

cette opération a été tout aussi bon que celui obtenu dans des conditions normales.—Autrements, il aurait été aigre, sec, presque immangeable.

Ce moyen est simple, facile à employer, à la portée de tous et nous engageons les fabricants à ne pas l'oublier en cas de besoin.

E. McCARTHY

### BEURRE CONSERVÉ EN GRAINS DANS LA SAUMURE

Il arrive souvent qu'il est utile de conserver le beurre à la fabrique pendant plusieurs mois avant de le livrer sur le marché—bientôt les lieux de fabrications sont trop éloignés des dits marchés pour songer à y venir souvent ; d'autrefois, et c'est le cas le plus intéressant, il y a intérêt à ne pas vendre le beurre aux prix d'été qui sont toujours très bas et à le garder jusqu'au moment où les prix augmentent.

Nous engageons dans ce cas, à ne pas mettre le beurre en tinettes aussitôt après sa fabrication et au contraire, à le garder en grains tel qu'il sort de la baratte.

Voici le procédé à suivre, qui a été pendant longtemps le secret de quelques privilégiés :

Le beurre étant obtenu en grains dans la baratte, comme nous l'avons dit dans notre No 3 de juin dernier, en traitant de la fabrication du beurre et le lavage ayant été opéré avec tous les soins nécessaires, on jette le beurre dans des coffres ou tonneaux contenant une saumure très forte.—Dans ces conditions, le beurre se conserve sans aucune altération pendant plusieurs mois et le fabricant pourra attendre sans crainte le moment favorable pour la vente.

Ce moment venu, on sort le beurre de la saumure et on le travaille au malaxeur absolument comme s'il était frais.

On le sale à la dose voulue et on le met en tinettes pour l'expédition.

Si le beurre contractait dans la saumure un goût quelconque, par suite de causes accidentelles, il n'y aurait qu'à le baratter à nouveau, pendant 15 à 20 minutes dans du lait de beurre doux ou dans du lait écrémé du jour. Il reprendrait alors son goût de frais.

Pour conserver le beurre ainsi dans la saumure, nous recommandons de le placer dans des sacs en toile très propres, de lier ces sacs et de les immerger avec le beurre, en ayant soin d'attacher un poids quelconque à la partie inférieure afin d'éviter qu'ils ne flottent.

Si l'on ne veut pas employer des sacs, on peut jeter le beurre directement dans la saumure, mais alors, comme par suite de la différence de densité il surnagera, il sera indispensable de mettre une toile par dessus et sur cette toile des planches trouées, garnies de poids pour les faire plonger dans la saumure.

Avant de se servir de ces planches, qui devront être d'un bois sans odeur, il sera indispensable de les échauder (ébouillanter) soit à la vapeur soit à l'eau bouillante, comme on fait des tinettes afin qu'elles ne communiquent aucun goût.—Il en sera de même des tonneaux ou bassins employés pour cette conserve.

Nous sommes convaincus que ce mode de conservation du beurre à l'état frais peut rendre d'immenses services aux producteurs et je les engage à faire pour cela la dépense du petit matériel nécessaire.

E. MACCARTHY.

### REVUE DU MARCHÉ DE BEURRE ET DE FROMAGE, DE LA MAISON DE D. A McPHERSON & CIE.

Montréal, 31 Juillet 1891.

**BEURRE DE CRÈMERIE.**—Durant les trois dernières semaines de Juillet, il y a eu une bonne demande qui a réalisé de 19 à 19½ cts, et en ce moment le marché est libre de tout stock.

**BEURRE DE FERME.**—Cette sorte de beurre est en assez grande quantité sur le marché et se vend de 15 à 17½ cts, suivant la qualité.

**FROMAGE:**—La quotation pour les deux dernières semaines a été de 8¾ cts, pour le fromage blanc, et 9 cts pour le fromage coloré de l'ouest, première qualité. Cette semaine, il s'est produit une baisse de ¼ de cent par livre pour le fromage de l'ouest ; le fromage de Québec s'est vendu de 8 à 8½ cts pour le blanc, et 8¼ à 8¾ cts pour le coloré. Ce dernier prix est exceptionnellement pour bonne qualité.

Nous prévoyons une baisse sur les deux sortes de beurre et de fromage, jusqu'à ce que la production des mois de l'été soit écoulée.

## J. A. Vaillancourt

Marchand-Commissionnaire de Provisions

333 rue des Commissaires

BEURRE, FROMAGE et ŒUFS placés aux prix les plus avantageux.

Attention spéciale donnée aux consignations de beurre et de fromage.

Avances libérales sur consignations.

TINETTES en belle épinette blanche, 30, 50 et 70 lbs, fournitures pour fromageries.

Spécialité de tinettes pour beurreries. Aussi meilleur sel anglais pour beurreries.

Sollicite la consignation de toutes sortes de produits agricoles.