

lentira le mouvement à la fin du travail et veillera surtout à ne pas dépasser le point de formation du beurre, de manière à s'arrêter au moment où celui-ci est fait.

Délaitage

C'est du délaitage que dépend la conservation du beurre, aussi faut-il arrêter le barattage dès que les grains de beurre sont de la grosseur d'une graine de sarrasin ou de colza si l'on veut que le délaitage s'obtienne plus facilement, soit plus complet. En l'arrêtant plus tôt le rendement serait moindre; en le poussant trop loin les grains se forment en catons de la grosseur d'une noisette qu'il est difficile de délaiter complètement, le beurre a moins de consistance et se conserve moins bien.

Pour purger ce produit du lait de beurre qui l'entoure, on soutire d'abord ce liquide, puis on introduit à plusieurs reprises dans la baratte de l'eau bien pure, très fraîche, non calcaire, jusqu'à ce que cette eau de lavage en ressorte bien limpide. L'eau froide donne plus de consistance, de fermeté au beurre, elle facilite ainsi le malaxage. Le beurre en grains est ensuite recueilli sur un tamis et porté, soit sur une table où il est pétri et mis en mottes à l'aide de petites spatules en bois, soit sur un malaxeur. Il ne faut pas abuser de cet appareil; si le délaitage a été convenablement fait dans la baratte, deux ou trois tours de malaxage en lavant à l'eau, puis deux ou trois tours à sec suffisent pour bien épurer le beurre, ce dernier doit avoir, s'il a été convenablement préparé, une composition chimique voisine de la suivante:

Eau,	130 gr.
Matière grasse,	860 "
Lactose,	2 "
Caséine et sels	8 "
	1,000

Si le délaitage laisse à désirer, si les divers lavages sont faits sans soins, avec de l'eau malpropre, les proportions de lactose et de caséine retenues dans le beurre sont plus élevées, et comme ces substances sont rapidement fermentescibles, elles ne tardent pas à provoquer l'altération du produit.

Rancissement. Conservation

Chacun sait que l'obstacle à la conservation du beurre est le rancissement. Or il y a lieu de distinguer:

1. Le rancissement naturel produit par la décomposition spontanée des éthers qui constituent la matière grasse du beurre;

2. Le rancissement dû à l'action de la lumière, de l'oxygène et des microbes.

Rien ne peut arrêter le rancissement spontané ou naturel, les éthers se décomposant en dehors de toute action étrangère; mais il s'opère si lentement, surtout lorsqu'on a soin d'incorporer au

beurre un peu de sel marin, que la conservation du beurre serait encore de longue durée si l'on prenait la précaution de le soustraire à la lumière, à l'air et aux microbes. Ces agents activent d'autant plus le rancissement que le beurre a été mal préparé, mal épuré du sucre de lait, de la caséine et de leurs ferments, en un mot, mal délaité et mal lavé. Du beurre préparé bien proprement et conservé dans un endroit froid, obscur, où l'air est raréfié et tranquille, reste pendant longtemps d'excellente qualité, parce que dans de telles conditions, le rancissement est presque complètement arrêté.

Si les beurres d'Australie peuvent faire concurrence aux nôtres sur les marchés anglais, cela tient uniquement à ce qu'ils sont bien fabriqués et qu'ils effectuent leur voyage (la durée de la traversée est de vingt-neuf jours) dans des appareils frigorifiques, dans le vide et à l'obscurité.

La conservation du beurre par réfrigération artificielle est aussi importante que la conservation des viandes; beaucoup de beurseries l'ont compris et possèdent maintenant des chambres frigorifiques où le beurre est emmagasiné jusqu'au moment de la vente.

Dans son remarquable ouvrage *Principes de laiterie*, notre éminent maître, M. Duclaux, cite un beurre d'Argentan qui, additionné de 1 p. 100 de borax finement pulvérisé, a été conservé pendant un an, par les procédés que nous venons d'indiquer, et avait encore, au bout de ce temps, un goût agréable, sans être cependant ce que l'on appelle un beurre frais.

