

**Zeitschrift:** Le pays du dimanche  
**Herausgeber:** Le pays du dimanche  
**Band:** 2 (1899)  
**Heft:** 84

**Artikel:** Le beurre de bœuf  
**Autor:** D'Araules, Jean  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-248974>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 19.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## LE BEURRE DE BŒUF

Vous avez lu sans doute, comme nous, chers lecteurs, ces mirifiques annonces s'étalant pompeusement dans les colonnes des grands journaux parisiens, annonçant cet étonnant, ce merveilleux, cet excellent et surtout ce très économique produit : la margarine.

Et, attiré par ces sensationnelles réclames, le « bon peuple des badauds » se jette sur cet idéal produit avec un enthousiasme délirant.

Plus besoin de se payer du beurre de vache, si la margarine le remplace avantageusement. Et, sans s'inquiéter, ni de la composition, ni de la fabrication, ni de la nocivité de ce nouveau produit, les clients accourent en foule se pourvoir de ce « beurre de bœuf ».

Nous avons pensé que nos bonnes ménagères, si fières — et à juste titre, certes — de l'excellent beurre qu'elles fabriquent, seraient heureuses de connaître le nouveau produit qui vient les concurrencer, sa préparation industrielle et la manière dont on falsifie le beurre par la margarine.

\* \* \*

Le chimiste philanthrope Mège-Mouriès est l'inventeur de la préparation de la margarine ; et l'usage de cette graisse pour la falsification du beurre tient d'abord à ce qu'elle se conserve plus facilement et plus longtemps que le beurre, et surtout à ce qu'elle coûte moins cher.

Mège-Mouriès (auteur d'un procédé de mouture connu) prit donc, en 1869, un brevet en Angleterre pour cette fabrication de la margarine. Mais, habitant Paris, les débuts de son industrie furent gênés par les événements de la guerre et de la commune. Aussi, ce ne fut qu'en juillet 1871 que se fonda, rue du Pont-Neuf, une Société vendant la « margarine » en détail pour le peuple parisien.

La margarine, dite « *beurre de bœuf* », se prépare avec de la graisse fraîche de cet animal. On ne la fabrique en grand guère que dans les villes très peuplées. Quelques établissements conservent ces suifs dans des locaux pourvus d'appareils réfrigérants.

Voici comment se fait la préparation de la margarine et comment on obtient le « *beurre margariné* ».

Nous indiquerons successivement les diverses opérations nécessaires ; et, comme Petit Jean, nous commencerons par le commencement.

Les suifs, une fois lavés et nettoyés, sont d'abord broyés entre deux cylindres à dents coniques qui les écrasent et les dépouillent des enveloppes membraneuses dont ils sont recouverts.

Ainsi déchiquetés, hachés et réduits en miettes, ces suifs sont fondus dans des appareils ou chaudières à double fond ou à barboteurs, où l'on peut maintenir une température constante, réglée par le thermomètre, et qui n'exécède pas 40 à 45 degrés, c'est-à-dire une chaleur au-dessous du point de fusion de la stéarine ; car il faut que la stéarine et la glycérine soient séparées de l'oléine et de la margarine.

La fonte se fait en trois fois. On ajoute, pour 100 kilos de graisse, 30 litres d'eau dans la chaudière à barboteurs. On chauffe l'appareil en maintenant la même température ; et on agit constamment la masse.

Les produits se séparent en trois sortes ; 1° l'eau ; — 2° les membranes ; — 3° la graisse.

Les membranes et l'eau, à cause de leur densité, vont au fond de la chaudière ; la graisse, liquide, surnage, surmontée par un peu d'écume fournie par 1 % de carbonate de soude.

On écume, et il reste en dessous l'huile entière qu'on décante et qu'on conduit dans un bassin, généralement en fer galvanisé.

Cette huile contient de l'oléine, de la margarine et de la stéarine mélangées. Il s'agit de séparer l'oléine et la margarine de la stéarine.

Pour cela, on fait refroidir la masse à 25 degrés, pendant 24 heures : la stéarine se solidifie et peut servir à faire des bougies ; l'oléine et la margarine restent mélangées et forment un jus appelé oléomargarine. Alors on fait deux filtrages lents à la presse hydraulique, à chauffages successifs, d'abord de 25°, puis de 30° et enfin de 40° dans une 2° pression. Ces deux produits de pression sont mélangés, et nous avons la margarine pure, le beurre de bœuf, le beurre économique, le beurre des pauvres, saluez !

\* \* \*

Voici maintenant comment on fait le beurre margariné.

Une fois la margarine obtenue comme nous venons de le dire, on y ajoute du beurre frais dans la proportion de 25 à 60 % ; cette méthode et la plus simple : c'est le vulgaire mélange.

