

## L'ALTERATION PREMATUREE DES BEURRES

L'altération des beurres provient, dans la grande majorité des cas, soit d'une fermentation defectueuse, soit d'un laitage incomplet, soit de l'emploi d'une eau contaminée.

A moins de pasteuriser les crèmes, on ne peut prétendre assurer une fermentation normale et régulière en dépit des variations saisonnières qui influent sur la qualité, sur l'acidité et la contamination microbienne des laits. On peut évidemment, grâce à l'emploi rationnel du froid, modérer l'activité des fermentations, mais aucun moyen de ce genre ne permet à l'industrie d'obtenir un produit de bonne conservation, si les laits livrés sont peuplés de microbes anormaux, quand bien même la contamination n'existerait que sur une très faible partie de la masse traitée.

Nous avons eu, ces jours derniers, l'exemple d'une petite laiterie dont le beurre était des plus defectueux par suite de la fourniture de lait malpropre et contenant un bacille spécial agissant très énergiquement sur le goût et l'odeur du beurre.

Par une étroite surveillance, le fournisseur ayant été découvert et provisoirement invité à ne plus livrer de lait, le beurre a, comme par enchantement, repris une conservation normale.

Il est rare qu'une confirmation aussi probante soit possible, parce que, le plus souvent, la contamination est d'origines multiples et porte sur le lait mélangé d'un grand nombre de fournisseurs.

Combien peu nombreuses sont les laiteries qui n'ont jamais constaté, à certaines époques de l'année, au printemps et à l'automne surtout, ces anomalies dans la maturation — un défaut d'acidification le plus souvent, — qui se traduisent, en fin de compte, par une rancissure plus rapide qu'à l'ordinaire.

Quant à l'influence de certains aliments sur le goût du lait et du beurre, elle est de connaissance trop bien établie pour qu'il soit utile d'insister. Nous dirons seulement que les principes, généralement volatils, qui confèrent ces propriétés anormales ne persistent pas après le chauffage. La pasteurisation fera donc disparaître ces défauts connus sous les noms de goûts de navet, de chou, d'ail, etc., si préjudiciables au renom d'une marque de beurre et qui apparaissent, chaque année, sous l'influence d'une alimentation defectueuse au pâturage ou à l'étable.

La "paresse" des crèmes, leur manque d'acidité, qui déterminent des pertes nuisibles au barattage et rendent celui-ci parfois très pénible, sont aussi très souvent dus à une prédominance des microbes de la caséine sur les ferments lactiques vrais. C'est pourquoi on se trouve en général bien, en pareil cas, de l'addition aux crèmes, soit de babeurre, soit mieux d'un levain actif, préparé avec des cultures pures. Par l'un et l'autre procédés, on assure aux ferments lactiques la majorité nécessaire pour réduire à un rôle insignifiant les microbes intrus. L'addition de cultures pures est préférable, parce qu'elle introduit des ferments très actifs, alors que l'apport de babeurre augmente bien la qualité des ferments lactiques, mais ne change pas leur nature et leur virulence qui laissent toujours à désirer dans les crèmes paresseuses.

Pour les laiteries qui ne reçoivent pas un lait moyen très propre, très peu acide en toutes saisons et qui ne produisent pas des beurres de grands crus, c'est-à-dire pour une très forte majorité des laiteries coopératives et industrielles, le progrès le plus urgent est dans l'introduction de la pasteurisation.

En dépit de la routine et des mauvaises volontés, heureusement rares, sinon tenaces, nous avons prouvé, depuis 7 ans, que la pasteurisation n'offrait aucune difficulté spéciale et que, loin d'amoinrir la qualité, elle se traduisait au contraire par une plus-value des beurres pasteurisés sur les beurres de laiteries voisines travaillant par fermentation spontanée.

Il n'est nullement exagéré de dire que la fermentation

spontanée devrait être un procédé exceptionnel, la pasteurisation devenant la règle. Nous nous acheminons peu à peu vers cet idéal, mais avec quelle lenteur!

L'altération des beurres peut provenir d'un manque de soin et de propreté dans le travail ainsi que d'un délaitage insuffisant ou opéré trop tard, alors que les grains de beurre ont acquis un volume excessif. Dans ce cas, il reste dans la masse une quantité exagérée de lactose et de caséine qui permet la pullulation des microbes et active par suite la décomposition de la matière grasse.

On ne saurait trop recommander de multiplier les lavages du beurre et de les effectuer alors que les grains sont encore très fins, chaque fois que la conservation laissera à désirer, sous la réserve naturelle que l'eau employée au délaitage sera de bonne qualité.

Nous sommes armés contre les éventualités les plus fréquentes: contre la mauvaise qualité de la matière première, par la pasteurisation; contre la rancissure prématurée par un travail rationnel des crèmes et du beurre et par la stérilisation de l'eau.

Tout l'avenir est à la pasteurisation et à l'emploi d'eau stérilisée ainsi que le démontrent à l'évidence non seulement tous les travaux scientifiques, mais encore la pratique industrielle.

Heureux les privilégiés qui reçoivent un lait propre et disposent de sources vierges! Ce n'est pas pour eux que nous écrivons; ils estimeront avec juste raison que tout est pour le mieux dans le meilleur des mondes.

## LES PERTES CAUSEES PAR LE FEU AU CANADA

Le "Monetary Times" estime que les pertes du feu au Canada s'élevèrent durant octobre à la somme de \$1,416,218 contre \$883,949 en septembre de cette année, et \$580,750 pour le mois d'octobre de l'an dernier.

Les chiffres suivants donnent les totaux mensuels des pertes subies par le feu en 1910 et 1911:

	1910	1911	1912
Janvier	\$ 1,275,246	\$ 2,250,550	\$ 3,002,650
Février	750,625	941,045	1,640,133
Mars	1,076,253	852,380	2,261,414
Avril	1,717,237	1,317,900	1,355,955
Mai	2,735,536	2,564,500	2,251,815
Juin	1,500,000	1,151,150	4,220,412
Juillet	6,386,674	5,384,300	1,741,371
Août	1,667,270	920,000	1,164,760
Septembre	894,125	1,123,550	883,949
Octobre	2,195,781	580,750	1,416,218
Novembre	1,943,708	1,506,500	.....
Décembre	1,444,860	2,866,950	.....
Total	\$23,593,315	\$21,450,575	\$10,046,707

## LA RESISTANCE DU LINOLEUM

Tout le monde connaît, et beaucoup de personnes emploient ce produit relativement nouveau, fait de déchets de liège pulvérisés et d'huile de lin, sans parler des autres ingrédients. Il présente des avantages précieux. C'est ainsi que quand il est bien appliqué sur des surfaces parfaitement nivelées, fermés et sèches, il résiste à l'usure deux fois plus que la pierre, et quatre fois plus que le bois.