

SUR LES CAUSES DES DECOMPOSITIONS QUI SE PRODUISENT DANS LE BEURRE EMBALLE EN BOITES

par M. L. A. Rogers, "Centralblatt für Bakteriologie, etc." II. Abt., Bd XII, p. 388.

De ses recherches, l'auteur tire les conclusions suivantes:

1°. Le beurre emballé dans des boîtes en fer-blanc atteint au cours du temps une acidité relativement peu élevée et un goût désagréable rappelant le poisson.

2°. Le beurre stérilisé conservé dans les mêmes conditions reste inaltéré.

3°. L'analyse bactériologique montre que le beurre vieux, emballé dans des boîtes, ne contient que les bactéries les plus résistantes.

4°. A l'analyse bactériologique du beurre récemment emballé en boîtes, on ne trouve point des espèces bactériennes possédant la faculté de décomposer les graisses. On trouvait généralement des levures [Torula] possédant un certain pouvoir lipolytique, mais elles n'étaient jamais en grand nombre. Le nombre de bactéries, ainsi que de levures, diminuait rapidement.

5°. L'acidité augmentait lentement, mais continuellement, après que presque toutes les bactéries et toutes les levures avaient disparu.

6°. Des portions chauffées de beurre emballé en boîtes restaient inaltérées, tandis que d'autres portions du même beurre non chauffées, mais additionnées d'antiseptiques, augmentaient en acidité. Par là, il paraît probable qu'il s'agit ici d'une enzyme lipolytique.

7°. La levure "Torula-T." qui peut être considérée comme le type des organismes facultativement anaérobies se trouvant dans le beurre, sécrète une enzyme lipolytique.

8°. Le beurre baratté de crème stérilisée etensemencé avec ce microorganisme, augmentait notablement en acidité, tandis que le beurre de contrôle nonensemencé restait inaltéré.

9°. L'enzyme trouvée par Mafan et Gilett dans le lait de vache augmentait notablement l'acidité du beurre.

10°. Du beurre préparé avec de la crème stérilisée et auquel on a ajouté un antiseptique demeurait sans changement, tandis que le beurre préparé d'une autre portion non stérilisée de la même crème et auquel on a ajouté une quantité de formol assez grande pour empêcher le développement des microorganismes, augmentait nettement en acidité.

11°. Les résultats de ces recherches montrent qu'il faut chercher la cause des changements ayant lieu dans le beurre emballé en boîtes, et qui consiste en une acidification, dans l'activité d'une



LE Bleu Carré Papisien

est exempt d'indigo, et ne tache pas le linge. Il est plus fort et plus économique qu'en importe quel autre bleu employé dans la buanderie.

MEDAILLE D'OR.

TELLIER, ROTHWELL & CIE,
Seuls Fabricants MONTREAL

LA FARINE PRÉPARÉE
(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL.

FORTIER & MONETTE

604a rue St-Paul

Tel. Tel. Mail 1879. Tel. Marchands 679

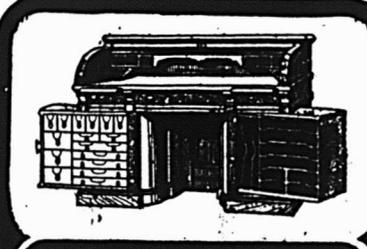
MONTREAL

Beurre, Œufs, Fromage

Et tous les produits de la ferme.

ENTREPOT FRIGORIFIQUE.

RECOMMANDATIONS { La Banque "Sovereign."
Nos Patrons et Clients.
R. G. Dun ou Bradstreet.



LE BUREAU DU JOUR

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégeant l'ouvrage et économique se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité de la durée et du dessin, ils devancent toutes les autres marques. Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements.

Canadian Office and School Furniture Co., Limited,
Preston, Ont. Can.
Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

enzyme, soit que cette enzyme est sécrétée par la mamelle de la vache ou bien qu'elle est sécrétée par certains microorganismes.

12°. Il paraît aussi possible que les mêmes facteurs—l'enzyme lipolytique du lait en participation avec les levures et les enzymes produites par elles—soient responsables du goût de poisson qui acquiert le beurre emballé en des récipients plus grands et non hermétiquement clos. Mais cette supposition demande encore à être vérifiée.

CHR. BARTHELEMY
[Revue générale du Lait].

L'ARBRE A PLUIE

Dans les forêts avoisinant la ville de Moyehamba, département de Loreto [Pérou], se trouve un arbre appelé par les naturels: "Tamai Caspi", c'est-à-dire arbre à pluie, qui jouit d'une propriété bien curieuse. Cet arbre, qui a environ 18 mètres de hauteur, quand il atteint son développement complet, et dont le diamètre à la base du tronc est d'un mètre, absorbe et condense avec une étonnante énergie l'humidité de l'atmosphère. L'on voit constamment l'eau ruisseler de son tronc et tomber en pluie de ses branches, avec une telle abondance que le sol avoisinant est transformé en un véritable marécage.

L'arbre à pluie possède cette propriété à un très haut degré, pendant la saison d'été, principalement, quand les rivières sont basses et quand l'eau est rare.

Le consul des Etats-Unis de Colombie à Loreto, frappé de cette propriété, aurait écrit au président Prodo pour l'engager à faire planter l'arbre à pluie dans les régions arides du Pérou.

Tous les consommateurs apprécient les sardines de la marque "Brunswick", ces sardines délicieuses, préparées par la maison Conors Bros., Limited, de Blacks Harbour, N. B., sont assaisonnées avec différents condiments de manière à satisfaire le goût des plus fins gourmets.

Nous engageons nos lecteurs à lire dans ce numéro, l'annonce de la maison Conors Bros., Limited.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce publiée dans une autre page, des liqueurs de la maison Laporte, Martin & Cie Ltée.

Relativement à la vente des whiskeys Ecossais Mitchell et des Cognacs Richard, MM. Laporte, Martin et Cie Ltée, se félicitent d'avoir reçu pour l'année une affluence de commandes telle que le placement de ces marchandises en printemps va dépasser leurs prévisions les plus optimistes.

A ce sujet faisons remarquer aux habitants, aux jeunes, de ne pas manquer de se procurer ces marchandises, car ils ne veulent pas se laisser battre en la matière par des concurrents plus expérimentés qu'eux de se rendre aux désirs du consommateur avisé.