Mais il est un autre procédé qui, plus compliqué et plus long, mais aussi plus économique, est généralement employé par nos excellents margariniers. Voici comment on opère :

On malaxe la margarine pure et on y ajoute du lait non écrémé, frais, dans la proportion de 40 à 60 litres de lait pur par 100 kilos de margarine.

Mais auparavant, comme la margarine se durcit vite, on ajoute à la margarine une graisse végétale neutre : c'est généralement l'huile d'arachide qu'on choisit. On peut y suppléer par l'huile de sésame ou par celle de coton ; cela à cause de leur bas prix.

Cette huile est ajoutée dans la proportion de 10 à 20 % et même 30 % en hiver.

Ce mélange se fait dans une chaudière pourvue d'agitateurs. C'est alors qu'on ajoute le lait dans la proportion indiquée plus haut.

Cet agréable mélange (margarine, huile et lait est introduit dans une baratte ; et, comme s'il s'agissait de « *vulgaire beurre de vache* », on tourne la baratte pendant 50 minutes environ, c'est-à-dire jusqu'à ce que la graisse se forme en masse grenue (comme pour le beurre). Alors on soutire la partie liquide de la graisse ; on délait ; on lave ; on malaxe, toujours comme pour le beurre naturel.

Ce beurre artificiel est mis en mottes ou en pains et ainsi vendu en fraude.

\* \* \*

Si encore la margarine, qui se débite, soit hypocritement sous le masque butyreux, soit franchement sous le nom de margarine ou d'oléomargarine, était faite de graisse de bœuf propre et fraîche, on n'aurait pas trop à se plaindre.

Mais il y entre, le plus souvent, des substances corrompues ou nuisibles à la santé, des suifs vieux et rances, à tel point que le législateur, en plus des 10.000 francs figurant au chapitre 13 du budget de l'Agriculture pour la « *vérification des beurres et engrais* », a mis les fabriques de margarines sous le contrôle d'agents spéciaux surveillant les matières employées.

Mais ce sont là des chinoiseries administratives qui ne font ni chaud ni froid aux margariniers nés malins.

Quelques chiffres pour finir :

Il existe en France 21 fabriques de margarine, dont 6 à Paris ; dans chacune d'elles on

mier, le fond sera disposé en pente commençant au niveau du sol et s'abaissant jusqu'à 1<sup>m</sup> 50 environ. A cette extrémité on pourra faire construire un petit mur pour augmenter l'élévation, et par suite la capacité de la fosse. On n'oubliera point que toutes les parois devront être soigneusement cimentées de façon à ne pas laisser passer le purin.

Dans la fosse le purin peut-être enfermé en même temps que le fumier. Si l'on a une plate-forme, elle devra être légèrement bombée et creusé de rigoles conduisant à une petite fosse à purin creusée à proximité et autant que possible pourvue d'une pompe qui permettra au fur et à mesure de l'écoulement de retirer le purin pour en arroser le fumier qui se dessèche et perdrait de sa valeur.

Une fois le tas de fumier monté on le laisse se décomposer. Une fermentation s'opère, fermentation avantageuse augmentant la valeur du fumier.

Doit-on couvrir celui-ci, en élevant un hangar très simple, une toiture abri, ou vaut-il mieux l'abandonner au plein air, à toutes les intempéries des saisons ?

La question a souvent été posée. La couverture a des partisans et des détracteurs. Ces derniers sont même, et avec raison semble-t-il, en plus grand nombre.

Evidemment une longue période pluvieuse ne peut faire du bien à un tas de fumier qui y est exposé. Mais ces longues périodes sont rares ; des pluies ordinaires, généralement, sont profitables. De plus, le hangar coûte à établir et gêne souvent la circulation des voitures qui doivent emmener le fumier.

A cela les partisans répondent que le fumier couvert se dessèche bien moins rapidement et qu'ensuite les gaz utiles, provenant de sa fermentation, qu'il renferme, se volatilisent beaucoup moins.

C'est vrai encore. Aussi est-ce à chacun, en cette matière, à peser les avantages et les inconvénients du hangar.

En tout cas, si l'on n'a pas d'abri on peut en obtenir un, relatif, bon contre l'ardeur du soleil, en plantant autour de la plate-forme ou de la fosse, des arbres de croissance hâtive dont les ramures arrêteront l'action desséchante des rayons de soleil. Parmi ces arbres les principaux sont le peuplier, le platane et le faux acacia.

Dans quelques pays encore, la fosse à fumier se trouve dans l'écurie même, derrière le bétail. Ce système a de graves inconvénients. La santé du bétail abrité dans l'écurie est compromise par les gaz et les miasmes qui se dégagent. C'est une erreur de croire que l'odeur du fumier est saine. Elle est un peu comme celle de toutes les fermentations.

