

petits grains de la grosseur d'environ la moitié d'un grain de blé. Plus que cela serait inutile et préjudiciable.

*Lavage du beurre.*

Le barattage fini, le lait de beurre devra, de suite, être sorti par la chantepleure à laquelle il serait bon d'adapter, en dedans de la baratte, un tube en ferblanc troué, qui retiendrait parfaitement le beurre, tout en laissant bien écouler le petit lait. Le beurre devra ensuite être lavé, à plusieurs reprises, dans de l'eau pure et froide, à la température d'environ 50 degrés, faisant faire quelques tours à la baratte, à chaque lavage. Lorsque l'eau sortira claire, de la baratte, le lavage sera suffisant. C'est une bonne chose de faire le dernier lavage avec une saumure douce. Dans les temps froids, on peut faire ce dernier lavage à une température plus élevée, pourvu que le beurre ne soit pas trop dur à travailler.

*Salaison du beurre.*

Le beurre une fois égoutté, sera sorti de la baratte, au moyen d'une palette en bois, et mis dans une tinette, pour le transporter sur la balance, afin de le peser, et de là sur le *malaxeur*, pour le saler, c'est une erreur de penser que l'on sale le beurre dans le seul but de le conserver. Le principal but, en salant le beurre, doit être de satisfaire le goût du consommateur. Du beurre bien fait se conservera bien, étant très peu salé, tandis que celui qui aura été mal fait, ne se conservera pas, quand même il aura été beaucoup salé. Le sel que l'on emploiera devra être fin et pur. Le sel Higgins et Eureka est considéré le meilleur pour le beurre. On sale généralement trois quarts d'once par livre de beurre, dans les temps frais, et une once, dans les chaleurs. Cette préparation est bonne et convient à notre marché. On devrait se servir d'un sas pour saupoudrer le sel sur le beurre ; cela vaut mieux que de l'étendre à la main. Si le beurre contient beaucoup d'eau, il faudra mettre plus de sel, afin de compenser pour celui qui sera emporté dans le pressage. Le sel devra être bien incorporé au beurre. La salaison finie, on mettra le beurre dans un vaisseau convenable, tel qu'un plat en bois, ou autre ; on le couvrira d'un linge blanc et propre, et on mettra dessus de la glace, s'il est nécessaire, pour le conserver ferme, jusqu'au temps où l'on fera le second travail, qui devra avoir lieu, pas plus tard que le lendemain. Il peut se faire au bout de huit à dix heures. Ce qu'il y a de mieux, pour le beurre dans de bonnes conditions, entre le premier et le second travail, est un grand coffre en bois doublé à l'intérieur en zinc ou en ferblanc, dans lequel on met de la glace au besoin. On peut conserver ainsi le beurre à la température voulue.