

COLORATION ARTIFICIELLE des BEURRES ET FROMAGES

Les vaches nourries à l'étable de fourrages secs, celles dont l'alimentation consiste spécialement en pulpes et drèches, fourrages ensilés, foin grossier, paille, ne donnent généralement que du beurre peu coloré; dès que ces vaches sont en prairie, leur beurre reprend la belle couleur jaune d'or qui le rend plus appétissant et le fait rechercher du consommateur.

Cependant, il y a des vaches qui ne donnent que du beurre blanc, quelle que soit leur alimentation et il est à remarquer que vers l'âge de 9 à 10 ans le beurre de la plupart des vaches blanchit considérablement.

On comprend donc qu'on se soit appliqué à donner à ces beurres la couleur jaune recherchée des consommateurs et cela se comprend d'autant mieux que cette coloration artificielle ne peut constituer une fraude vu la quantité minime de colorant employé, lorsque celui-ci est inoffensif, bien entendu.

Le bon colorant n'agit que sur l'aspect, il ne donne ni odeur ni goût au produit.

L'annato est soluble dans l'alcool; on en fait d'abord une teinture, qui est ensuite évaporée et dissoute dans l'huile pour les colorants à beurre, et dans l'eau pour les colorants à fromage. C'est le principe de la préparation, mais, bien entendu chaque fabricant à ses petits secrets, qui lui permettent de donner à son produit un caractère particulier.

C'est à la crème avant le barrattage qu'il faut mélanger le colorant, on est sûr ainsi qu'il se fixera uniformément sur tous les globules gras, ce qui n'aurait pas lieu si on l'ajoutait au beurre au moment du malaxage. Comme il est insoluble dans l'eau, il n'en reste point du tout dans le beurre, qui conserve sa couleur normale.

Pour le fromage, le liquide est mélangé avec soin au lait au moment de la mise en présure. Assez souvent on emploie, au lieu d'une solution spéciale, l'annato en poudre ou en pâte; on dissout la matière dans un peu d'eau et cette liqueur concentrée est ajoutée au lait comme il vient d'être dit.

Les laitiers n'ont pas encore une idée exacte de la nécessité de doser rigoureusement le colorant; ils négligent de se servir d'une éprouvette graduée ou même d'une cuillère et versent cela à vue d'œil. Fréquemment, ils en mettent beaucoup trop, la couleur du beurre ou du fromage n'est plus normale, et cet excès de couleur s'accroît encore avec le temps, ou simplement à la lumière;

dans ce dernier cas, l'extérieur est plus foncé que l'intérieur, ce qui déprécie la marchandise au lieu de lui donner de la valeur. Ainsi en tenant compte de cette action du temps, on mettra un peu moins de colorant pour les beurres expédiés au loin et qui ne devront pas être consommés de suite que pour ceux destinés à un marché plus voisin.

Certains veulent du beurre d'un jaune doré assez prononcé, ailleurs on demande une nuance plus claire ou même on se contente toute l'année de la couleur naturelle. Le laitier devra donc connaître à ce sujet les habitudes de sa clientèle. Il y a bien sur l'étiquette du flacon la dose du colorant à employer pour 100 litres de crème, mais ce n'est là qu'une indication générale montrant seulement la puissance d'action du produit. Il y a rarement lieu d'augmenter cette quantité, tandis qu'il est souvent utile de la diminuer.

On colore artificiellement beaucoup moins de fromages que de beurres; cependant, le fromage de Hollande a une pâte colorée, de même que la croûte, à un degré plus intense, certains autres fromages présentent aussi cette particularité en ce qui concerne la pâte ou seulement la croûte. Quand la nuance est peu accentuée, on a bien l'illusion d'un fromage plus gras, malheureusement là aussi l'opérateur malhabile tombe dans l'exagération et déprécie sa marchandise en lui donnant une teinte invraisemblable.

Pour reconnaître la coloration artificielle du beurre, on en chauffe un morceau dans l'alcool, on laisse reposer durant trois minutes, puis l'alcool est décanté. Si on l'évapore ensuite sur la lame d'une lampe à esprit de vin, l'on peut distinguer les moyens de coloration introduits dans le beurre: si la coloration est due au rocou (orléane) on obtient un dépôt brun rouge qui passe au bleu par l'action de l'acide sulfurique concentré. Si on a employé du curcuma, le dépôt est rouge sombre, il devient brun clair par l'acide chlorhy-

—4 A—
drique et brun sombre par la potasse. La coloration obtenue par le safran donne un dépôt de couleur orange si on traite le beurre par l'acétate de plomb. La coloration due à du jus de carotte se reconnaît à la couleur verte que prend le dépôt si on y ajoute des alcalis.

(La Laiterie pratique).

MM. Laporte, Martin & Cie nous informent que, par suite de la grande rareté des tomates en conserves, il s'est produit dernièrement une forte demande pour les conserves de blé d'inde. MM. Laporte Martin & Cie ont en stock un assortiment considérable de ces conserves qu'ils offrent à des conditions très avantageuses.

LE "BACON" ET LE PORC MOU

Le département de l'Agriculture a publié en octobre dernier une petite brochure intitulée *Le Porc Mou* avec, pour sous-titre, "Investigations sur sa composition et sur les causes de la mollesse". Pour bien indiquer l'importance de cette brochure qu'il est facile d'obtenir en demandant, à la Ferme Expérimentale d'Ottawa, le Bulletin No 38, nous donnons ci-dessous un extrait de l'introduction et les conclusions finales.

Le dit bulletin intéresse d'une façon particulière les crémeries qui ont tout intérêt à faire l'élevage du porc concurremment avec la fabrication du beurre: elles ont dans l'élevage du porc un emploi rémunérateur du lait écrémé qui, comme le démontre le bulletin No 38, tend à produire vigueur et croissance rapide chez les pores et combat d'une façon très marquée toute tendance à la mollesse de la chair.

Voici les extraits en question:

"La grande importance du commerce d'exportation de bacon du Canada est bien attestée par le fait que l'année dernière nous avons reçu de l'Angleterre plus de \$12,000,000 pour ce produit seul. En outre, ce commerce n'a pas encore atteint son maximum; ceux qui s'y livrent nous assurent qu'il y aura encore pendant des années une demande croissante de bacon de première qualité. Il est donc à désirer que nos cultivateurs et nos industriels de laiterie comprennent bien ce que demande cet important et avantageux marché quant à la grosseur, à la forme et à l'état de graisse, et surtout quant aux caractères ou qualité du bacon. Ce sont autant de sujets qui sont du ressort de l'éleveur de pores; car le saleur n'y peut rien. D'autre part, il est bon de se rappeler que l'on obtiendra en Angleterre le prix le plus élevé seulement pour le produit qui répondra aux exigences des consommateurs, et que le bacon de première qualité est le seul qu'il y ait profit à exporter.

"Au nombre des qualités nécessaires du bacon de premier choix, pour l'Angleterre, aucune ne le cède en importance à la fermeté. Pour peu que le bacon soit mou ou tendre, on le cote comme de second choix; et une mollesse tant soit peu prononcée le rend tout à fait invendable avec profit.

"Nos saleurs ayant fait rapport qu'une proportion considérable, bien que variable, des pores qui leur étaient offerts produisaient du bacon mou et que c'était surtout le bacon des pores venant de certains districts qui présentait ce caractère d'infériorité, nous avons pensé qu'une investigation ayant pour but de découvrir la nature et la