

Ce procédé primitif laisse dans les résidus 8 à 10 pour cent de beurre, et on ne peut guère en retirer que 10 à 12 pour cent. On forme avec ce beurre des pains de 250 grammes qu'on entoure de feuilles et auxquels on donne à peu près la forme et la dimension de nos pains de munition. Toutes ces opérations assez longues et très imparfaites, se font généralement à la saison sèche. Le beurre ainsi obtenu présente une consistance grenue comme celle du suif et une couleur blanc sale, quelquefois rougeâtre. Son odeur est spéciale, peu accusée à la température ordinaire, se développant surtout par la cuisson, ce qui cause parfois une certaine répugnance aux Européens appelés à s'en servir.

Ce beurre offre l'avantage très appréciable de se conserver presque indéfiniment sans rancir. Le beurre de *Karité* est d'un usage constant parmi les populations Bambaras et Malinkés des régions nigériennes; il sert pour la cuisine, pour l'alimentation des grossières lampes du pays, pour la confection du savon, pour graisser les cheveux des femmes, pour panser les plaies. Les Dioulas en exportant de petites quantités vers les rivières du sud, surtout vers les rivières anglaises. Les beurres préparés par les Foulahs, et qui arrivent dans nos comptoirs du sud et à Sierra-Leone par les caravanes Piakakanyes, sont plus estimés que ceux qui viennent du haut Sénégal. Cette différence dans la qualité doit être attribuée à une fermentation moins longue des fruits et à un traitement moins prolongé par l'eau bouillante. On gagne donc en qualité ce qu'on perd en quantité.

D'après M. Corre, il règne sur le beurre de Galam, une erreur singulière et depuis longtemps accréditée par les classiques. Il y aurait sous ce nom, en Afrique, un beurre végétal produit par les graines de *Bossia Parkii* et un beurre animal préparé dans le Galam avec le lait de vache; ce dernier est appelé *Diou* par les Woloffs; il ne rancit que fort difficilement.

L'analyse du beurre de *Karité* a été donnée par M. Baucher, mais nous avons cru devoir la refaire, et il y a, en effet, entre nos résultats quelques différences sensibles. Chauffé à 120° C., il donne 0,05 p.c. d'eau et 0,10 de brut obtenu par décantation du beurre fondu. Le brut consiste en poussière et matières ligneuses. Saponifié par l'hydrate de baryte cristallisé, le beurre de Galam donne un déchet de 5,15 p.c., soit un rendement en acide

gras de 94,85 p.c.; les acides gras ont un point de solidification de 53°. La pression de ces acides gras a fourni, d'une part, 45 p.c. d'acide stéarique et 57 p.c. d'acide oléique d'autre part. Purifié par l'alcool à 95°, l'acide stéarique a un point de solidification de 67°. La glycérine a été extraite des eaux de lavage du savon de baryte; le rendement est de 10,25 p.c. à 30° Baumé, soit 10,96 p.c. à 28°. C'est à 28° que la glycérine brute est livrée au commerce.

Il est inutile, après cette analyse, d'insister sur les nombreuses et importantes applications que pourrait recevoir ce produit dans notre industrie française, si le prix pouvait en être réduit, si sa préparation, pouvait sur place même, devenir possible et d'un rendement plus fructueux.

Les graines déjà anciennes que j'ai traitées par l'éther sulfurique, m'ont donné constamment de 20 à 25 pour cent du poids total de la graine, d'un corps gras d'aspect verdâtre et d'odeur agréable. Par la pression, entre des plaques chauffées, je n'ai jamais pu en obtenir plus de 10 pour cent.

Obtenu ainsi de graines fraîches, ce beurre a une odeur aromatique très agréable que l'on ne retrouve plus dans le corps gras tel qu'il nous arrive d'Afrique pour les besoins de l'industrie. Il est aussi pourvu, quand il est frais, d'un goût très agréable qui en justifierait largement l'emploi en France pour les usages culinaires. S'il devenait possible d'obtenir facilement dans nos huileries des graines fraîches (de un mois de date), ce qui n'est pas actuellement réalisable, étant donnée la distance considérable qui sépare les forêts de *Karité* des points de la côte, l'exploitation pourrait être entreprise. Du reste, je dois dire que, si ces graines n'ont point fait encore leur apparition sur les marchés de Marseille et des grands ports de commerce, du moins le beurre de *Karité* a été importé à Marseille en quantité considérable pour que les usines à stéarine l'aient employé pendant un certain temps, avec un grand succès, je dois le dire.

L'arbre *Karité* est encore intéressant par la *gutta* qu'il donne assez abondamment, quoi qu'on en ait dit.

Tel est, dans l'état actuel de nos connaissances, l'histoire du corps gras industriel fourni par la graine de *Butyrospermum Parkii*. Il est très probable que cette graine, quand la pénétration commerciale du Congo et notre Sénégal (Soudan) aura été réalisée par une voie ferrée,

arrivera abondamment sur les marchés européens où elle recevra, j'en ai l'assurance, le meilleur accueil. C'est une question de temps. J'ai appris, du reste, récemment par le commandant Hourst, l'explorateur célèbre du cours entier du Niger, que la graine de *Karité* fait l'objet d'un grand commerce de la part des Anglais dans le bas de ce fleuve et qu'ils achètent cette graine sur place, 250 francs la tonne pour l'expédier aux fabricants de chocolat en Angleterre.

En effet, les chocolatiers d'Angleterre, d'Allemagne et des Etats-Unis, où la chocolaterie a pris, dans ces dernières années, une extension si considérable, emploient en grande quantité de beurres végétaux. — *L'Epicier.*

BULLETIN DU DEPARTEMENT DE L'AGRICULTURE

Bureau du Commissaire

APPRÊTAGE, EMBALLAGE ET EXPÉDITION DE LA VOLAILLE POUR LES MARCHÉS BRITANNIQUES

L'exportation en Grande-Bretagne de dindes du Canada est encore à l'état d'expérience. La plupart des envois faits jusqu'à ce jour ont été des tentatives d'occasion et non des opérations ordinaires du commerce. Un importateur de volaille en Grande-Bretagne s'exprime ainsi: "Le premier venu se croit propre à faire l'emballage et l'expédition de la volaille; or, autant qu'aucune autre denrée alimentaire, elle exige d'habiles manipulations que l'expérience seule fait connaître." Il sera prudent de ne faire au début que des envois expérimentaux sur une petite échelle, de bonne heure durant la saison, ouvrant ainsi un commerce susceptible d'être développé si on le trouve profitable.

Si les dindes sont préparés, emballés et expédiés de manière à satisfaire aux exigences des marchés britanniques, ils seront assurément en grande demande et obtiendront les mêmes prix que les dindes importés de France et autres pays du continent. Les prix varient d'une année à l'autre, et de même, à différentes époques de l'année. En gros, l'échelle des prix est de 5 pence (10 cents) à 9 pence (18 cents), par livre, pour les dindes de plus belle qualité et en meilleure condition.

TEMPS AUQUEL FAIRE LES ENVOIS

La demande est généralement active depuis le 1er décembre jusqu'au 1er mars. L'arrivage des vo-