera sèche, l'humidité favorisant le développement des moisissures.

C'est de la quantité de ferment que dépend surtout le degré d'acidité.

La proportion ajoutée varie un peu suivant la température adoptée; elle est de 3 à 5 pour 100 et même plus; on se guidera d'ailleurs sur la marche de l'acidité.

En général, c'est dans la soirée qu'elle commence à se manifester. On goûtera la crème avant de se retirer ou mieux on la passera à l'acidimètre. Si on prévoyait que la température étant au voisinage de 20°, l'acidification fût trop avancée, le lendemain matin on transporterait le récipient dans un local moins chaud, à 16-17° par exemple, et réciproquement.

La quantité de ferment est d'ailleurs plus facile à régler l'hiver que l'été, car dans le premier cas on peut mieux agir sur la température et en employer alors une quantité constante.

Il est bon d'agiter de temps en temps pour bien mélanger toutes les parties et obtenir une masse homogène, les couches supérieures s'acidifiant plus rapidement que l'intérieur.

Au début surtout, il importe d'aérer suffisamment pour exciter la vitalité des ferments lactiques. Ces considérations ont plus d'importance encore si on ne pratique pas l'ensemencement artificiel. Dans l'autre hypothèse, il y en a qui conseillent, pour éviter tout retard, de placer à l'avance le levain dans les récipients où arrive la crème, ou mieux de le laisser tomber goutte à goutte pour obtenir un mélange plus parfait. Il est toujours prudent de stériliser préalablement les récipients; puis, une fois remplis, de les recouvrir d'un linge fin mouillé. Les vases en fer seront émaillés ou étamés pour éviter, entre autre, la production de lactate de fer qui, ainsi que l'a remarqué Johs. Siedel, communique au beurre un goût astringent.

Il résulte des expériences de Nestor Hecq que la maturation dans les grands bacs est plus avantageuse que dans les petits, les premiers étant plus faciles à nettoyer, le travail plus rapide et les causes de perte moins nombreuses.

Le degré d'acidité le plus convenable auquel il faut arriver est d'après Dornic, 65° en hiver et 60° en été pour une crème obtenue claire, et 58° dans le premier cas, 54° dans le second pour une crème épaisse, soit d'une façon plus générale, 65° à 70° pour une crème de centrifuge à 13 pour 100.

(A suivre)

C'est généralement, le marchand qui "a peur" d'annoncer, qui se lamente du marasme des affaires.

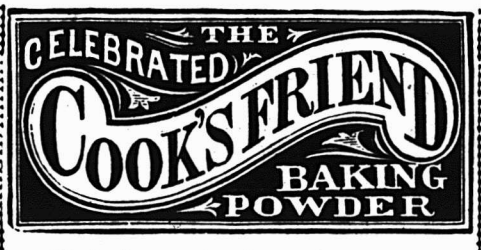
Pour la qnalité et la pureté achetez l'**EXTRA GRANULÉ** et les autres Sucres raffinés de la vieille marque de confiance

Redpath

Manufacture par THE CANADA SUGAR REFINING Co Limitee

MONTREAL

C'est une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires.



Voir les cotations dans nos prix courants.

Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

Une faveur accordée a contre cœur ressemble à une rose sans parfum ou à un thé inférieur après avoir bu du thé Blue Ribbon.

VENDEZ-VOUS VOTRE PART DE

Conserves de Viandes ?

Donnez à vos clients celles de **CLARK**, elles font que vos clients vous reviennent. Qualité et genre d'empaquetage : ce qu'il y a de mieux—chaque boîte garantie.

60 Variétés au Choix