

glacière y jointo. En se servant de l'eau il faut l'en faire sortir soigneusement. Si le fermier a une glacière ou un bon puits, et si le beurre est mou après avoir été fait; il durcira en peu d'heures, en le mettant dans la glacière, ou le suspendant dans un vaisseau dans le puits près de l'eau, et il peut alors être mis en rouleaux, puis au moule avec ou sans sel, pour la table ou le marché. Ainsi préparé, on peut le remettre dans la glacière ou le puits jusqu'à ce qu'on en ait besoin.

En salant le beurre, des vaisseaux de bois sont préférables, et ces vaisseaux doivent être faits de frêne, bouillis pendant quelques heures, pour leur ôter toute acidité. Les tinettes doivent être nettoyées et assaisonnées aussi bien que possible avant que de s'en servir, bien frottées avec du sel et la cavité entre le fond et les côtés remplie de beurre fondu.

On peut faire une excellente préparation pour conserver le beurre en réduisant, en poudre fine et bien mêlée; du sucre et du nitre, en parties égales et deux parties de sel commun. Avec chaque livre de beurre on mêlera parfaitement une once de ce mélange, ou dans cette proportion lorsque le beurre est entièrement libre de lait; et le beurre doit immédiatement être mis en tinette, si bien pressé qu'il n'y ait pas des trous d'air ou des cavités d'aucune espèce. Si la tinette n'est pas sur-le-champ remplie, le beurre doit être parfaitement couvert d'un morceau de toile fine, et sur celui-ci un deuxième morceau trempé dans du beurre fondu, afin d'exclure l'air autant que possible. Les linges doivent être soigneusement remplacés toutes les fois qu'on met d'autre beurre dans la tinette, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement remplie. Les deux linges sont alors soigneusement étendus dessus, et on met un peu de beurre fondu tout le long des bords, pour exclure l'air. On doit alors répandre un peu de sel sur le tout, et le couvercle de bois est fortement appliqué. Du beurre ainsi préparé n'a pas le meilleur goût pendant la première quinzaine; mais après cette période il acquiert un goût riche et moelleux, et se conserve doux pendant plusieurs années. J'ai préparé du beurre de cette manière.

Si ce beurre reste longtemps ouvert pendant l'usage, on y verse une forte saumure de sel, dès qu'elle est froide, afin d'empêcher qu'il ne devienne rance, ce qui pourrait être la conséquence de ce qu'il serait trop longtemps exposé à l'air.

Lorsque le beurre doit être exposé à un climat chaud, on doit le purifier en le fondant avant de le saler et de le mettre en tinette. A cet effet mettez-le dans un vaisseau propre, et celui-ci dans un autre contenant de l'eau. Chauffez l'eau jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu; vous le laisserez dans cet état pendant un certain temps; alors les parties impures se précipiteront en laissant au-dessus une huile parfaitement transparente. Celle-ci refroidie deviendra opaque et prendra une couleur ressemblant presque à celle du premier beurre, mais un peu plus pâle et d'une consistance ferme. Si ce beurre raffiné est devenu un peu raide, mais toujours pendant qu'il est encore un peu mou, la partie pure doit être séparée de la lie, salée et emballée comme l'autre beurre; il retiendra mieux le sel que dans son état original. On peut le conserver doux sans sel, en y ajoutant une certaine portion de bon miel, peut-être une once par livre. On mêle le tout bien ensemble, de sorte à incorporer parfaitement les parties. On pourrait de cette manière conserver du beurre frais pour de longs voyages, sans aucun danger de le gâter.

J'ai vu d'aussi bon beurre fait en Canada qu'en Irlande; et je crois, qu'avec un bon traitement, on peut le faire aussi bon ici que quelque part qu'il soit dans les Iles Britanniques. Je ne connais aucune circonstance dépendant du climat, du sol, ou des bestiaux, qui nous empêcherait de faire du bon fromage. Nous n'avons qu'à vouer autant d'attention et de soins à la lacterie et au procédé pour faire du fromage, qu'on y voue en Angleterre. Rien ne nous empêche d'adopter le même procédé. Notre lait est assez bon, et nous sommes à même de donner à nos laiteries la température nécessaire à la fabrication du fromage et du beurre; ce sera notre faute si nous ne rendons pas cette branche de l'économie rurale aussi profitable qu'elle peut et doit être.