

LES CONSERVES DE BEURRE

Beaucoup de gens mettent du beurre en conserve, à cette saison, mais bien peu savent comment il faut s'y prendre pour arriver à un bon résultat.

L'opération de la salaison du beurre est très délicate et doit se faire avec beaucoup de soin. Tous les beurres ne conviennent pas pour la conserve, car, à cette saison surtout, on rencontre beaucoup de beurres de fermes et de petites laiteries, mal délaîtés, mous, rancissant vite, qui sont par conséquent exposés à devenir mauvais. C'est pourquoi sans doute les bons beurres bien préparés et bien secs sont à cette saison de si bons prix.

Pour être mis en conserve, un beurre doit être bien fabriqué, aussi frais que possible, parfaitement délaîté et débarrassé de son eau.

Le sel à employer doit être de bonne qualité, très fin et très sec. Beaucoup s'imaginent qu'il faut beaucoup de sel pour conserver le beurre. C'est une erreur: 3 % de sel suffisent amplement, pourvu que cette quantité soit bien répartie dans la masse du beurre. Il importe peu que le salage soit fait à la main (en prenant toutefois toutes les précautions de propreté voulues) ou au malaxeur. Nous donnons toutefois la préférence à cette dernière façon.

Le beurre doit être étalé en couche mince et saupoudré de sel au moyen d'une salière à trous, coupé et recoupé à différentes reprises jusqu'à ce que l'on ne sente plus le sel sous les doigts. C'est ainsi que la répartition du sel dans la masse sera la plus parfaite.

Préalablement on aura préparé le pot de grès qui doit contenir la conserve. Ce pot, après avoir été lavé plusieurs jours d'avance à l'eau de soude, à l'eau bouillante, à l'eau fraîche et, exposé à l'air, sera de nouveau rincé avant emploi et frotté intérieurement avec un linge très propre imbibé de vinaigre qui a bouilli. Cette dernière opération a pour but d'empêcher le collement du beurre au pot.

Le beurre sera entassé dans celui-ci par couches successives et bien pressé pour qu'il n'y reste aucune poche d'air.

Quand le pot est rempli, la plupart des gens versent sur le beurre une saumure préparée simplement avec de l'eau ordinaire et du sel. Ce brouet saumâtre ne constitue pas la vraie saumure, qui doit être faite avec de l'eau très bonne et du sel qu'on fait cuire ensemble pendant une demi-heure en ayant soin d'enlever de temps en temps l'écume qui se forme pendant la cuisson. Cette saumure doit être filtrée au travers d'un linge fin et très propre.

Nous ne sommes pas, quant à nous, partisan de la saumure qui donne au beurre de conserve un goût spécial, dit de pot. Nous préférons la conserve au sec, tout aussi bonne et qui laisse au beurre son goût frais.

Quand le pot est rempli de beurre, on étend par-dessus une mousseline fine assez grande pour qu'elle couvre parfaitement le beurre et qu'elle puisse encore être relevée. Cette mousseline est chargée d'une bonne couche de sel fin, puis le pot est fermé, comme tous les pots à conserves, avec un bon papier parchemin bien ficelé pour que l'air ne pénètre pas jusqu'au beurre. Huit jours après la mise en conserve, il est bon de vérifier celle-ci; après avoir enlevé avec précaution la mousseline recouverte de sel, l'on s'apercevra le plus souvent que le beurre s'est rétracté sous l'influence du sel, s'est détaché sur tout le pourtour du pot. On le repressera de nouveau pour déterminer son adhérence et l'on constatera la présence d'un peu de saumure naturelle à la suite de la pression. On épongera avec une mousseline cette saumure pour que la surface reste bien sèche et l'on remplacera avec précaution la mousseline couverte de sel, puis l'on reficellera le papier parchemin.

Le beurre de bonne qualité, conservé dans ces conditions, en bonne cave fraîche, reste excellent pendant 8, 10 et même 12 mois.

Nous devons ajouter que tous les beurres même d'excellente qualité ne conviennent pas également pour la conserve.

