

côté), et l'on enlève alors la crème avec soin, de manière à l'avoir toute sans lait avec elle, s'il est possible. Cette opération demande une habileté qui ne peut s'acquérir que par l'habitude; mais de la manière dont elle est faite dépend en partie le succès dans la quantité et la qualité du beurre; car, si on laisse de la crème, on perdra nécessairement une quantité de beurre proportionnée, et, si l'on prend du lait avec la crème, cela nuira à la qualité du beurre. Dans les journées chaudes, on doit faire deux écrémages par jour, un chaque traite; mais dans les temps froids, on peut n'écrémer qu'une fois. Dans tous les cas, on ne doit jamais attendre que le lait soit sûr pour écrémer, la qualité du beurre en souffrirait.

Quand la crème est ainsi levée, il faut de suite la mettre dans un vase à part pour la garder, jusqu'à ce qu'on en ait une quantité suffisante pour faire du beurre. Si la quantité de lait avec laquelle on a à opérer n'est pas considérable, on peut se servir d'un vase de grès.

Dans une grande laiterie, le vase qui convient le mieux pour garder la crème est un baril de bois, bien fait, d'une grandeur proportionnée à la quantité de crème, ouvert d'un bout, et avec un couvercle qui ferme exactement. Au bas de ce baril, près du fond, il doit y avoir un trou avec un bouchon de liège ou un petit robinet, afin de retirer de temps en temps par là toutes les parties claires et aqueuses qui pourraient se trouver dans la crème, et qui en séjournant avec elle, nuiraient beaucoup à la qualité du beurre. Le dedans de cette ouverture devra être garni d'un petit filet métallique ou d'une gaze qui retienne la crème et qui ne laisse échapper que la partie liquide. Il faut en même temps incliner le baril du côté de cette ouverture, afin que tout ce qu'il contient de séreux puisse s'en échapper.

Ce qui n'a pu être établi avec précision, c'est le temps qu'il convient de garder la crème, pour qu'elle atteigne le point où elle est propre à faire le meilleur beurre, et combien on peut la garder après ce moment sans qu'elle perde de sa qualité; cela doit en effet varier suivant les circonstances; il ne paraît pas que ceux qui sont renommés pour faire le meilleur beurre, aient là-dessus de règle uniforme. Ce qui peut être certain, c'est que, lorsque la crème est bien conservée, cela est à peu près indifférent :

Il est cependant admis que la jeune crème est la seule propre à faire du beurre de première qualité, et que par conséquent on doit la battre tous les jours si l'on tient à l'excellence des produits. Cette doctrine on le voit, est complètement opposée à celle qu'on professait autrefois et qui enseignait que la crème devait être aigrie avant d'être soumise au barattage. La seule raison qui pourrait excuser ceux qui ne font pas leur beurre tous les jours, serait la quantité insuffisante de crème recueillie, parce que le beurre se fait plus vite en opérant sur de grandes quantités que sur de petites; mais jamais et sous aucun prétexte il ne peut être permis d'entasser, comme le font certaines ménagères, la crème de toute une semaine dans des vaisseaux à peine couverts et qui ne sont pas suffisamment nettoyés, comme cela se pratique parfois. Il faut à la rigueur, que la crème soit bien conservée, sous tous rapports. Jamais la crème ne

doit être conservée dans la pièce destinée au lait frais; il faut la tenir dans un autre appartement, en ayant soin d'y maintenir une température moyenne qui ne dépasse par 15 degrés ni en été ni en hiver.

*Fabrication du beurre.*—La propreté est une des premières conditions à remplir pour faire le bon beurre. Tous les vases employés pour mettre le lait, la crème et le beurre lui-même doivent être tenus dans un état absolu de propreté; la baratte qui sert à faire le beurre doit être nettoyée immédiatement à l'eau chaude après chaque service.

Suivant les contrées, on passe à la baratte la crème seule, la crème avec le lait doux, ou la crème même avec le lait caillé. Il est certain qu'on peut baratter le lait même sans attendre que la crème soit montée, et par une agitation suffisante on arrive à la séparation des parties grasses de celles qui ne le sont pas, et ainsi à la formation du beurre. La crème passée avec le lait doux donne un résultat un peu plus avantageux sous le rapport du poids du beurre et de l'économie du temps que la méthode précédente, et la qualité du produit n'en est pas diminuée. Dans le Holstein, la Hollande, la Flandre et une partie de l'Angleterre, on met à la fois dans la baratte la totalité du lait caillé et de la crème. Cette méthode rend l'opération du battage plus pénible, et n'augmente pas sensiblement la quantité du beurre produit.

Lorsqu'on bat le lait même au lieu de la crème, on fait d'excellent beurre; mais ce mode est plus embarrassant, il exige des barattes plus grandes et un battage plus prolongé.

Le mouvement dans le battage de la crème ou du lait doit être uniforme et continue; car quelques coups trop précipités ou trop ralentis suffisent pour faire perdre presque tout son prix à du beurre qui, sans cela, eût été de première qualité. Les personnes, surtout celles qui se servent de barattes ordinaires, doivent tâcher d'avoir le coup très régulier, et ne doivent permettre à personne de les aider, à moins que ce ne soit quelqu'un qui ait la même manière de battre; mais, si la crème est bien préparée, tout aide sera inutile. Si l'on bat plus doucement qu'il est nécessaire, en hiver le beurre s'en ira, comme on dit, ou ne se fera pas; si le coup, au contraire, est trop prompt et trop violent, en été cela occasionnera une fermentation qui donnera au beurre un goût désagréable.

La ménagère qui a la direction d'une laiterie importante doit porter à cet égard la plus grande attention, et avoir soin de ne confier la besogne du barattage qu'à une personne qu'y s'y entende bien. Il faut qu'elle soit attentive, d'un caractère flegmatique; elle ne doit permettre à qui que ce soit, surtout aux personnes jeunes, de toucher à la baratte sans la précaution et la circonspection les plus grandes. Mais les personnes accoutumées à voir battre de la crème qui n'est pas bien préparée trouveront peut-être que ce serait un bien fort travail pour une seule personne de battre tout le beurre d'une laiterie considérable; mais le fait est que rien n'est plus aisé et moins fatigant que de faire du beurre quand la crème a été bien préparée.

La principale cause des difficultés que l'on éprouve dans la formation du beurre, c'est la température trop basse ou trop élevée; cette température a aussi