

Conseils aux fabricants de beurre

(Suite de la page 405)

Il peut se trouver dans certains endroits que les laits contiennent, pour une raison ou pour une autre, plus de colorant que dans d'autres endroits, mais la chose ne se rencontre qu'exceptionnellement. La cause de cette variante dans la nuance de la couleur est donc due à des irrégularités dans la fabrication. Les principaux facteurs qui influent sur la couleur du beurre sont les suivants: le degré de température trop haut ou trop bas dans la maturation de la crème et du barattage, la quantité de beurre formant une barattée, le mauvais fonctionnement du malaxeur, le pourcentage de sel ajouté au beurre et surtout le degré de fermeté de la matière grasse, tantôt trop ferme, tantôt molle au moment du malaxage.

Le marché exige des beurres plus pâles qu'autrefois parce que, en premier lieu, le consommateur préfère ceux qui contiennent un faible pourcentage de sel et, comme le sel augmente la couleur du beurre, ceux qui en contiennent moins sont moins colorés. Ensuite, la texture doit être plus homogène, plus lisse, et plus fine, ce qui nécessite plus de malaxage qu'on en donnait autrefois. Comme tous le savent, plus on malaxe le beurre plus on obtient une couleur pâle.

Pour obtenir toujours la même nuance, il est donc absolument nécessaire de tenir compte des différents facteurs mentionnés plus haut.

1er.—Il faut refroidir la crème assez, suivant la saison et les conditions dans lesquelles chacun peut se trouver, pour obtenir un barattage complet dans les 45 minutes. (Je veux dire d'une quantité raisonnable de crème suivant la capacité de la baratte et d'une consistance désirable, entre 35 à 40% de gras). De ne jamais mêler de la crème qui a été beaucoup refroidie avec une autre qui ne l'aurait pas été suffisamment, car à part d'entraîner d'autres défauts, cela a pour effet de faire perdre la bonne nuance de la couleur;

2ième.—Tenir compte d'une barattée plus ou moins considérable, car il ne faut pas oublier qu'une petite quantité de beurre prend plus de temps à se malaxer qu'une grande, dans une même baratte; aussi très souvent nous reconnaissons la barattée du lundi dont la couleur est plus pâle, parce que c'est ordinairement la barattée la plus grosse;

3ième.—Faire attention aux barattes qui ne sont pas de niveau, ce qui fait que durant le malaxage, le beurre s'accumule plus dans un bout que dans l'autre. Inévitablement, la nuance sera plus pâle dans la partie où il y aura plus de beurre parce que, avec le même travail, le beurre se sera malaxé plus;

4ième.—Savoir aussi juste que possible la quantité de beurre à saler afin de lui ajouter la quantité exacte de sel qui doit être dans la proportion de 2 livres par cent, spécialement pour les beurres pasteurisés qui sont surtout destinés à être exportés;

5ième.—Je dis surtout de bien tenir compte du degré de fermeté de la matière grasse au moment de faire le malaxage. L'exactitude de ce degré de fermeté ne s'obtient pas par compensation, comme un grand nombre le font, en barattant la crème trop froide et lavant le beurre avec de l'eau plus chaude, ou en ne barattant pas la crème assez froide ou pas gardée assez longtemps refroidie et lavant le beurre avec de l'eau trop froide. Dans le premier cas, le lavage trop chaud aura pour effet de ramollir l'extérieur des morceaux plus que l'intérieur, et dans le second cas l'effet sera contraire, l'extérieur des morceaux subira une influence plus grande du froid que l'intérieur. Dans les deux cas au point de vue de couleur, les résultats seront à peu près les mêmes, c'est-à-dire que la couleur, sans être absolument mauvaise, ne sera pas uniforme parce que les couches où le beurre sera plus mou, le malaxage se fera plus vite et celles où le beurre sera plus ferme, le malaxage sera retardé. Cette manière d'essayer de compenser ces écarts de température entraîne aussi des défauts de texture que je vous exposerai plus tard.

GEORGE CAYER,
Classificateur Surveillant.

Agriculteurs, qui désirez un bon automobile, bon marché, et à des conditions pour vous convenir, voici une occasion unique.

GRANDE VENTE A SACRIFICE d'automobiles usagés

POUR TOUS LES GOUTS - TOUTES LES BOURSES

Fords, Chevrolets, McLaughlin, Gray-Dorts,
Stearns-Knights, Cadillac, Chalmers, Mar-
mons, Chrysler.

Chars fermés et ouverts, vendus tous les jours à des prix qui vous surprendront. Les conditions de paiement sont tellement faciles que tous, sans exception, vous pouvez vous procurer une de nos automobiles sans que cela nuise à vos affaires.

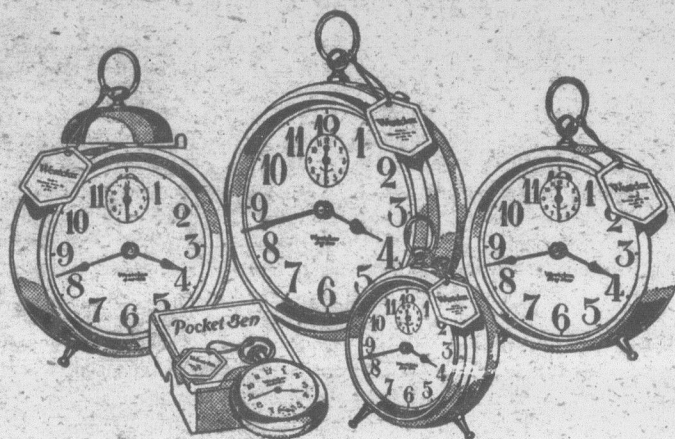
Venez nous voir et demandez nos prix.

