

3° *Sonder le beurre.*—La couleur de l'échantillon doit être jaune paille clair, bien régulière et sans aucune tache blanche ni marbrures. —L'échantillon contient-il beaucoup d'eau ou de lait de beurre ?—Un bon beurre doit être suffisamment sec pour qu'il n'apparaisse à la surface de l'échantillon que que de légères gouttelettes d'eau claire. Si le beurre a été mal lavé, ces gouttelettes seront blanchâtres.

4° *Casser un morceau de l'échantillon* et en examiner la cassure qui doit ressembler à celle d'un morceau de grosse fonte. Le beurre ne doit pas avoir le grain trop fin. Il doit en outre être bien ferme, et si on le coupe, il doit être bien homogène, bien pressé et ressembler à de la cire.

5° *Sentir l'échantillon* qui ne doit émettre aucune odeur désagréable. Les plus mauvaises odeurs sont celles d'animal, d'étable, de navets, d'ensilage, de petit lait en décomposition, de suif, etc. L'odeur doit être bien fraîche.

6° *Goûter l'échantillon* qui ne doit avoir aucun mauvais goût. Les mauvais goûts les plus communs sont ceux de lait de beurre, de snif, de rance, de poisson, d'huile, de caillé ou de fromage et le goût acide. Le goût de noisette ou d'amande est au contraire une bonne note.

Le beurre doit en outre n'être, ni trop, ni trop peu salé. Le marché anglais demande 2 à 2½ 0/0 ; le marché local demande un peu plus. On arrive facilement, avec un peu d'habitude, à distinguer si le salage est suffisant ou trop fort.

On cote l'arôme et la saveur de 0, à 45

“ le grain de 0, à 25

“ la couleur de 0, à 15

“ le salage de 0, à 10

“ l'apparence générale de 0, à 5

Soit un total possible de 100 points pour un beurre parfait. Sont cotés de 1ère classe, les beurres qui atteignent de 97 à 100 points ; de 2ème classe ceux qui atteignent de 90 à 97 points, 3ème de ceux ayant moins de 90 points.

Sous le titre, *apparence générale*, c'est à la qualité du papier parchemin et à la manière dont il est mis, et dont le beurre est tassé, qu'il faut attacher le plus d'importance ; c'est de cela que dépend la conservation du beurre.