

préservatif de la peste. Les indigènes qui s'enduisaient le corps d'une couche d'huile d'olive, et qui en absorbaient chaque jour une petite quantité, restaient indemnes alors que leurs voisins moins prévoyants succombaient.

L'huile de poisson qui, dans les boîtes s'unit à l'huile d'olive enlève à cette dernière ses propriétés échauffantes. Est-il besoin de parler ici de l'huile de poisson et en particulier : de l'huile de foie de morue, dont chacun connaît les vertus vraiment merveilleuses et qu'aucun médicament n'a jusqu'ici détrôné pour le soulagement et la guérison des maladies de poitrine ?

Les anciens professaient pour le poisson un véritable culte ; ils le conservaient dans le miel. Les Grecs et les Romains faisaient venir de fort loin et à prix onéreux leurs provisions de ces conserves.

Suivant Martial les poissons frais étaient les mets les plus recherchés, et il n'y avait pas de sacrifices que les maisons riches ne consentissent à s'imposer pour en offrir à leurs convives. On poussait le raffinement jusqu'à les servir vivants sur les tables et les invités assistaient à leurs dernières convulsions : ce spectacle paraît-il était sans égal pour ouvrir l'appétit. Le coût ordinaire des célèbres repas de poissons donnés par Lucullus dans le Hall d'Apolon ne s'élevait pas à moins de cinquante mille drachmes, environ huit mille piastres de notre monnaie. Les Egyptiens embaumaient le poisson pour le conserver. Et même de nos jours, il y a des gourmets délicats qui exigent des conserves qui auraient pu paraître avec honneur à la table de Lucullus ; nous trouvons des sardines sans arêtes délicieuses, des Royans aux truffes et aux achards, et *sumum* de l'art des conserves, nous pouvons nous procurer, en nous adressant à bon escient, des sardines sans arêtes et sans peau, spécialement préparées pour des tables princières d'Angleterre !

Ah ! Messieurs les Anglais vous ne vous refusez-rien ! Parlerai-je encore des vols-au-vent aux pâtés d'anchois ! des sandwich-sardines si réputés, qu'ils ont détrôné partout les sandwich ordinaires !—des œufs aux Royans, qui remplacent les œufs au jambon !— et les sardines à la tomate, les maquereaux à l'huile et le thon ; le saumon que j'oubliais parce qu'on le prépare malheureusement assez mal. Il n'y a pas à dire la cuisine française est encore des meilleures.

Pour nous résumer, le poisson est

une nourriture très saine et précieuse par ses qualités nutritives. Sa valeur alimentaire n'est pas inférieure à celle de la viande, et son assimilation est incontestablement plus facile. C'est ce qui explique la vogue toujours croissante des poissons en conserves auprès de ceux qui n'ont pas la facilité de se procurer du poisson frais.

## LA COLORATION ARTIFICIELLE DES BEURRES ET FROMAGES

(Revue de l'Industrie Laitière)

Le beurre provenant des vaches nourries au pâturage a généralement une belle couleur jaune qui plaît au consommateur, tandis que celui d'animaux nourris à l'étable à l'aide de fourrages secs est relativement blanc, ressemble un peu à du suif et se fend moins facilement. Il est donc naturel que l'on cherche à communiquer à ce beurre la teinte qui lui manque, afin de le rendre plus agréable à l'œil, plus appétissant.

Ce n'est pas là une fraude, car cette matière étrangère est mise en quantité infinitésimale et elle ne change rien à la nature même du beurre ; l'acheteur sait parfaitement à quoi s'en tenir, il ne s'imagine pas trouver en hiver des produits ayant le bel aspect et la finesse de goût de ceux de l'été, mais il demande quand même cette similitude de couleur qui lui donne un peu l'illusion d'une similitude d'arôme, de saveur. Bien entendu, cette coloration artificielle n'est admise qu'autant qu'elle est due à des matières complètement inoffensives pour l'organisme.

La couleur naturelle du beurre varie non seulement avec la nourriture, mais aussi avec la race du bétail, l'individualité, l'âge et l'état de gestation. Comme races donnant un beurre bien jaune doré, il faut citer la Jersiaise, la Normande et la Bretonne. Mais cette aptitude n'est pas générale pour tous les sujets, l'individualité joue un rôle important ; il est des animaux qui, placés dans les mêmes conditions que d'autres de leur race, donnent un lait plus butyreux et plus jaune. Les connaisseurs prétendent reconnaître cette aptitude à certains signes extérieurs, comme la présence autour des cornes, sur le pis et à l'extrémité de la queue, d'un enduit sébacé jaunâtre (cerumen), de même si la graisse sous-cutanée est ferme et jaune, le beurre sera de bonne qualité. Il y aurait corrélation entre ces sécrétions et celle du lait.

Au point de vue de l'âge, c'est dans les deux ou trois années qui suivent le premier vêlage, que la vache donne le beurre le plus aromatique, sinon le plus abondant et le plus facile à faire ; entre 5 et 8 ans le lait en renferme davantage et il est plus ferme, mais sa couleur et son parfum sont moins prononcés ; enfin, à partir de 9 à 10 ans, le beurre blanchit davantage et prend un peu l'aspect du suif. Le même phénomène s'observe en ce qui concerne la période de lactation, plus on s'éloigne du vêlage, plus la nuance du beurre devient claire et plus la finesse de goût s'atténue.

Il semble que ce sont surtout les gros globules gras qui donnent la couleur et l'arôme ; comme ils s'isolent les premiers, aussi bien dans l'écémage spontané que dans le turbinage, on a là un moyen, bien connu, du reste, de fabriquer, en tout temps, au moins une certaine quantité de bon beurre.

Le régime d'hiver, dont je n'ai dit qu'un mot, n'est pas toujours incompatible avec la production d'un beurre excellent. Ainsi le regain donne, dans ce sens, un bien meilleur résultat que le foin de première coupe ; les farines de pois et fèves, carottes et panais, ont de même une influence favorable sur la couleur et le parfum du lait, qualités qui se retrouvent dans le beurre et le fromage. On sait, au contraire, que la paille et les foins grossiers, les raves, les pulpes et drèches, les fourrages ensilés produisent des beurres sans couleur et sans finesse de goût.

Si j'ajoute à ces considérations que selon les régions le consommateur veut un beurre plus ou moins jaune, on comprendra combien ce travail de la coloration artificielle est délicat, puisque le fabriquant, pour obtenir la nuance désirée, devra faire varier, dans le courant de l'année, la dose d'ingrédient employé en raison de l'influence de ces divers facteurs.

Le colorant n'agit que sur l'aspect, il ne donne ni odeur, ni goût au produit.

Dans les fermes on employait beaucoup, autrefois, le jus de carotte, obtenu simplement en râpant des carottes et pressurant la pulpe. C'est un jaune qui tire trop sur le rouge et, du reste, il faut en mettre une trop forte dose, ce qui nuit à la saveur du beurre. On n'obtiendra jamais ainsi que des produits communs.

En Normandie, la fleur du souci était assez fréquemment employée à cet usage ; on soumet les pétales à la pression dans des pots de grès et la