P. L. LORTIE, Limitée - 406 St-Paul, QUEBEC

DISTRIBUTEURS: REO et CHRYSLER 58-60-70-80

Westclox

Fabrique au Canada



Ce que doit faire votre réveille-matin

TOUT d'abord, il faut que votre réveille-matin marque l'heure avec précision et sonne exactement à l'instant requis. Si vous en prenez bon soin, il devrait vous durer plusieurs années.

Vous pouvez choisir un réveille-matin qui fera tout cela. Vous pouvez exercer votre jugement d'expert dans le choix des matériaux et à toutes les phases de la fabrication.

Cherchez la marque de fabrique Westclox sur le cadran. Des mécaniciens, des chimistes, des horlogers, devenus experts par des années de pratique, ont fait de cette marque Westclox leur sceau approuvé.

Vous mettez leurs connaissances à profit quand vous choisissez un Westclox. Brochure descriptive expédiée sur demande.

WESTERN CLOCK CO., Limited, PETERBOROUGH, ONT.

Big Ben	Baby Ben	America	Sleep-Meter	Jack o' Lantern	Pocket Ben	Glo-Ben
\$4.50	\$4.50	\$2.00	\$3.00	\$4.00	\$2.00	\$3.00

POUR LES GENS PRESSÉS

M. l'abbé Eug. Corbeil, curé de la Tuque, célébrera par de belles fêtes paroissiales, les 12 et 13 juin, le 25^e anniversaire de son ordination sacerdotale.

L'évêque de Chicoutimi, Mgr Labrecque a béni la nouvelle usine de papier de "The Port Alfred Pulp and Paper Co." Sa Grandeur était accompagné de Mgr Larouche, du chanoine Frenette, des abbés Racine, Léonidas Dufour, Eugène Tremblay.

Maire de Rouyn.—M. Joachim Fortin, ingénieur civil et entrepreneur a été élu par acclamation maire du village de Rouyn.

Les messieurs suivants ont été élus conseillers de Rouyn par acclamation: R. Gagné, N. Larivière, D. Duchesne, Dr. S. Rudd, Ch. Sullivan et N. Pinder.

Lapins.—Une nouvelle compagnie sous le nom de "New Brunswick Rabbits Ltd" fera le commerce des fourrures, à Frédéricton, N. B.

Cette compagnie fera aussi l'élevage de lapins importés d'Angleterre.

Cette fourrure se vend comme imitation de chinchilla, qu'on fait venir ordinairement de l'Amérique du Sud, en plus il y aura un marché pour la viande.

Démographie.—Le service de la statistique démographique de la province de Québec vient de publier son rapport pour le mois de mars 1926. La population de la province est estimée à 2,570,000 âmes. En mars 1926, dans notre province, il y a eu 7,526 naissances, mort-nés exclus, soit 35.14 par 1,000 de population; 348 mariages, soit 1.62 par 1,000 de population; 1,113 décès de 0 à un an, soit 147.48 par 1,000 naissances; 3,559 décès, mort-nés exclus, soit 16.61 par 1,000 de population.

Un "train rouge", c'est-à-dire dont les voitures seront pavoisées aux couleurs cardinalices, conduira le cardinal Bonzano, légat du pape, et plusieurs autres princes de l'Eglise, de New-York à Chicago pour le congrès eucharistique. Quittant la métropole le 16 juin, ce train aura priorité de passage jusqu'à Chicago où il arrivera le 17. On s'attend à ce qu'il soit l'objet d'ovations dans plusieurs villes qu'il traversera.

Première messe.—Le 30 mai, M. l'abbé Roch Miron a célébré, à Lavaltrie, sa première messe. Il était assisté par le curé de la paroisse, l'abbé Elie Deschênes. L'abbé Philippe, Roch, professeur au séminaire de Joliette, assistait comme diacre et M. l'abbé Jean-Baptiste Chagnon, vicaire à la cathédrale de Joliette, comme sous-diacre. Le sermon de circonstance fut donné par l'abbé Pageau.

Le nouveau curé de la paroisse St-Paul de Grand-Mère, M. l'abbé Hormisdas Trudel, ancien curé d'Almaville, a pris charge de sa cure.

Depuis une semaine.—Les tomates et les concombres arrivés du sud et des serres ont envahi le marché Bonsecours, à Montréal. Comme ils ne sont pas trop chers pour la saison, la foule se dirige vers les tables où ils sont installés. Ce matin le concombre était à 5 sous la pièce et les tomates du Mexique, à 20 sous la livre. Les fèves se détaillaient à trois livres pour 20 sous. Les pommes de terre, dites nouvelles, \$1.75 le sac.

Les autres légumes n'ont guère varié. Pommes la terre de la dernière récolte canadienne, \$2.20 et \$2.25 le sac. Radis, 40 sous la douzaine de paquets. Les échalottes, \$1.00 la douzaine de paquets. Les carottes, de \$1.25 à \$1.60 le sac. La rhubarbe, 20 sous le paquet. Le navet, \$1.50 le sac.