

Certains expérimentateurs font une différence entre les deux variétés de crème. La crème acide épaisse, obtenue dans des vases à large surface et abandonnée à la température ambiante donne un beurre qui peut être délaité à l'eau. La crème douce, elle, fournit un produit qui peut sans inconvénient être délaité à sec. D'ailleurs, le délaitage à l'eau bien conduit ne paraît pas avoir d'influence sur la proportion de ce liquide qui reste dans le beurre.

En résumé, on peut conseiller un usage modéré de l'eau qui ne nécessitera plus qu'un malaxage de quelques tours.

La baratte une fois vide sera lavée à l'eau chaude, puis rincée à l'eau froide. On séchera ensuite à l'ombre. De temps en temps on emploiera les cristaux de soude.

L'eau nécessaire au travail du beurre doit être aussi pure que possible. A son défaut on pourrait utiliser le lait frais des centrifuges. Le beurre ainsi préparé, ou beurre lacté, est plus doux, a plus d'arôme; mais on comprend qu'il puisse s'altérer plus rapidement que celui qui a été traité à l'eau. En Angleterre, cette pratique n'est pas considérée comme frauduleuse et le "milk blended butter" peut contenir jusqu'à 30 pour 100 de lait.

Au point de vue de la pureté de l'eau, il y a lieu de considérer avant tout sa teneur en microbes, toujours fonction de la proportion des matières organiques. Cette eau-là est funeste au beurre à cause des fermentations putrides dont elle peut être le siège, sans compter que parmi la flore bactérienne qu'elle héberge peuvent se trouver des germes pathogènes qui, étant donnée en général la consommation à brève échéance de l'aliment ne perdent rien de leur virulence.

On écartera également les eaux qui donnent des dépôts ocreux. Elles renferment de l'oxyde de fer qui communique un goût âcre.

De même les eaux soléniteuses, les eaux crues chargées de sels calcaires sont nuisibles en beurrerie. Les sulfates en présence des microbes peuvent



LE
Bleu Carré
Parisien

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

MEDAILLE D'OR.

TELLIER, ROTHWELL & CIE,
Seuls Fabricants MONTREAL.

Lacaille, Gendreau & Cie
Successeurs de Chs Lacaille & Cie
EPICIERIERS EN GROS
Importateurs de Mèlasses, Sirops,
Fruits Secs, Thés, Vins, Liqueurs,
Sucres, Etc., Etc.

Spécialité de Vins de Messe de Sicile et
de Tarragone.

329 Rue St-Paul et 14 Rue St-Dizier
MONTREAL

St-Arnaud & Clement
10 PLACE D'YOUVILLE, Montréal.

Beurre, Fromage et Œufs payés
au plus haut prix du marché.

Leur marque spéciale le

Beurre "Spring Valley"

En Pains de 1 lb.

Est le **Choix du Choix** en fait
de **BEURRE de TABLE**, et se
recommande aux épiciers dési-
reux de satisfaire les clients les
plus difficiles.

être réduits et passer à l'état de sulfures à odeurs repoussantes. Le carbonate de chaux saponifie la matière grasse et rend plus difficile le barattage.

Il est donc prudent, quand on a des doutes sur la qualité de l'eau employée, de la faire examiner par un chimiste. C'est une question dont on ne se soucie pas assez et bien souvent la mauvaise qualité du beurre n'a pas d'autre cause. Dans tous les cas, c'est à l'eau de source, la plus pure au point de vue bactériologique, et souvent la plus fraîche, qu'on accordera la préférence.

Pour une cause ou pour une autre, on rencontre quelquefois des difficultés dans le barattage de la crème. Ainsi, par exemple, le beurre peut être long à se former. Dans ce cas, vers la fin, ajouter un peu d'eau à 20-25° en hiver ou très fraîche en été. Un remède préventif consiste à verser par dix litres de crème un verre à bordeaux d'un mélange par parties égales de bon vinaigre et d'eau-de-vie.

Lorsqu'on nettoie la baratte à l'eau de soude ou au savon, il faut rincer parfaitement le tout, car ces produits en saponifiant la matière grasse retardent aussi son agglomération. Le même inconvénient se présente lorsque les vaches mangent en excès des pommes de terre crues, des tourteaux de sésame en particulier, ou enfin lorsqu'elles touchent à la fin de la période de lactation.

La crème mousseuse, provenant d'une mauvaise fermentation ou de toute autre cause, sera barattée à deux ou trois degrés au-dessous et on délaitera à l'eau froide. Si son acidité est trop élevée, on lui ajoutera la veille du barattage un peu d'eau de soude.

Enfin, les vieux laits amers communiquant ce goût au beurre, on additionnera la crème d'un peu de bon lait de la traite précédente avec quelques morceaux de sucre en dissolution.

ANTONIN ROLET.

La publicité, c'est la multiplication des ventes.

Le

Thé Quaker

Le Meilleur Thé.

La Meilleure Valeur.

J. A. Mathewson & Co. 202 à 206
rue McGill,

MONTREAL