La Laiterie.

Où en est votre stock d'Empois Chinois?

Dans les buanderies, comme dans les maisons privées, l'Empois Chinois est populaire parcequ'il facilite et abrège le travail, ce qui le rend économique en même temps. Du moment qu'il possède les suffrages des femmes, il a tous les titres possibles à la considération des marchands qui devraient tous l'avoir en stock: ils y trouveraient, d'ailleurs, leur profit.

Pipes de Bruyère

150 grosses de pipes de bruyère de toutes qualités et à des prix attrayants pour le commerce, viennent d'être reçues de la maison Sina & Cie, de Saint Claude, Jura, par la maison L. Chaput, Fils & Cie, de Montréal, qui se fera un plaisir de coter ses prix sur demande.

Tabacs à fumer ou tabacs à chiquer, la Rock City Tobacco Co., de Québec ne fabrique que des produits recommandables sous tous les rapports. Aussi ses marques variées sont elles populaires parmi les amateurs d'une bonne pipe de tabac comme parmi les amateurs d'une bonne chique de tabac.

A propos, M. le Tabacconiste, où en est votre stock de "Rose Quesnel", de "Poker" de "Long Tom", de "Gold Bell" ou de "Silver Bell"? Ce sont des marques qui se vendent bien, n'est-ce pas?

LES SOCIÉTÉS COOPÉRATIVES POUR LA VENTE DES OEUFS AU DANEMARK

Le journal *die Danane* (Cøthen, Ancho) nous apprend qu'une Société coopérative pour la vente des œufs, fondée en 1895, compte déjà 26,000 membres, et que, dans les cinq premières années de son existence, elle a exporté 60 millions d'œufs.

La Société possède un établissement central à Copenhague et six magasins répartis dans tout le pays, à Odense, Rudkøbing, Rykøbing, Aalborg, Aarhus, Esbjerg et Vejle. Quatre cents sections sont rattachées aux stations d'emballage et expédient les œufs qu'elles rassemblent sur les places précitées; elles ont à leur tête un collecteur d'œufs, choisi en principe parmi les personnes constamment en rapport avec les paysans, telles que les directeurs de beurseries, président de boucheries coopératives, etc.

Les œufs sont expédiés dans des caisses en contenant 500 à 1,000, et sont triés et mirés dans les stations d'emballage ou dans les magasins. Le triage se fait avec une dextérité étonnante en sept sortes, d'après la grosseur; les petits sont demandés par la Suède, tandis que l'Angleterre les demande aussi gros que possible; les œufs moyens restent en Danemark. Aussitôt après le triage, les œufs sont mirés; cette opération a lieu à Copenhague, à la lumière électrique; ceux qui sont troublés, suspects par conséquent sont cassés; s'ils sont néanmoins reconnus bons, ils sont payés leur prix au fournisseur; dans le cas contraire, celui-ci est passible d'une amende fixée par le règlement.

Les mesures suivantes sont prises pour éviter l'envoi d'œufs gâtés. Le fermier ne doit pas livrer au collecteur des œufs qui ont plus de six jours d'ancienneté, sous peine d'une amende de cinq couronnes. Il est interdit au collecteur de les garder plus de quatre jours. Le contrôle est opéré au moyen d'un cachet apposé sur chaque œuf, donnant le numéro de la section et celui du membre fournisseur. Les membres de la Société ne peuvent fournir que des œufs de leurs poulaillers, sous peine d'une amende de 25 à 59 ore par livre d'œufs provenant de poulaillers de producteurs non sociétaires. Il est formellement interdit de livrer des œufs retrouvés dans les poulaillers; comme œufs de nid, on doit employer exclusivement des œufs artificiels; les nids doivent être fermés pendant la nuit.

Outre cette grande Société, il en existe d'autres de formation récente qui, quoique beaucoup moins importantes, ont déjà un chiffre d'affaires annuel assez considérable.