

L'effet de la pasteurisation se rapproche du résultat que l'on obtient par une addition de sel antiseptique ; il faut donc encore empêcher ou, tout au moins ralentir la saponification des corps gras.

L'emploi de la réfrigération, qui a si bien réussi pour assurer la conservation de toutes les denrées, a donné, avec le beurre, d'excellents résultats.

En 1894, je mettais, au mois de septembre, des pains de 500 grammes de beurre enveloppés de papier parchemin dans deux boîtes en fer blanc fermées par un simple couvercle. Je remplissais l'un de ces récipients avec de l'eau bouillie et je plaçais le tout dans le frigorifère d'une machine à glace dont la température variait entre -2° et 10° c. au dessous de zéro. L'eau et le beurre ne formèrent bientôt plus qu'un seul bloc. Au mois de février suivant, je sortais mes deux boîtes ; après le dégel, je constatais que le beurre sortant de la glace fondue avait encore toutes ses qualités. Celui qui n'avait été protégé du contact de l'air que par le papier parchemin, sans addition d'eau, était inférieur au premier, quoique bien conservé ; la surface avait jauni, l'oxydation avait commencé.

L'année suivante, j'ai expédié aux halles de Paris en même temps que des mottes de beurre fabriquées en février, également en septembre, et conservées de cette manière en même temps que celles résultant de ma production à cette époque. Les premières ont été vendues à un prix plus élevé, il est vrai de dire que ce beurre d'automne était meilleur que celui fait en hiver.

Depuis, les principaux marchands de beurre ont construit des chambres glacières où ils peuvent emmagasiner des quantités considérables ; certaines maisons gardent ainsi, pour la saison froide, plusieurs centaines de tonnes. C'est ce qui ex-

plique que maintenant les cours de fin décembre ne subissent plus les élévations considérables d'autrefois ; les maxima se produisent en mars-avril, pendant la semaine de Pâques, les beurres ne peuvent être gardés jusqu'à cette date.

C'est également grâce à la réfrigération que l'Angleterre reçoit des quantités considérables de beurre de l'Australie, d'où il est expédié dans les bateaux aménagés spécialement avec des appareils frigorifiques. L'Amérique et le Canada font, en ce moment, de grands efforts pour donner de l'extension à leur industrie laitière et créer, par les mêmes moyens, des débouchés à l'exportation de leurs produits.

Les conditions qui régissent actuellement le marché des beurres sont appelées, d'ici peu d'années, à être complètement modifiées par les progrès que font, chaque jour, les méthodes de rajeunissement.

On arrivera, en appliquant un procédé de conservation efficace, à mettre en réserve, en été, des quantités considérables, sans avoir recours à la réfrigération seule qui donne des résultats incomplets. Puis, le moment de la vente venu, on fera disparaître les produits ayant servi à empêcher le rancissement, et par un travail mécanique, par des fermentations appropriées, on rendra à la matière grasse du beurre toute sa fraîcheur et son arôme primitif.

A ce moment, les cours se nivelleront ; nous ne verrons plus les fortes hausses, ni sans doute l'avisement des prix lorsqu'on ne sait que faire du beurre qui est apporté sur les marchés en si mauvais état pendant les chaleurs. Tout au plus l'écart atteindra-t-il la différence de prix résultant des frais de manipulation. Cette question est tout à fait à l'ordre du jour, je sais qu'elle donne lieu à des recherches. Et qui sait, peut-être est-elle même déjà résolue ?