

CONSERVATION DU BEURRE

Pour conserver le beurre non-salé, il faut le soustraire aux agents extérieurs, notamment à l'air, à la chaleur et à la lumière.

Dans les ménages, on peut le conserver frais dix à quinze jours en été, vingt à trente jours en hiver, s'il a été bien délaité et malaxé par le procédé suivant : on comprime dans de petits vases qu'on retourne ensuite sur une assiette ou un plat creux contenant de l'eau pure ou légèrement salée : ces vases doivent être déposés en lieu aussi frais que possible.

Pour une conservation moins longue, on se contente de tenir le beurre dans une cave ou tout autre lieu frais et aéré et de le recouvrir d'un linge humecté d'eau un peu salée. On met aussi les mottes de beurre dans un vase fermé plongeant dans de l'eau froide courante, ou sinon que l'on rechange toutes les douze ou vingt-quatre heures.

Voici quelques autres modes de conservation parmi les plus recommandés :

Beurre verni. — On dissout une bonne cuillerée de sucre dans un quart de pinte d'eau et on chauffe la solution. Le beurre placé sur un linge est ensuite enduit rapidement, au moyen d'un pinceau très doux, de la solution chaude du sucre. Par ce procédé, une légère couche de beurre est fondue à la surface, grâce à la chaleur de l'enduit, et forme avec celui-ci une sorte de vernis qui rend le beurre glacé et brillant et le conserve frais longtemps.

Beurre toujours frais. — Le beurre bien lavé et ressuyé est pressé dans des pots en grès, en ayant soin de n'y laisser aucun vide.

Ces pots sont ensuite placés à mi-hauteur dans une chaudière dont l'eau est portée à ébullition ; quand celle-ci est refroidie, on retire les pots. Tout le caséum s'est déposé au fond des vases et le beurre est tout aussi frais six mois après, qu'immédiatement après le barattage.

Il va sans dire que les pots sont soigneusement fermés au papier parchemin retenu par une ficelle solidement fixée.

Procédé Appert. — Il ressemble beaucoup au précédent. On introduit le beurre dans des bocaux en verre ; on bouche, ficelle et lute, puis on met dans de l'eau que l'on chauffe à l'ébullition. On retire, on laisse refroidir et on met en lieu frais ; le beurre ainsi préparé se conserve pendant plus de six mois.

Procédé Bréon. — On tasse le beurre dans des boîtes de fer blanc ; on re-

couvre d'une légère couche d'acide tartrique ou d'une dissolution composée de 4 grammes d'acide tartrique et de 2 grammes de bicarbonate de soude par pinte ; on soude ensuite le couvercle.

Rajeunissement. — On rajeunit les beurre vieux ou altérés en les pétrissant une première fois dans l'eau fraîche, et une seconde fois avec 12 à 15 pour 100 de crème ou de lait frais. Si l'altération est très sensible, on ajoute à l'eau du premier pétrissage 5 pour 100 de bicarbonate de soude.

Salaison. — Le moyen de conserver le beurre longtemps consiste à le saler. Cette opération peut se faire en même temps que le malaxage. On le malaxe d'abord très légèrement ; on le coupe en tranches minces, on y répand le sel en quantité déterminée ; on met ces tranches les unes sur les autres. On coupe ensuite la masse de haut en bas et on malaxe chaque tranche ainsi obtenue. On forme une masse du tout ; on la laisse reposer plusieurs heures, puis on malaxe de nouveau (12 tours environ) jusqu'à ce qu'il ne s'échappe plus d'eau de sel. Ce beurre s'entasse et se conserve en pots, en tinettes, en boîtes ou barils hermétiquement fermés. On se sert de sel bien pur, à la dose de 1 à 10 pour 100 selon le goût des consommateurs et la destination des produits.

Si tôt malaxé, le beurre est mis dans des pots, barils etc.. On place au fond une couche de sel, on serre bien le beurre de façon à ne pas laisser de vides ; on met au dessus une nouvelle couche de sel, on place le fond et on plâtre.

Beurre conservé. — Le beurre se conserve pour l'exportation dans des boîtes en fer blanc hermétiquement fermés que l'on expédie ensuite dans les pays chauds où, grâce à sa bonne qualité et à sa préparation spéciale, il est susceptible d'une longue conservation. On amène des tonnes de beurre dans un atelier marquant moins de 60 degrés Fahr., on introduit ce beurre dans les boîtes en le comprimant fortement, puis on le transporte dans un autre local où a lieu le sertissage hermétique des couvercles, qui remplace avec avantage l'ancien système de soudure.

Beurre stérilisé. — Le beurre est introduit dans des récipients parfaitement clos, puis chauffé dans des autoclaves à une température supérieure à 212° Fahr. ; on refroidit ensuite à une température voisine de la solidification, puis on soumet les récipients à une agitation énergique afin de remettre à l'état d'é-

mulSION les éléments dissociés et reconstituer ainsi le beurre à son état primitif, puis on laisse refroidir complètement. La conservation serait alors indéfinie ; toutefois ce procédé n'a pas encore reçu de sanction pratique.

Fusion du beurre. — On conserve encore le beurre par la fusion, soit à feu nu, soit plutôt au bain-marie ; mais alors il ne peut plus être consommé sur la table, il est exclusivement employé aux usages culinaires. Pendant la fusion les impuretés montent à la partie supérieure ; on les enlève complètement ; on laisse refroidir jusqu'à 50 ou 60°, puis on décante dans des pots à orifice étroit en faisant passer à travers une toile qui retient les dernières impuretés. Quand le beurre est figé, on le recouvre d'une couche de sel et on ferme le vase avec un fort papier fixé par une attache.

Le beurre fondu peut se conserver un an et même davantage. Le meilleur beurre fondu est celui qui est préparé au sortir de la baratte, mais il provient le plus souvent des beurres invendus qui commencent à rancir. En ce cas, on commence à les malaxer dans l'eau fraîche ou additionnée d'un peu de carbonate de soude, puis on les fond en ajoutant un poids égal d'eau ; on brasse fortement pendant la fusion et l'on obtient finalement un produit de qualité moyenne.

E. RIGAUD.

L'ECLAIRAGE A L'ALCOOL

Nos lecteurs n'ignorent pas tout le travail qui se fait depuis plusieurs années pour arriver à obtenir un éclairage meilleur et plus économique. Le gaz a trouvé un redoutable concurrent dans l'électricité ; le gaz, à son tour, a voulu détrôner la lumière électrique ; on a cherché et on est arrivé à créer un appareil qui combinait gaz et électricité ; puis l'acétylène est venue sur laquelle on fondait de grandes espérances qui ne sont pas encore entièrement réalisés. La lumière au gaz, la lumière électrique, l'éclairage à l'acétylène exigent de coûteux appareils. Or, on ne demande pas simplement à la lumière qu'elle soit brillante mais aussi économique, qu'elle n'offre aucun danger et aussi que les appareils générateurs de la lumière soient facilement transportables.

La lampe portative est l'appareil modèle, mais elle ne convient ni au gaz, ni à la lumière électrique et on