

L'altérabilité de ce beurre est encore très-grande, mais nous avons le secours du sel qui, par ses propriétés antiseptiques, empêche l'altération des substances étrangères et conserve au beurre toutes ses qualités. Lorsque le beurre ne contient qu'un quart de son poids de petit-lait et de lait caillé, le salage atteint complètement son but; mais si la proportion de ces derniers est plus considérable, le résultat du salage est incomplet, même en augmentant la dose de sel, et le beurre, quoique de bonne qualité lors de sa fabrication, devient mauvais au bout de quelques semaines.

En outre, on a souvent remarqué que le beurre fabriqué en grande quantité retient moins de petit-lait et de lait caillé que celui qui est préparé en petit. Dans les grandes fermes, par exemple, dans celles où l'on entretient 30 à 40 vaches pour la fabrication du beurre, le produit est ordinairement plus pur, plus délicat et se conserve sans altération plus longtemps que dans les petites fermes où l'on ne dispose que de 2 ou 3 vaches.

Voici, du reste, comme preuve de ce qui précède, la composition ordinaire des beurres fabriqués en grand et ceux fabriqués en petit :

En moyenne le beurre fait en grand, contient 77½ pour cent de beurre pur, 1½ de lait caillé et 21 de petit lait; tandis que le beurre brut fait en petit ne donne que 74 pour cent de beurre pur avec 4 de lait caillé et 22 de petit-lait. Ces chiffres sont le résultat de nombreuses analyses faites par des hommes compétents dans lesquels nous pouvons reposer toute confiance.

Il est généralement reconnu que le beurre fait pendant les grandes chaleurs est moins bon et que, malgré un salage abondant, il se conserve moins bien que celui obtenu en toute autre saison. On a constaté le fait; mais on ne s'en est jamais demandé la raison. La voici: le beurre produit à une température élevée reste mou, emprisonne dans son sein de nombreuses parcelles de caillé que les lavages réitérés ne peuvent enlever complètement et qui lui communiquent ses mauvaises qualités.

Il existe un moyen bien simple d'extraire tout ce caillé. Celui-ci est insoluble dans l'eau pure, nous l'avons déjà dit; mais il devient très-soluble (très-fondant) dans une eau légèrement alcaline. Par conséquent, pour débarrasser le beurre des impuretés qui peuvent l'altérer, on n'aurait qu'à le laver avec de l'eau dans laquelle on aurait jeté quelques grains de soda à pâte. Si l'on craignait que cette addition de soda ne donnât un goût désagréable au beurre, on pourrait l'essayer sur une petite partie de la substance, et alors on se convaincra que le soda, pourvu qu'il ne soit pas en trop grande proportion, n'altère aucunement le goût du beurre.

Quels que soient les soins apportés dans tous les détails de la fabrication, le beurre laissé à lui-même s'altère plus ou moins rapidement suivant la température. Pour empêcher cette altération, le moyen le plus généralement employé est le salage. On sale tous les beurres, même ceux qui doivent servir immédiatement à la consommation; car le sel, en certaines proportions, rehausse le goût du beurre. Seulement la quantité de sel varie suivant le temps qui doit s'écouler depuis le moment de sa fabrication jusqu'à celui où il sera consommé et aussi suivant la pureté du produit.

En outre, tous les sels du commerce ne sont pas également bons pour le salage du beurre. Disons d'abord que le sel doit être proscrit. Il est bien vrai que ce sel empêche l'altération du beurre; mais, comme il est en grains très-volumineux, il en faut une proportion plus considérable; puis les consommateurs dédaignent les beurres salés avec

du gros sel, les beurres qui croquent, comme on dit généralement.

Sur nos marchés, lorsque l'acheteur exige le sondage du beurre, il n'aime pas à sentir la gonde grincer sur les morceaux de sel qui se rencontrent sur son parcours, et les beurres qui possèdent ce défaut sont regardés comme produits communs, lors même qu'ils seraient supérieurs sous tous les autres rapports.

Le meilleur est celui qui a été longtemps exposé à l'air, desséché au four et pulvérisé bien fin. Le sel fin en usage est ordinairement d'excellente qualité, mais il n'est pas tout-à-fait assez sec et on y gagerait beaucoup à le faire séjourner pendant quelques heures dans le four après la cuisson du pain.

Si le beurre ne se conserve bien que lorsqu'il a été salé, d'un autre côté il ne faut pas que la proportion de sel soit trop considérable. Généralement cette proportion est d'une livre de sel pour 15 à 18 livres de beurre. C'est-à-dire qu'il faut une demi-livre de sel pour 8 livres de beurre ou un quartier pour 4 livres, ou 2 livres de sel pour 30 à 36 livres de beurre. Lorsque le produit est commun, on prend le maximum de la proportion; si, au contraire, il est de qualité supérieure, on choisit le minimum.

En Angleterre et surtout dans les îles de Jersey et de Guernesey, l'emploi du sel marin seul pour le salage du beurre est considéré comme insuffisant, et les fabricants les plus entendus dans cette spéculation font entrer dans leurs salaisons non-seulement du sel marin, mais encore une petite quantité de sucre et de salpêtre. Ils font alors le mélange suivant: 2 livres de sel marin, 1 livre de sucre, et une livre de salpêtre. Les quatre livres de ce mélange suffisent pour la salaison complète de 64 livres de beurre, ou la moitié pour 32 livres, de beurres ou le quart pour 16 livres, ou le demi-quart pour 8 livres. Le beurre ainsi préparé n'a pas tout de suite un goût fort agréable; mais au bout d'une quinzaine de jours il acquiert une saveur qu'aucun autre beurre ne peut obtenir par les moyens ordinaires.

Nous avons déjà eu occasion de parler de ce mode de salaison; malheureusement on n'a pas accordé à ce sujet toute l'attention qu'il méritait et même on s'est récrié contre l'introduction du sucre et du salpêtre dans le beurre, prétendant que ces substances devaient nuire à ses qualités. Cette prétention est sans aucun fondement; car nous avons essayé nous-même la méthode anglaise sur du beurre d'été altéré par un long battage, et quinze jours après le salage nous avions un beurre supérieur dépourvu du goût sucré qui prédominait lors de la salaison; nous avions employé de la cassonade blanche.

Quoiqu'il en soit de la répugnance de nos fabricants de beurre, il est incontestable que les beurres de l'Angleterre et des îles de Jersey et de Guernesey, sur les marchés de l'Europe, priment les beurres Américains et à plus forte raison les beurres canadiens. Les répugnances irréfutables et non raisonnées doivent être mises de côté quand il s'agit de nos intérêts commerciaux les plus chers.

Pour saler le beurre, aussitôt après le délaitage, on l'étend en tranches minces et on y répand dans les proportions voulues soit du sel pur, soit le mélange dont nous venons de parler, puis on replie les tranches sur elle-mêmes, on les bat de nouveau et on les tasse fortement dans les vases où le beurre doit être conservé jusqu'au moment de la consommation; enfin, on termine la salaison en tenant toujours le produit couvert de saumure.

La forme et la qualité des vaisseaux où l'on conserve le beurre influent aussi beaucoup sur le succès de la fabrica-