Les beurres provenant de crèmes bien pasteurisées et bien fermentées se conservent mieux que ceux provenant de crèmes n'ayant pas reçu les mêmes soins.

Les beurres de certaines contrées se conservent aussi beaucoup mieux que ceux d'autres contrées.

Les beurres à pâte longue se conservent généralement mieux que ceux à pâte courte.

L'eau qui sert au lavage du beurre influe beaucoup aussi sur sa conservation.

Comme nous le disions en commençant, l'opération de la conservation du beurre est donc très délicate et l'on ne saurait y apporter trop de soins.

(L'Industrie Laitière Belge)

LA COLORATION DES ALIMENTS

Au sujet du goût manifesté par de nombreux consommateurs pour des aliments fortement colorés pour le marché, le "Lancet" de Londres, dit:

"Pour quelque raison qui n'est pas très claire, beaucoup de personnes croient que l'oeuf brun est nécessairement nouvellement pondu; c'est pourquoi il s'est produit une bonne demande pour les oeufs bruns. On fait face à cette demande non au moyen de l'oeuf naturellement brun, mais avec l'oeuf blanc trempé dans une teinture que fait qu'on ne peut le distinguer à l'oeil de l'article réel. De même quand le lait a une teinte jaune clair, on croit généralement qu'il est plus riche que le lait blanc. Naturellement rien n'est plus facile que de satisfaire cette préférence pour un lait de nuance crème.

On n'aime pas le beurre blanc parce qu'il ressemble trop à de la graisse. Le remède est simple: on colore le beurre artificiellement.

Les légumes doivent être d'un vert brillant pour paraître frais, les consommateurs semblent ignorer que le cuivre ne les rend ni frais, ni sains. D'autre part, chose assez curieuse, le pain doit être blanc.

Bien entendu, il est parfaitement naturel de prendre la couleur comme critérium de la valeur diététique ou de la saveur des aliments, et l'aspect attrayant ou non des aliments peut indiquer si ces aliments seront assimilés convenablement ou non. La supercherie pratiquée par la coloration artificielle des aliments peut ainsi servir à un but utile, tant que la matière colorante est inoffensive, mais en général cette falsification est immorale. De ce qu'un aliment n'a pas une apparence attrayante, il ne se suit pas que sa valeur nutritive est nulle, tandis que toute forme de sophistication se prête à un abus commercial. Un correspondant nous apporta un jour un oeuf dont la coquille était brune. Cet oeuf ouvert, on pouvait voir une couleur rouge brillante répandue principalement dans le blanc. L'analyse prouva que c'était une teinture d'aniline. La teinture avait déposé sur la coquille une jolie couleur brune, mais un excès avait traversé les pores, et rencontrant le contenu légèrement acide, s'était changée en une couleur de vin d'Orporto. Avant que l'oeuf fut ouvert il avait une apparence très attrayante; mais une fois ouvert, on n'avait plus envie d'en manger.

UN NOUVEAU LEGUME

"Le Rhufleur"

L'illustre et aimable épicurien Brillat-Savarin disait: "La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile."

La comète qui vient de passer avec une publicité tapageuse, ne laissera derrière elle que des bons mots, des chansons, puis l'oubli. Un plat inédit au contraire rempli d'aise nos gourmets, toujours en quête de sensations nouvelles dit le journal l'Épicurien, de Paris, et le commerce de l'alimentation qui, de son côté, voit une autre source de débouchés.

L'ansérine amarante, ce nouvel épinard d'été, bien supérieur à la tétragone, fait tout doucement son chemin; il vient de recevoir sa consécration officielle au récent banquet de la Société d'Acclimatation. Le "poireau perpétuel" est appelé à rendre de précieux services à la culture maraîchère. Quant au rhufleur dont je veux parler ici, concurrence du chou-fleur, il a sur ce dernier le grand avantage d'être meilleur au goût et d'offrir de précieuses qualités pour l'entretien de notre santé.