

POUR LES EPICIERS

LA DÉGUSTATION DU THÉ

Le thé vient de la Chine et aussi du Japon ; et nous n'apprenons probablement à aucun de nos lecteurs qu'on le cultive avec succès à Ceylan et dans l'Inde et que ces deux pays en exportent de grandes quantités.

Comme le vin, pour le dégustateur, le thé a une saveur et un arôme différents suivant le pays où il a été récolté et suivant les années de la récolte ; en outre, les différences de préparation laissent aussi des différences de goût, de force et d'arôme dans la production de chaque pays. Comme le thé est vendu au consommateur sans que ce dernier y ait goûté, et, par conséquent, de confiance, les fonctions de dégustateur, dans une maison de gros sont très importantes. Il ne s'agit pas seulement pour lui de vérifier l'origine, la qualité, la force du thé que la maison a acheté sur le marché ou importé directement ; on lui demande souvent de faire des mélanges afin de produire certaines qualités que préfèrent certains groupes de clients ; afin de donner un montant qui le relève à un thé de bas prix, etc.

Pour juger de la qualité et de la valeur des thés, dit un confrère des Etats-Unis, le dégustateur exerce quatre des cinq sens dont la nature l'a doué : la vue, l'odorat, le goût et le toucher.

Sur une table exposée à la lumière de la plus large fenêtre de l'établissement, il dispose ses échantillons contenus dans des boîtes de métal, numérotées et rangées suivant un ordre déterminé. Devant chaque boîte, se trouve une mince coupe ou tasse sans anse de fine porcelaine. A côté, sur un petit poêle à gaz, à pétrole ou à esprit de vin, une bouilloire de cuivre remplie d'eau commence à bouillir. Devant lui, une paire de petites balances très sensibles où le plus souvent une pièce d'argent de 5c remplace le poids.

Voici que commence la dégustation. Il prend une pincée de thé dans chaque boîte, la dépose et l'éparpille sur une feuille de papier blanc. Il exerce alors sa vue pour juger exactement de la couleur et de la forme des granules que représentent les feuilles roulées. Le toucher lui permet de discerner si le thé est net ou poussiéreux, malléable ou cassant. Son jugement rendu sur ces premiers points, il pèse avec minutie une même quantité de cha-

que échantillon qui va dans chacune des coupes. Puis prenant la bouilloire qui chanté, il verse l'eau bouillante dans les coupes.

Dans les établissements où l'on emploie un dégustateur professionnel, la table sur laquelle se fait la dégustation est ronde, et tourne sur un pivot placé au centre ; les coupes sont placées sur le bord de la table. Et aussitôt l'eau bouillante versée, le dégustateur fait tourner rapidement la table, flairant, à mesure qu'elle passe devant lui, la vapeur qui s'élève de chaque coupe ; puis donnant un mouvement de rotation plus lent, il plonge une petite cuiller d'argent dans chaque coupe, agite un peu le liquide et ramène à la surface quelques feuilles qu'il flaire pour juger de l'arôme et du parfum. C'est le sens de l'odorat qui travaille ici principalement, mais la vue lui sert aussi à noter la couleur du liquide. Il passe ainsi et repasse plusieurs fois au-dessus de chaque coupe, le nez touchant presque aux feuilles infusées qu'il soulève, revenant souvent en arrière pour faire des comparaisons ; mais il ne peut prolonger cet examen trop longtemps, car le liquide refroidit rapidement et il lui faut encore goûter.

Il s'arme d'un bassin de cuivre qui va lui servir de crachoir et, portant chaque coupe à ses lèvres, il en prend quelques gouttes sur sa langue et les rejette immédiatement dans le bassin. C'est la suprême épreuve ; il a maintenant tous les éléments nécessaires pour prononcer un jugement définitif, et au fur et à mesure qu'il goûte, il note la qualité, la valeur de chaque échantillon.

Cette dégustation se fait le plus souvent sans qu'il ait avalé une seule goutte de thé, car on prétend que, s'il en avalait la moindre quantité, son goût serait tout de suite vicié, comme, d'ailleurs on le prétend également pour ce qui concerne les dégustateurs de vins.

CONSERVATION DU BEURRE FRAIS

Le grand problème qui se pose actuellement, est celui de la conservation du beurre dans son état de première fraîcheur, jusqu'au moment où il peut être livré au consommateur. Nos cousins de France cherchent, comme nous, la solution de ce problème et nous trouvons dans le *Moniteur des Marchands de Beurre* l'article suivant qui intéressera sans doute nos lecteurs :

Le beurre est un des produits alimentaires indispensables dans le ménage, mais il est en même temps un des plus difficiles à être bien

conservé. La conservation rationnelle de ce produit est, par cela même, une question de grand intérêt économique, surtout pour les cultivateurs et les fermiers qui le fabriquent. Nous croyons donc intéressant de communiquer à nos lecteurs le procédé adopté à cet effet par M. Villon.

L'éminent ingénieur-chimiste à qui l'on doit déjà tant de découvertes remarquables relatives à la conservation des produits alimentaires, vient, en effet, de voir couronnée de succès la série de laborieuses recherches qu'il poursuivait depuis quelques années, au sujet de la conservation du beurre frais.

Le beurre se conserve à peine quelques jours sans rancir ; il prend un goût acide et une odeur très désagréable. D'une part, en effet, l'oxygène de l'air désorganise la matière grasse, la saponifie, comme on dit en langage chimique, et transforme les éléments ainsi isolés en produits oxydés d'un goût regrettable. D'autre part, les organismes microscopiques du règne animal ou du règne végétal y prennent joyeusement leurs ébats et, rivalisant de zèle, font subir au beurre les fermentations les plus variées, telles que la fermentation lactique et la fermentation butyrique.

Aussi a-t-on cherché depuis bien longtemps à préserver le beurre des attaques de tous ses ennemis. Le procédé le plus courant consiste à saler le beurre. Quatre à huit pour cent de sel finement pulvérisé sont patiemment mélangés au beurre, qu'on remue pendant toute l'opération, puis celui-ci est tassé dans les pots où l'on veut le conserver, afin qu'aucun vide ne reste. On ferme, pour plus de sûreté, le couvercle d'une rondelle de toile à tissu clair qu'on recouvre encore de sel. Au lieu de sel marin pur, on emploie aussi, surtout en Angleterre, le mélange suivant :

2 parties de sel
1 — de salpêtre
1 — de sucre

qu'on incorpore au beurre au taux de six pour cent. Ce mélange donne, en effet, au beurre une saveur moins acidulée que le sel marin pur.

Dans le même ordre d'idées, on a cherché à créer, dans le récipient contenant le précieux produit alimentaire, une atmosphère artificielle absolument exempte d'oxygène, et pour cela on a remplacé l'air par de l'acide carbonique. Tel est par exemple le cas du beurre enfermé dans des boîtes de fer blanc soudées, avec 3 grammes d'acide tartrique et un gramme de bi-car-