

LA CONSERVATION DU BEURRE

(Suite et fin)

Le formol ou aldéhyde formique est un gaz que l'on dissout dans l'alcool. C'est un puissant antiseptique, mais son usage se trouve limité par le goût spécial qu'il communique.

Le fluorure de sodium a été étudié en Allemagne par le Dr Tappeiner comme conservateur des matières alimentaires, dans le laboratoire du Dr Soxhlet. M. le Dr Perret a fait quelques expériences au point de vue de son innocuité. Il a été préconisé par Villon sous le nom de crysoléine. A sa mort, M. Iribas-segaray, de Bayonne, a pris un brevet pour son usage. Il peut rendre de grands services.

En dehors de ces produits que l'on connaît, j'éprouve une certaine méfiance pour les sels de conserve présentés sous divers noms, mais dont la composition reste le secret du vendeur.

Les conseils d'hygiène ont, d'une façon générale, prohibé l'usage de toutes ces substances, dont certaines cependant sont bien inoffensives, surtout aux doses auxquelles elles sont employées. Pour le borax notamment, un usage courant, de près d'un demi-siècle en Normandie, le démontre d'une façon péremptoire, mieux que toutes les expériences possibles. Car malheureusement, la plupart de ceux qui les entreprennent ont un but qui fausse leurs résultats, ils veulent démontrer l'innocuité du produit qu'ils préconisent et le danger de se servir des autres conservateurs.

Mieux vaudrait une tolérance qui assurerait la qualité, donnerait ainsi satisfaction au consommateur sans nuire à sa santé. Il est aussi facile de réprimer l'excès que d'interdire l'usage. On a obtenu de très bons résultats pour la conservation de la plupart des matières alimentaires en les enfermant dans des vases

étanches, avec une atmosphère d'acide carbonique pure sous pression.

M. Louis Rivière prit un brevet pour cette méthode, vers 1896. Avec le beurre, le succès est loin d'être complet; sans doute on ralentit les actions chimiques en supprimant l'air et la lumière, mais les glycérides se décomposent quand même et certaines fermentations ne sont point arrêtées. C'est sur ce même principe que devait s'appuyer le procédé Bréon qui consistait à enfermer le beurre bien travaillé dans une boîte en fer blanc, dans laquelle on laissait un vide égal au 1/6 de la capacité; la boîte étant soudée, cet espace était ensuite rempli par une solution faible d'acide tartrique et de bicarbonate de soude.

Dans les ménages, le meilleur moyen d'assurer la conservation du beurre frais, consiste à le tenir toujours plongé dans l'eau froide, bouillie au préalable, qu'on peut additionner d'un peu de sel, ou mieux de borax; il faut la renouveler assez souvent et enfermer le récipient, autant que possible, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

La pasteurisation peut accroître, dans une large mesure, la durée de conservation du beurre quand elle est effective. Mais, dans la plupart des cas, on ne la réalise que très imparfaitement. Les pasteurisateurs ont, en général, un volume trop faible pour leur débit; aussitôt que le lait a atteint la température de 70 à 75 centigr., il sort de l'appareil, tandis que, pour être efficace, l'action de la chaleur devrait se prolonger au moins dix minutes. Il est fort peu d'installations qui protègent ensuite le lait ou la crème du contact de l'air pendant les opérations consécutives à l'écémage et, quels que soient les soins apportés dans les manipulations, il est très difficile d'empêcher un ensemencement fortuit de se produire, surtout pendant le barattage.