

manière définie, et si vous conservez leur structure sans les briser, vous avez un beurre de la qualité la plus fine et la plus propre à se conserver longtemps; et les fabricants de beurre s'efforcent maintenant de toute manière de ne pas briser les globules, ou comme ils le disent, de ne pas détruire le "grain" du beurre. Briser ces globules, produit sur la conservation du beurre le même effet que l'on obtiendrait pour la conservation des œufs en en brisant le jaune, cela en change le goût. Les huiles odorantes qui donnent au beurre sa saveur, paraissent exister principalement à la surface extérieure des globules, et si vous conservez le "grain" dans sa forme, vous gardez cette saveur dans le beurre, ce qui ne peut se faire si vous brisez les globules et si vous en dispersez le contenu. Les fabricants de beurre, en conséquence, ne le travaillent que très peu actuellement. Ils pensent que le mieux est de le travailler le moins possible. Ils battent la crème jusqu'à un certain degré, jusqu'à ce que le beurre prenne la forme de granules de la grosseur d'un grain de blé ou d'un pois; ils retirent alors le lait de beurre, et lavent celui-ci jusqu'à ce que toutes les particules étrangères en soient enlevées. S'il est ensuite travaillé avec soin, en veillant à la conservation du "grain," vous avez un article dans son état le plus pur, et capable de se conserver pendant un temps presque illimité. J'ai vu du beurre conservé dans un pot de terre fermé hermétiquement pendant trois ans, et ce beurre; lorsque je l'ai goûté, était aussi exempt de rancidité que lorsqu'il y avait été déposé. Il avait acquis une saveur très forte, mais il n'était aucunement rance.

*Par M. Ferguson :*

Q. Vous croyez qu'une plus grande quantité de beurre est gâtée dans ce pays par un pétrissage excessif que par suite d'être gardé trop longtemps?—Oui, le beurre ne devrait pas rancir aussi vite que cela se produit ordinairement, s'il était bien fait. On peut le fabriquer de manière à ce qu'il puisse se conserver presque indéfiniment, mais si en le travaillant, il est pétri et battu avec excès, sa saveur change ainsi que sa couleur, et il devient peu agréable comme aliment.

*Par M. Cochrane :*

Q. Ainsi vous pensez que s'il n'est pas trop travaillé, il n'y a pas autant de danger de briser les globules, qu'en le battant avec une spatule. J'ai vu du beurre qui présentait presque la même apparence que s'il avait été broyé dans un mortier?—Il vaut mieux extraire le lait de beurre par la pression, que de chercher à l'exprimer par un procédé de glissement ou de broyage, ce qui ne peut manquer de briser le grain du beurre.

*Par M. Hesson :*

Q. Vous voulez obtenir l'extraction entière du lait de beurre?—Oui le séparer complètement du beurre.

*Par M. Trow :*

Q. Ne pourriez-vous pas obtenir plus de succès au moyen d'une éponge ou d'un linge que par le battage?—Vous n'agiriez ainsi que sur la surface de la masse, cela n'enlèverait pas le lait de beurre qui se trouverait dans l'intérieur.

*Par M. Cameron (Middlesex).*

Q. Quelle est la machine qui pourrait nous faire arriver au système que vous nous avez expliqué? Je suppose qu'il y a quelque machine particulière fabriquée dans ce but?—Oui, il se trouve dans cette salle un monsieur qui possède un appareil pour exécuter les opérations que je viens de décrire, et qui en fabrique pour le public. C'est un très bon appareil, et j'espère le voir généralement introduit dans le pays.

Q. Est-ce une machine que tout agriculteur fabriquant une quantité raisonnable de beurre puisse aisément l'employer?—Elle est parfaitement simple.

Q. Et peu dispendieuse?—Oui, très peu coûteuse.

*Par M. Allen :*

Q. Quant à l'emballage du beurre, quelle est la meilleure espèce de bois à employer?—Le chêne blanc.

Q. Est-il préférable au frêne?—Oui, son odeur est moins pénétrante. L'épinette et la pruche sont de bons bois aussi.