Il ne faudra pas oublier qu'un tas de fumier est d'autant meilleur qu'il a été plus tassé. Chaque fois que les écuries et étables seront curées, on disposera le fumier en couches uniformes qu'on piétinera au fur et à mesure. Les bords seront arrangés, formés par des fourchées disposées en accotement.

L'arrosage a aussi une grande importance. Un tas de fumier qui ne serait ni tassé ni arrosé, abandonné à lui-même, perdrait en quelques mois les quatre cinquièmes de sa valeur.

En été, si un tas ne doit pas être utilisé avant un certain temps, on fera bien de le couvrir d'une couche d'herbe ou mieux d'une couche de terre. Dans ce dernier cas, si cette couche atteint quinze centimètres, le fumier se conservera très frais et on n'aura guère besoin d'arroser.

Encore une fois, le bon fumier abondant est une des premières richesses du cultivateur.

Paul ROUGET.

travaille 5,000 kilogrammes de graisse par jour, environ.

Quant à la quantité de « beurre margariné » vendu à Paris, elle oscille entre 8,000 et 10,000 kilogrammes par jour.

Qu'on aille dire après cela que le bœuf n'est pas utile : après son travail, sa viande et sa peau, voici qu'il vient concurrencer les produits de la vache et qu'il nous donne du beurre !

JEAN D'ARAULES.

### Récréations du dimanche

Solutions aux questions posées dans le N° 82 du *Pays du Dimanche* :

#### 320. ENIGME.

Pain à cacheter.

#### 321. SYNONYMES.

*Noblesse oblige.*

- ≡ ul. — *Aucun.*
- bscur. — *Sombre.*
- ≡ alancer. — *Hésiter.*
- ≡ uire. — *Briller.*
- ≡ pouvante. — *Frayeur.*
- ≡ ensible. — *Tendre.*
- ≡ atisfaction. — *Contentement.*
- ≡ ffacer. — *Rayer.*
  
- pter. — *Chosir.*
- ≡ ut. — *Terme.*
- ≡ angue. — *Dialecte.*
- ≡ dée. — *Pensée.*
- ≡ ager. — *Parier.*
- ≡ mule. — *Rival.*

#### 322. MOYENS MNEMONIQUES.

C I D. — T. C.

Les Trois Ordres de l'Architecture grecque : *Dorique, Ionique, Corinthien.*

Les deux Ordres complémentaires romains : *Toscan, Composite.*

#### 323. MOTS EN CROIX.

A  
R  
P L I N E  
S  
T  
O  
T  
E

Ont envoyé des *Solutions complètes* : MM. M<sup>lle</sup> Cécile Boucou au Noirmont.

Ont envoyé des *Solutions partielles* : MM. Une rêveuse à Boncourt ; Colombe fidèle à Boncourt ; Les deux commis du Chat botté à Biene ; Oiseau bleu à Boncourt ; Mané, Tehécel Pharès à Boncourt ; Ad. Perlet à Berne ; In osé da Deri tchi Blin Saignelégier ; L'amie d'une marchande de ficelle à Réclère ; Ai trouvé 1 vieux coucou à Ferrette ; G. Trouvé à Rocourt ; Marie la blonde à la Villa des fleurs à Porrentruy.

#### 328. ENIGME.

Des humains je suis l'éternelle ennemie.  
Je me repais de sang et je trouve la vie  
Dans les bras de celui qui cherche ma mort.

#### 329. COQUILLES AMUSANTES.

- N° 1. — Qui rit trop le trouve bien.
- N° 2. — Il a parié deux de ses billes.
- N° 3. — Quand l'anguille est mordue, elle ne sort plus.
- N° 4. — Il faut mordre le singe avant de le lécher.
- N° 5. Deux sinistres, Sardine et Turbot.

#### 330. LANGAGE FRANÇAIS.

Quelle est l'origine et quel est le sens de cette locution :

*C'est une clef dans une maison ?*

#### 331. TRIANGLE.

- X X X X X X X 1. — Premier descend d'un Hun.
- X X X X X X 2. — Second est deux fois un.
- X X X X X 3. — Trois, pardon des injures.
- X X X X 4. — Quatre sert aux fritures.
- X X X 5. — Trois-quarts de Muse après.
- X X 6. — Puiston des gammes pures.
- X 7. — Sept est muet exprès.

Envoyer les solutions jusqu'au mardi soir, 22 août courant.

