

pes odorants des plantes alliées nuisibles à la saveur du beurre.

Quant au rendement, il est établi aujourd'hui que le chauffage bien conduit, même à 90°, n'apporte aucun changement (Institut de Wreschen). On a même remarqué en Danemark que depuis que l'on a appliqué la pasteurisation à 85° la teneur moyenne des beurres est passée de 13,7 à 14,06 p. 100. Marcas et Henseval attribuent à cette différence la légère augmentation dans le rendement qu'ils ont constatée à 70° et à 90°. Les mêmes auteurs disent que si une haute température peut amener un goût de cuit dans la crème, cet inconvénient disparaît par le refroidissement rapide. D'ailleurs, pendant le chauffage, la crème doit être constamment en agitation.

Enfin, en ce qui concerne la qualité, certaines expériences faites en Danemark ont conduit à conclure qu'elle est d'autant plus satisfaisante que la température de la pasteurisation est plus élevée, lorsqu'on reste bien entendu dans certaines limites.

En résumé, en ne considérant pas les quelques avantages dont nous venons de parler et qui sont trop influencés par les divers modes opératoires, on peut dire que le chauffage de la crème ne présente pas d'inconvénient.

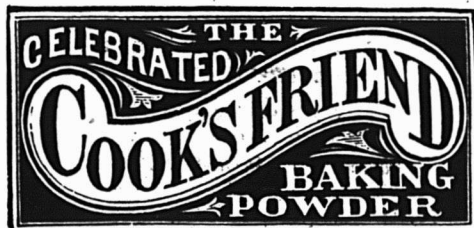
Pour les mêmes raisons que nous avons données plus haut, il importe de refroidir rapidement la crème qui sort du pasteurisateur.

La crème prête, il s'agit de l'ensemencer de ferments, surtout lorsque la maturation spontanée entraîne un beurre défectueux. A cet effet on se procurera dans une beurrerie où la fabrication ne laisse rien à désirer et réputée pour la qualité de ses produits une certaine quantité de crème acide que l'on ajoutera à la crème à travailler dans la proportion de 4 à 5 p. 100.

En Hollande, on emploie du babeurre baratté de la veille, mais il est certain, comme le fait remarquer le professeur Boeggild, que ce liquide peut transmettre tous les défauts d'une crème à l'autre, et il faut le rejeter quand on remarque quelque anomalie dans la fermentation. Il en est de même pour la crème.

Dans les conditions ordinaires, on prélève avant le barattage une portion de crème acidifiée pour la maturation du lot suivant.

On pourrait aussi soi-même fabriquer une sorte de levain. Suivant le conseil de Storch, qui attribue à juste titre aux qualités individuelles des vaches et des aliments une grande influence sur l'arome des beurres, on laissera aigrir à part une certaine quantité du lait de différentes vaches. On vérifiera le goût des crèmes obtenues ou même des beurres fabriqués,



C'EST une marchandise honnête et juste l'article pour créer ou étendre un courant d'affaires. Les meilleurs épiciers se font un devoir d'en tenir toujours en stock.

VOIR LES COTATIONS DANS NOS PRIX COURANTS



Si

les Mouches disséminent la contagion,

Ainsi que le savent vos clients ?

NE SERA-CE PAS offenser vos clients que de leur offrir des marchandises élaboussées et couvertes de traces de mouches ?

NE SERA-CE PAS de bonne politique de votre part d'exposer quelques feuilles de **TANGLEFOOT** dans votre magasin et dans votre vitrine d'étalage pour montrer à vos clients que vous êtes anxieux de leur plaire avec des marchandises propres et appétissantes ?

NE SERA-CE PAS vous assurer des ventes profitables que d'avoir constamment du **TANGLEFOOT** exposé en vue de chaque personne qui entre dans votre magasin ?

Biscuits et Sucreries

DE HAUTE QUALITE

A prix rémunérateurs pour le détailleur.

Nos voyageurs sont sur la route avec une ligne intéressante d'échantillons.

Nos Agents : QUEBEC,

BOIVIN et GRENIER,

63 Dalhousie.

" OTTAWA,

PROVOST et ALLARD

Epiciers en Gros.

Du Sault & Cie

et on en déduira le choix à faire du lait qui servira à la préparation du levain. Ce lait écrémé à la centrifuge si possible, puis refroidi pendant trois ou quatre heures, sera amené à 30-32° en été, 36-38° en hiver et maintenu ainsi pendant vingt heures environ. Quand le lait est coagulé, on enlève la couche supérieure, on agite fortement et ce levain est prêt à être employé.

Les cultures pures usitées surtout dans les pays du nord sont constituées par des espèces de bactéries sélectionnées parmi celles qui semblent le mieux contribuer à la qualité du beurre ou au rendement. A côté du ferment lactique de Pasteur de nombreux savants se sont occupés de différencier les microorganismes qui peuplent la crème sure. Parmi les bactéries lactiques, Storch a lui seul en a remarqué cinquante à caractères différents. De même Weigmann, Lister, Hansen, Kayser, etc., se sont occupés de la question. L'étude de ces infiniment petits paraît d'ailleurs encore bien incomplète et on court le risque de rencontrer dans les produits du commerce des êtres peu actifs. Il en est cependant qui ne visent pas plus particulièrement la production d'acide, mais qui communiquent une saveur spéciale comme la bactérie de Conn, ou en outre une belle coloration ou une certaine consistance comme celle remarquée par Henseval. Maassen parle de quatre espèces produisant une agréable odeur de fruits. Les cultures du commerce se présentent soit sous forme de poudre sèche (Hansen), soit sous forme liquide (Storch, Weigmann). Ces dernières, contenues généralement dans des bouteilles d'un litre et servant pour 20 litres de crème s'emploient de la façon suivante :

Si on veut préparer un levain, on pasteurise du lait écrémé à 90°, puis on le ramène à 22°; on ajoute le ferment et on laisse au repos (Storch). Pour Weigmann la température de 65-69° pendant un quart d'heure suffit. On agite de temps en temps et le ferment est à point le jour suivant.

Avec la culture en poudre on pasteurise la quantité nécessaire de lait écrémé — 10 litres par flacon — pendant deux heures à 80°. On refroidit à 30°, puis on ajoute peu à peu la poudre. On laisse coaguler sans agitation. On emploie ce levain à la dose de 6 p. 100.

Chaque jour on ajoute au levain une nouvelle portion de lait écrémé traité comme il a été dit. Il est bon de renouveler le levain avec la culture pure tous les quinze jours et même tous les jours si on remarquait un défaut dans la marche de la fabrication. Le levain et la crème étant prêts, nous verrons