

Mme. DE MORSY.—Entrons d'abord dans

LA SALLE AU LAIT.

La première chose qui frappa nos jeunes gens en pénétrant dans cette pièce, fut l'exquise propreté qui brillait de toutes parts. Figurez-vous, lecteur, une chambre de moyenne dimension pavée en dalles (briques) bleues. Tout autour des murs, règne, à hauteur d'appui une table en maçonnerie soutenue par de légères voûtes surbaissées. Sur cette table, revêtue, ainsi que la partie de la muraille qui l'avoisine, de plaques de faïence d'une blancheur éclatante, sont symétriquement rangées des terrines larges et peu profondes. Ces terrines rouges, dont la couleur se détache vivement sur celle de la faïence; ces dalles bleues, mollement éclairées par le demi-jour que tamisent les vitres dépolies des fenêtres, donnent à la laiterie de la ferme des Landes un aspect coquet et gracieux dont il est impossible de n'être pas surpris et charmé.

« C'est ici, dit Léonie encouragée par un sourire de Mme de Morsy, qu'on apporte le lait aussitôt après la traite; on le verse, en le remuant le moins possible, dans les terrines que vous voyez.

Mme DE MORSY.—Vous rappelez-vous, mon enfant, ce que je vous ai dit des trois parties, des trois éléments qui constituent le lait? Il faudrait commencer par l'expliquer à ces Messieurs.

LÉONIE.—Le lait se compose de trois éléments bien distincts :

LA CRÈME, LE CAILLÉ ET LE PETIT-LAIT.

Avec la crème ont fait le beurre; avec le caillé, le fromage; le petit-lait se consomme en nature; cependant, en le faisant évaporer, on obtient du sucre de lait.

La séparation des trois éléments constitutifs du lait s'opère naturellement; il suffit de le laisser en repos. Mais on a remarqué que cette opération était beaucoup plus prompte et plus complète: premièrement, lorsque le lait était déposé dans de grandes terrines bien larges et très-peu profondes; secondement, lorsqu'on plaçait ces terrines dans un lieu frais où la température n'éprouvait pas de brusques variations. On a encore remarqué que la crème contractait très-facilement une mauvaise odeur, et qu'on ne saurait tenir trop propre la laiterie, ses vases et ses ustensiles; mal lavés, ils communiquent à la crème un goût sur, qui se transmet au beurre lui-même. Vingt-quatre heures environ après que le lait a été versé dans les terrines, toute la crème qu'il contient monte à la surface: on la recueille alors avec une espèce d'écumoire sans trous, on la verse dans une barrante, on la bat, et le beurre

se forme. Il ne s'agit plus alors que de le pétrir en tous sens, sur une table de marbre, pour exprimer le petit-lait qu'il contient. On lui donne ensuite, si l'on veut, une forme quelconque au moyen d'un moule en bois.... Est-ce bien cela, Madame?

Mme DE MORSY.—Parfaitement, mon enfant. Si vous saisissiez toujours aussi bien les explications que votre maman vous donne, elle doit être bien contente de vous.

CHARLES.—Madame, parmi les notions générales que ma cousine doit à votre enseignement et qu'elle vient de nous transmettre, il en est quelques-unes sur lesquelles je prendrai la liberté de vous demander certains détails, si toutefois je n'abuse pas de votre complaisance.

Mme DE MORSY.—Je me ferai un véritable plaisir de vous communiquer tout ce que je sais, Messieurs; disposez de ma faible expérience.

DIFFÉRENTS LAITS.

CHARLES.—Je vous demanderai alors, Madame, si le lait de vache diffère, sous quelques rapports essentiels, du lait des autres animaux domestiques?

Mme DE MORSY.—Le lait de brebis a absolument le même aspect que le lait de vache. Il donne plus de beurre; mais ce beurre est très-pâle et rancit promptement.

Le lait de chèvre a un goût particulier; il est moins gras que le lait de brebis: mais, en revanche, il fournit beaucoup plus de fromage. Il contient donc moins de crème et plus de caillé. Le beurre qu'on en retire en petite quantité, il est vrai, est très-blanc, très-agréable, et se conserve longtemps frais.