## LETTRE PATOISE

*Dà la côte de mai.*

Ai y aivay dains le temps ai S. in bon tiurié qu'ainmay les dgens ai pe achi les bêtes. El aivait po tot béteille enne dozaime de dgerennes, les pu belles di Va, qu'ainvin tchétiun louete nom. Comme ai n'avai pe d'âtre bête dains son étale que ces pores dgerennes, el airait bin voidgeay in poë s'el aivay aichebin fay des uës ; el aitcheté in peté fonat à pétrole po botay en l'étale po teni cte petéte famille à tchá, poche qu'ai n'ainmait pe les voi grulay de frais à moitan de l'euvaie. Le premiè djo que fonctionné son nové fona, note bon tiurié était absent ; tiain qu'ai rentré lai vâpray, el allé voi comment les dgerennes se trovint de son nové système, s'el éint content. El entré dains l'étale, tiudaint trovay son peté monde to rédjôéyi ; Ailairme ! Ai ne voit pu ran ! ai n'ô pu ran ! Qu'à-ce ai dire ? El aipeule : « Tiaitrine ! Tiaitrine ! Veni vouère ». Lai tieugenière airrive tot ésiouésiay. « Poquoi ai vos franmay lai lade ? dié le tiurié ? — I de l'ay pe franmay : ce n'à pe moi, répondgé lai servante. Le tiurie aivance ay taton contre lai fenètre po euvri lai lade. Main tiain lai fenètre feut euvri, enne noire fermière, che épasse qu'an airait poyu lai copay aivô in couté, s'échaippé de lai fenètre, car lai lade n'était pe franme. « Quel aiffaire ! Eh ! mes pous dgerennes, vò à-ce que vos êtes ? » Ai raivisay de tote les sens, sain ran voi. Tiain lai fermière feut in pô dissipay, ai remairtié to ses petétes bétattes blotti dô in véyé adgé que se trovait li. Main, ç'à drôle, el aint mitenaint to lai mainme couleur, ai sont tôte noires comme des raychetué. Le bon tiurié voyé les pare feu de ci care, main ai se lancennent tot enne aipré

l'âtre, contre lai fenètre po allay réchepiray l'air pur. Lai servante ravoète dain le nitie : ai y aivait sept uës, tot des nois. Elle dié en son maître : « Qué détrasse el aint aivu, ces pores bêtes ! ravoétié voi, chire, el aint fait des uës to nois, ç'à lai première fois dà qu'nos les ain que çoli ios airrive. » To çoli ce n'était inco ran, main ç'à que lai tieugenière, tiain elle voyé que les uës en se biantchéhaint y noichin les doigts elle flanqué in bon savon en son maître : « Vos voites mitenaint chire, vo vlay tot saivoi ! Aivo to vos nouvelles sciences, vòs airin inco poyu étô-fay to nòs dgerennes. Fote min cte breuyerie de fonat feu de ci. Ai yé longtemps qu'i vòs le dit, vò ne vlay ran écoutay. Se vòs fesin vò te travaille, ai pe moi le minne, el adrait bin meu tcl ie nos po tot. I en seu mitenaint ponentayié les dgerennes, les uës, lai fenètre, tot, tot çoli ai cåse de ste pøgeon de fona ! Nos ain maindgié des uës dvaint aivoy ste putte mécanique, ai pe se Duë veut que nos en vlan inco maindgié sance. » — Le bon tiurié compregné lai leçon ; ai rentré to capou dains sai tchambre en regrettaint l'airdgent qu'el aivay vâguay po réchaday ses dgerennes. Po le fonat, lai Tiaitrine le flanqué dains in càre vou en l'peut inco admiray adjedheu. An ne l'on pu railumay dà don, ai pe les dgerennes n'aint djemai réclamay.

*Stu que n'à pe de bôs.*

### Publications officielles

*Examens de droit.* — Les candidats qui se proposent de subir dans le courant de l'automne leur examen théorique ou pratique en obtention du diplôme de notaire, sont invités à faire parvenir à la Direction de la justice leur demande d'accès accompagnée des pièces voulues, etc. jusqu'au 26 août 1899.

### Convocations d'assemblées.

*Chevenez-Courtedoux.* — Le 13 à midi, assemblée paroissiale pour ratifier une décision du conseil, nommer un conseiller.

*Courchavon.* — Le 13 à 2 h. pour discuter le règlement du cimetière, statuer sur une demande pour atterrir des fontaines.

*Courgenay-Cornol.* — Assemblée paroissiale le 13 à 1 h. pour entendre le rapport des vérificateurs, nommer deux conseillers.

*Lajoux.* — Le lundi 14 à 2 h. pour nommer un conseiller, vendre du terrain, etc.

*Noirmont.* — Le 13 après l'office, pour nommer une commission, s'occuper de la révision du règlement.

### Cote de l'argent

du 9 août 1899

Argent fin en grenailles. fr. 106. 50 le kilo.

Argent fin laminé, devant servir de base pour le calcul des titres de l'argent des boîtes de montres . . . fr. 108. 50 le kilo.