

inventeur a donné le nom de "marloïd" peut être polie des deux côtés, dans sa structure elle ressemble à la corne, elle peut être pressée ou travaillée sous quelque forme que ce soit, soit directement après le procédé d'ébullition, soit ultérieurement, après que la peau durcie a été rendue souple et élastique par immersion dans un bain de sel ou d'alun.

En la polissant on peut rendre cette matière presque transparente, on peut aussi plus ou moins la durcir, il est possible en un mot, d'obtenir une substance que l'on peut pétrir, gaufrer, estamper, presser, étirer et tordre, c'est-à-dire lui donner tous les dessins, les genres et formes que l'on désire.

\*\*\*

Le beurre fondu : Du beurre destiné à être exposé à la chaleur d'un climat méridional doit être purifié, en le faisant fondre avant d'être salé. Pour cela, il faut mettre le beurre dans un vase convenable et placer ce vase dans un autre récipient où il y ait de l'eau; il faut faire chauffer cette eau jusqu'à ce que le beurre soit tout à fait fondu, puis le laisser pendant quelque temps dans cet état. Alors les parties impures tomberont au fond du vase, et il restera à la superficie une huile transparente et parfaitement pure, qui, en refroidissant, deviendra opaque et sera d'une couleur à peu près semblable à celle du beurre frais, seulement un peu plus pâle, et sera d'une consistance plus ferme.

Dès que ce beurre raffiné prend un peu de consistance, mais avant qu'il ait acquis toute la fermeté qu'il doit avoir, il faut séparer de la lie la partie qui est pure, la saler et la mettre en pots, comme pour le beurre non fondu, parce que le sel s'y incorpore—et y reste mieux. On peut aussi conserver ce beurre sans le saler, en y mêlant une certaine

portion de miel fin, à peu près 1 oz. par lb de beurre. Il faut les bien mêler, afin qu'ils soient parfaitement incorporés ensemble. Ce mélange a un goût agréable et doux, et se conserve pendant plusieurs années sans devenir rance. Il n'y a pas de doute que du beurre ainsi préparé ne puisse être transporté très-loin sans se gâter.

M. Thénard a recommandé la méthode usitée chez les Tartares, et qui consiste à faire fondre le beurre au bain-marie, à une chaleur qui ne soit pas au-dessus de 180° Fahrenheit; à laisser le dépôt se rassembler, et, lorsque le liquide est transparent, à le décanter ou le passer à travers une toile et le faire refroidir de suite dans de l'eau très fraîche. Le beurre, ainsi traité, se conserve, dit-on, frais pendant six mois et plus.

M. Munier prétend, de son côté, qu'un des meilleurs moyens pour éviter toute altération du beurre consiste à le placer dans des intestins de bœufs (dits boyaux insufflés), préparés exprès, liés par un bout, puis imprégnés d'huile d'olive au moment de les remplir; on y coule le beurre, après l'avoir fait fondre au bain-marie; alors, exactement mis à l'abri du contact de l'air, il peut se conserver ainsi très longtemps exempt de rancidité.

On place le beurre fondu dans de grands pots de grès qu'on bouche aussi hermétiquement que possible avec du parchemin, ou dans des barils de bois de chêne ou de tilleul, qu'on place les uns et les autres dans une cave saine, ni trop chaude ni trop humide.

\*\*\*

Un nouveau transatlantique : La Compagnie Transatlantique va être dotée d'un nouveau bâtiment, la *Savoie*, qui a été lancé solennellement le 31 mars.

Cette cérémonie, à laquelle ont