

caressante, tapota, disent gravement les dépêches, la joue de lady MacDonald. Puis, dans un accès d'émotion féminine, elle embrassa tour à tour les sept dames européennes. Que s'était-il passé ? Fut-ce fine comédie ou simple réaction nerveuse ? Il faut bien imaginer que l'impératrice, après quarante ans de règne, n'a pas dérogé (volontairement d'ailleurs) à la coutume chinoise sans quelque émotion.

Après une représentation théâtrale et un second repas, comme le soir approchait, l'impératrice dit à ses visiteuses charmées, au moment de prendre congé, qu'elle aimerait à les revoir.

Il est manifesté que l'impératrice douairière a voulu dissiper l'impression créée par de récents événements et qu'elle s'est appliquée à conquérir ses visiteuses. Au ton des dépêches anglaises, elle aurait visiblement réussi, au moins dans certains quartiers.

LA CONSERVATION DES BEURRES

Trois procédés sont en présence : 1o la pasteurisation ou stérilisation par la chaleur ; 2o la conservation par le froid ; l'emploi des antiseptiques.

La pasteurisation, d'après M. Lezé, donne une conservation insuffisante parce que l'oxygène de l'air contenu dans les vases où se conservent le beurre pasteurisé, agit sur la matière grasse et tend à la transformer en produits à odeur de suif.

La conservation par le froid est excellente. C'est ainsi que Londres reçoit des beurres de la République Argentine, d'Australie, de la Nouvelle-Zélande. Mais ce procédé exige l'emploi d'un outillage frigorifique coûteux et compliqué.

Restent les antiseptiques, sel commun, poudres à base d'acide borique et de borax, sels alcalins de soude, carbonate ou phosphate, acide salicylique.

Ces modes de conservation chimiques sont scabreux, sauf pour le sel marin, la plupart des spécialistes en cette matière les accueillent avec une grande réserve.

M. R. Lezé fait cependant exception en faveur d'un nouveau produit conservateur, qui donne de très bons résultats d'après les expériences qu'il a faites à son sujet : c'est la *crysoléine*, ou fluorure de sodium, préconisée par le regretté A.-M. Villon, et dont M. Iribarregaray, de Bayonne, vient de faire breveter les applications.

Grâce à ce produit, des beurres de la République Argentine amenés à Paris ont pu être dégustés, d'après ce que rapporte M. Lezé, et trouvés très bons au goût, en même temps que très bien conservés.

Le liquide employé, la *crysoléine*, est incolore, inodore, et constitue un puissant antiseptique.

Pour assurer la conservation du beurre, en particulier, on opère comme il suit, d'après ce que déclare M. Iribarregaray :

On forme une solution contenant cinq grammes de *crysoléine* pour 1,000 grammes d'eau ; on place le beurre frais dans cette solution et le tout dans un malaxeur broyeur. On procède alors à un broyage complet du beurre au sein du liquide antiseptique, de façon à forcer celui-ci à pénétrer les diverses parties de la masse à conserver.

Lorsque cette préparation est terminée, les blocs de beurre sont disposés dans un cylindre ou récipient étanche quelconque, imperméable à l'air et à l'eau et avec couvercle à fermeture hermétique. Si le beurre ne remplit pas entièrement le récipient, on verse sur sa surface supérieure une certaine quantité de solution à cinq grammes de *crysoléine* pour mille grammes d'eau, de manière à former au-dessus du couvercle une nappe liquide protectrice qui servira à chasser l'air du récipient au moment de la pose de ce couvercle et à empêcher, par la suite, tout contact entre le beurre et l'atmosphère.

Le beurre peut alors se conserver pendant des mois, même des années, disent les partisans de la *crysoléine*, sans altération. On peut aussi, sans crainte, l'expédier dans les pays lointains et chauds.

Au moment de le livrer à la clientèle qui doit le consommer on procède à une dernière manipulation : la solution de *crysoléine* ayant la propriété de s'enlever totalement du beurre par simple lavage, il suffit de retirer le beurre du récipient, de le passer seulement à l'eau fraîche et de le remettre en mottes ou mollettes, pour lui rendre la forme qu'il avait au moment de sa préparation.