

*Malaxage.*

Les malaxeurs en usage sont à peu près partout les mêmes. Une table à plan incliné ayant à peu près la forme d'un V, pourvue de leviers ou rouleaux pour presser le beurre. Tous fonctionnent bien, et tous se valent à peu près ; il suffit de savoir s'en servir avec soin et intelligence pour bien réussir et ne pas briser le grain du beurre. Le but du malaxage est d'exclure du beurre l'eau et le lait de beurre qu'il peut contenir, lui donner une consistance solide, et bien y mêler le sel. Le travail du beurre, au moyen du levier ou rouleau, doit être de la pression. Toute friction doit être soigneusement évitée, parce qu'elle brisera le grain du beurre et le rendra gras. La force de pression doit être appliquée aussi soigneusement et aussi directement que possible, et pas plus de pression qu'il est nécessaire ne doit être appliquée. Le beurre doit être travaillé et manipulé le moins possible.

Le fabricant doit prendre avantage de tous les moyens de se dispenser de toute pression inutile sur le beurre. Il est bon de se servir d'une éponge pour absorber le liquide sur le beurre, surtout à la fin du travail, afin d'éviter toute pression inutile ; car le beurre étant alors sec, il est plus dangereux de briser le grain, que lorsqu'il contient de l'eau. Les mains ne doivent jamais venir en contact avec le beurre ; il faut toujours se servir de palettes pour la manipulation. Le beurre doit être pressé à une température convenable. S'il est trop mou, le pressage n'aura pas l'efficacité voulue ; s'il est trop dur, le grain sera brisé. La température la plus convenable est de 58 à 60 degrés. Le premier travail, qui est pour incorporer le sel, doit être fait avec le moins de manipulation possible, juste ce qu'il faut pour que le sel soit distribué également dans toute la masse. Le second travail est pour extraire un peu de saumure et faire du beurre une masse ferme et parfaitement uniforme. Il n'est pas bon d'extraire toute la saumure, car le beurre sera trop sec, ni non plus, d'en laisser trop, car il aura une apparence un peu spongieuse.

Plusieurs fabricants ne font qu'un seul pressage ; ils paquettent leur beurre immédiatement après l'avoir salé. Ce système a l'avantage de donner moins d'ouvrage et de ne pas exposer à faire le second travail dans de moins bonnes conditions que le premier.

Ce procédé, d'après le professeur Arnold, ne gâtera pas du bon beurre. Mais lorsqu'on désire un beurre de première qualité et qu'on veut qu'il se conserve longtemps, il n'est pas recommandable. Si le beurre est destiné pour une consommation immédiate, le procédé est bon, mais s'il est destiné pour l'exportation, il sera plus prudent de le travailler deux fois.