Le lait d'ânesse, où le petit-lait domine, est celui de tous les animaux qui contient le moins de crème et de caillé.

CHARLES.—Le lait de toutes les vaches est-il pareil? S'il l'est, d'où vient que certains pays sont renommés par la qualité de leur beurre, et plus encore par leurs fromages, qui diffèrent totalement entre eux?

Mme DE MORSY.—Le lait de toutes les vaches bien portantes est presque toujours le même. Et s'il est incontestable que certaines races fournissent un lait à la fois plus abondant et plus riche en crème, je crois qu'il ne faut pas attacher à ce fait une importance exagérée; dans tous les cantons où les vaches sont bien nourries, bien soignées, il y a d'excellentes laitières. Si, à l'étranger, la Frise (1), le Holstein et la Lombardie; si, en France, Isigny, Bray, la Prévallais expédient au loin des beurres exquis, cela ne tient nullement aux vaches de ces localités, mais aux soins, à l'intelligence des fermières et aux bons procédés qu'elles suivent. Il est impossible de

se faire une idée, à moins d'avoir mis la main à l'œuvre, de la facilité avec laquelle la crème s'altère et perd cette saveur fine et délicate qui fait son premier mérite. Un vase mal rincé, un peu de lait aigre oublié dans un coin, un linge malpropre, en voilà plus qu'il n'en faut dans une laiterie pour altérer ses produits. Enfin, si la laiterie elle-même est soumise à de brusques variations de température, si elle est dans le voisinage d'eau croupissantes, de fumiers; si un air pur et frais n'y circule pas constamment, il ne faut pas songer à obtenir des beurres fins, eussiez-vous les meilleures vaches et les plus riches pâturages du monde. Mais à quoi servirait la plus minutieuse propreté sans une bonne méthode de fabrication? S'il est indispensable d'avoir de la crème parfaite, il est également indispensable de savoir bien l'employer.

SECRET DANS LA CONFECTION DU BEURRE.

J'étais, il y a cinq ans, si persuadée de cette vérité, que je fis exprès un voyage à Isigny, très-décidée à ravir aux fermières de ce pays le secret de leur beurre dont la réputation est européenne. Grande fut ma surprise quand je m'assurai par mes yeux que le fameux secret des artistes d'Isigny était une chimère de mon imagination, et que ces braves paysannes ne doivent leurs admirables produits qu'à la pratique rigoureuse de certaines précautions bien connues en théorie, mais généralement très-négligées.

Les procédés d'Isigny, de Bray, de la Prévallais, sont si simples, si faciles à suivre, qu'à mes yeux la supériorité incontestable des beurres de ces cantons devrait faire rougir de honte les fermières du reste de la France. [Quelques-unes de nos fermières canadiennes n'auraient-elles pas, par hasard à rougir tant soit peu.—Réd. S. A.] Elles ne songent donc pas qu'en envoyant au marché leurs beurres gras, huileux, rances, piquants, elles avouent implicitement qu'elles sont malpropres, négligentes, peu soigneuses (2)! A Isigny on écrème le lait, on bat le beurre, on le lave comme partout; seulement les laiteries sont nettes comme un plat d'argent, pour me servir d'un vieux dicton de mon pays; les crèmes sont recueillies toutes les douze heures en été, et le beurre est battu dans des ustensiles minutieusement écurés et rincés. Quand le beurre est obtenu à la Prévallais, au lieu de le laver à grande eau, on l'étend sur une tablette de pierre polie. Là on le pétrit avec un rouleau de bois dur, on l'essuie avec des linges mouillés jusqu'à ce qu'il ne contienne plus la moindre gouttelette de petit-lait.

• Toutefois j'avoue qu'une paysanne qui ne possède qu'une ou deux vaches

(1) La Frise est une province du royaume des Pays-Bas.

(2) Ceci est un peu sévère; mais c'est une Allemande qui parle ainsi, et au fond ce n'est pas sans raison!