

CONNAISSANCES UTILES.

Procédé pour faire du beurre sur-le-champ.—Il suffit de verser le lait non écrémé, quelques heures après la traite, dans des bouteilles où on le secoue vivement; les grumeaux se forment, on les jette sur un tamis, on les lave, on les rassemble, et on a le beurre le plus fin comme le plus délicat qu'on puisse se procurer.

Moyen d'améliorer le beurre.—Penez de grosses carottes bien saines, lavez-les, laissez ressuyer pendant deux ou trois jours à l'ombre, ensuite ratissez la partie jaune extérieure jusqu'aux fibres longues et moins jaunes; exprimez le jus de cette râpüre, mêlez-le dans la baratte avec la crème destinée à être battue. Ce beurre aura une belle couleur, un goût très-fin, et se conservera mieux que celui qu'on obtient par les procédés ordinaires.

Manière de saler le beurre.—Les agriculteurs anglais prennent pour saler le beurre deux parties de sel de cuisine, une partie de sucre, et une partie de salpêtre. Ils mêlent et pilent parfaitement le tout, répartissent également une once de ce mélange sur douze fois autant de beurre qu'ils pétrissent à la manière ordinaire, afin que les sels le pénètrent de toutes parts. Ils le mettent ensuite dans des vases épars qu'ils ont soin de bien boucher, et les laissent ainsi, au moins pendant trois semaines, avant de s'en servir.

Moyen pour rétablir le beurre fort.—Lorsque le beurre frais n'a pas été salé à temps, ou que le beurre salé est devenu rance, ou qu'il a chanci, il faut le faire fondre, l'écumer, et tremper dedans une croûte de pain bien grillée de tous côtés. Au bout d'une mi-