

loppé dans du papier spécial dit papier sulfurisé, parcheminé, albuminé, glacé, paraffiné, imperméable à l'humidité et aux mauvaises odeurs. Ce papier reçoit souvent les empreintes de gravures, marques diverses, etc. Les recherches de M. Marcas semblent démontrer que le papier préalablement mouillé assure moins la conservation du beurre que le sec, contrairement à ce que l'on croit généralement, l'eau apportant sans doute des germes d'altération ou agissant directement. En Amérique, cependant, on trempe le papier sulfurisé dans une très forte saumure durant vingt-quatre heures et on l'emploie encore humide. Au Canada, on l'aseptise même plus parfaitement, paraît-il, avec de la formaline. A trois volumes d'eau, on ajoute un volume de ce dernier produit et l'on additionne la saumure dont il vient d'être question de cette solution dans la proportion de 3 p. c.

Suivant les destinations, on enveloppe ensuite les pains dans du linge fin, de la mousseline, etc.

L'envoi par colis postaux se répand de plus en plus. La vente aux halles de Paris, présentant, en effet, beaucoup d'aléas. On cherche dans la région à créer une clientèle en s'adressant directement au consommateur, particulièrement aux hôtels, restaurants, sociétés, pâtisseries, crémiers, épiciers, etc. Les petits pains qui arrivent tout préparés, moulés, marqués, offrent une certaine garantie pour l'acheteur, qui se croit ainsi, et non sans raison, mieux à l'abri des fraudes et manipulations dont pourrait être l'objet la marchandise une fois chez le vendeur, toutes manigances qui ne sont pas faites, en outre, pour accroître son degré de conservabilité. Il ne craint pas même, dans ces conditions, de la payer un peu plus cher. Dans certaines régions, ce mode de vente est assez répandu: ainsi, dans l'Ille-et-Vilaine, les 75 p. c. du beurre seraient expédiés de la sorte. Il faut avouer cependant que ce procédé, adopté en général par les producteurs qui travaillent eux-mêmes leur lait, et qui supprime l'intermédiaire, peut compliquer les écritures quand il s'applique à une quantité assez importante de produit. De plus, quand on envoie à une certaine distance, il n'est pas toujours facile de se renseigner efficacement sur la solvabilité des clients.

Ce sont en général les colis de 3 kilos qui sont les plus courants: ils renferment environ 2 kil. 5 de beurre;

pour les colis de 5 kilos on en met 4 kil. 5, et 9 kilos pour les paniers de 10 kilos. On emploie des boîtes, des corbeilles en lattes, en osier, en carton plissé, qui valent de 18 à 20 centimes. Les pains y sont séparés par de la menue paille. Le mode d'emballage varie d'ailleurs suivant les destinations.

Les beurres frais arrivent à Londres en pains ou rouleaux de deux livres anglaises, enveloppés dans du papier, et emballés par douze dans des caisses en bois de peuplier, par exemple. Pour la deuxième qualité, on se sert de paniers d'osier contenant 28 ou 56 livres. On réserve les barils pour la troisième qualité. La vente se fait par l'entremise d'agents. La commission est de 3 p. c., et les facteurs paient au comptant une fois par semaine avec compte de vente.

En Angleterre, le beurre dit "glacé" serait, paraît-il, assez apprécié. Des mottes d'un kilo bien raffermies sont enduites à la surface d'une couche de sirop de sucre encore tiède, à l'aide d'un pinceau. Le beurre fond et forme avec le liquide un vernis qui protège la motte contre l'action de l'air.

Au Japon, les beurres d'Australie arrivent également en rouleaux d'une livre, entourés de toile et rangés par 50 dans des caisses. Il faut naturellement que le transport d'une marchandise ainsi emballée se fasse dans des appareils frigorifiques, et qu'à l'arrivée on l'entrepose dans un magasin analogue. On sait que pour les pays chauds on doit utiliser les boîtes métalliques ou les barils hermétiquement fermés.

Aux Etats-Unis le beurre de consommation intérieure est expédié en briques de 1 à 2 livres, rangés dans des caisses par 5 douzaines. En Suède, les pains d'une livre sont emballés dans des caisses de 25 kil. 100. En Belgique on prépare de même des briques d'un kilo, que l'on expédie dans des caisses en bois.

On doit également apporter tous ses soins dans l'emballage des grosses mottes, en été surtout. La marchandise altérée en route subit à l'arrivée une dépréciation marquée sur les cours, lors de la vente. A négliger ce point, il est inutile de s'efforcer d'obtenir dans la fabrication un produit de première qualité. Il ne faut pas craindre de mettre quelques sous de plus pour les matières d'emballage, ce supplément de dépense se répartissant sur

un poids de beurre assez notoire, 5, 10, 15 kilos.

Pour les halles de Paris, chaque motte est entourée de calicot fin, blanc, bien lessivé, sans apprêt ni ourlet, souvent cousu ou épinglé exactement à la grandeur de la motte et portant le nom de l'expéditeur. On enveloppe ensuite dans du papier paille jaune, qui malheureusement se colle quelquefois contre la toile. On introduit le tout dans un paillon cousu spécialement, ou bien on place de la paille longue en croix, à l'ouverture du panier et l'on enfonce la motte par-dessus. On utilise aussi les petits copeaux dits laine de bois. Les corbeilles employées ou bassets sont en osier ou en lattes de châtaignier et de forme tronconique. Quand les mottes sont plus petites, 5 kilos par exemple, on peut en mettre deux, après les avoir entourées de mousseline, dans un sac de toile que l'on ficelle et plombe au besoin, suivant la destination. Une fois dans le basset, on couvre de paille et on ferme avec de la grosse toile d'emballage que l'on coud sur les bords. On ficelle ensuite une étiquette portant le nom du commissionnaire et celui de l'expéditeur.

Avec des mottes de 10 kilos le poids total du colis est d'environ 13 kilos, et on compte que les frais d'emballage s'élèvent de 35 à 40 centimes; 20 à 30 pour le basset, 11 à 12 pour le calicot, 3 pour le papier et autant pour le paillon.

Le papier jauni se vend de 17 à 18 fr. les 100 kilos, le calicot 0 fr. 25 le mètre environ, le papier parcheminé de 65 x 50 pour mottes de 10 à 12 kilos, 1 fr. 60 à 2 fr. 20 le kilo, suivant quantités et port. Le papier découpé pour pains est majoré d'environ 15 centimes par kilo. Les dimensions sont généralement les suivantes: pour livre 32 x 25, le mille 6 fr. 75; pour demi-livre 25 x 21, le mille 4 fr. 50; pour quart de livre 21 x 20, le mille 3 fr. 50. Les impressions se paient en sus 3 à 6 francs le mille, suivant quantités. Tous ces prix souffrent naturellement des variations.

Dans certaines régions, le Jura par exemple, on emballe parfois le beurre dans de petits seaux en bois de 5 à 10 kilos. Dans l'Etat de New-York on utilise des seaux tronconiques de 20 livres. Dans le pays de Bray, la marchandise est comprimée par 10 à 15 kilos dans des vases de grès. Après quelques jours on verse dessus de la saumure saturée à froid. Au moment