

plus large du bas que du haut. Ces barattes ont une "batte" qui baratte la crème de haut en bas et de bas en haut, permettant ainsi au gaz de s'échapper par l'ouverture qui existe pour passer la batte. Les gaz s'échappant permettent au beurre de se faire. Mais, il y a encore l'inconvénient que ces barattes ne sont pas bonnes, en ce qu'elles ne barattent pas la crème également. Il est indispensable que la crème soit barattée également et sans interruption, jusqu'à ce que le lait se sépare du beurre. Ainsi baratté, le beurre est tout en grains si fins, qu'ils sont presque imperceptibles à l'œil nu. Aussitôt que le beurre est ainsi bien séparé du lait, il faut arrêter le barrattage et le résultat est obtenu. Au contraire, si l'on continue à baratter, on défait l'ouvrage fait. Le petit lait ne doit pas tout sortir d'abord. On obtient la séparation complète en versant un seau d'eau froide; les graies flottent sur l'eau, et il est très facile d'ôter le beurre. Mais, il faut bien remarquer qu'il ne faut jamais toucher au beurre avec les mains; on doit l'enlever avec une palette ne servant qu'à cet ouvrage.

Quant au lavage, il faut bien voir à ce que l'eau soit propre et froide, soit à 50° pas plus, parce que le beurre se prendrait en pain. Pour chaque cent livres de beurre, il faut, pour le lavage, deux cent cinquante livres d'eau dans lesquelles on ajoute cinq livres de sel, soit une livre par cinquante livres; c'est toujours de cette légère saumure dont on se sert.

Quant à se servir de la main, pour la fabrication du beurre, si nous le faisons, il faut que ce soit d'après le principe danois. Il est bien certain, quoiqu'on en dise, que les instruments, quels qu'ils soient, ne peuvent jamais remplacer la main. La main règle la pression comme on veut, mais, il ne faut pas que la chaleur animale de la main se communique au beurre, parce que ça lui serait dommageable en ce que la chaleur de la main fait fondre les grains du beurre, et donnerait à ce dernier un mauvais goût. Il faut donc, d'après le principe danois, se tremper la main dans de l'eau très chaude, aussi chaude qu'il est possible de l'endurer, et immédiatement après, dans de l'eau glacée. Alors, on peut pétrir et manier le beurre sans crainte. Mais, aussitôt que la main se réchauffe, il faut la refroidir en s'y prenant toujours de la même manière. Evidemment, une personne ne pourrait faire du beurre longtemps de cette manière, en ce qu'elle ne tarderait pas à contracter des maladies très graves.

En pétrissant le beurre avec un levier, il faut bien éviter de faire la moindre friction, toujours presser le beurre de manière à faire sortir le petit lait sans tirer sur le levier. De plus, il faut que la couche de beurre mise sur la table pour être pétrie soit très mince, pas plus de deux pouces. Le volume V du Journal d'agriculture, page 83, donne une excellente manière de saler le beurre sans y mettre la main.

La quantité de sel dépend beaucoup du marché où l'on vend son beurre. Si les personnes qui achètent le beurre l'aiment salé, il ne faut pas y regarder, toutefois, il est bon de ne pas pousser la chose jusqu'à l'extrême. Généralement, on sale le beurre assez pour chasser le petit lait de ce dernier, et le beurre se conserve, mais, la quantité la plus recommandable est de mettre une livre de sel pour vingt livres de beurre.

Il faut que le sel soit bien mélangé au beurre, et soit très sec. Le sel tenu à l'humidité augmente d'un quart. Toutes les fabriques ne donnent pas un sel de première qualité, et il est important de toujours choisir le sel pur, ne contenant aucune matière étrangère. On vante beaucoup le "Higgins Eureka Salt" fait d'après un procédé nouveau. Le beurre est suffisamment salé quand, en le pressant légèrement, la saumure perle en petites gouttelettes.

Huit ou dix heures (dix heures au plus) après la salaison, il faut faire subir au beurre le second travail. Cette seconde

opération a pour but de faire disparaître l'excédant de saumure et de rendre le beurre uniforme. C'est au second travail que l'on peut voir si le beurre a été bien travaillé la première fois. La présence de barres blanches dans le beurre est une preuve évidente que le travail n'a pas été bien fait; on remarquera que ces barres ne sont pas salées tandis que les parties jaunes le sont, et même trop peut-être. Il faut bien faire la différence entre barres blanches et taches blanches. Ces dernières résultent de ce que l'eau s'est mêlée au sel. Dans les deux cas, il faut que le beurre soit travaillé de nouveau, huit heures après la salaison, et encore est-il très difficile, sinon impossible, d'en faire un beurre de première qualité.

L'absence de ces barres et de ces taches blanches est une preuve évidente que le premier travail a été bien fait. Le premier et le second travail sont donc deux opérations très distinctes. Dans la dernière comme dans la première opération, il faut éviter la moindre friction, et le fait de trop travailler le beurre. Après la seconde opération en coupant le beurre sur la table, et en le prenant avec la palette, si le beurre a été bien travaillé, il sera uniforme partout et représentera un morceau de fonte cassée. Au contraire, si le travail a été mal fait, au lieu d'avoir un grain uniforme et solide, ce beurre est terne et les grains sont comme de la cire. Le beurre trop travaillé, au lieu d'être comme la fonte cassée, aura le grain allongé et sera terne. Il faut, dans ce cas vendre le beurre sans tarder, quelque soit le bas prix; on ne peut qu'y perdre en le gardant. Tous les premiers avantages sont perdus, en travaillant trop la seconde fois.

EMPAQUETAGE DU BEURRE.—Pour emballer le beurre on se sert généralement de tinettes de bois. Il est bon de remarquer que nous ne mettons ici le beurre dans des canistres en ferblanc que parce que le marché des Indes le veut ainsi; tout notre beurre devant être exporté aux Barbades. Le sel détériore le ferblanc et donne au beurre un certain goût qui lui est préjudiciable, à moins que le ferblanc n'ait été préparé spécialement à cet effet.

Aux États-Unis, on se sert du chêne blanc de préférence à tout autre bois. Cependant, il faut l'employer avec précaution, car, ce bois colore le beurre. On le fait tremper dans la saumure bouillante, très forte, et cela deux ou trois jours. Quand on dit tremper, on n'entend pas dire qu'il faille submerger le bois dans la saumure, mais qu'il faut remplir les tinettes et les garder ainsi pleines trois jours. La saumure ainsi gardée dans les tinettes s'introduit dans les pores du bois et en chasse tout ce qui pourrait endommager le beurre. Cette opération doit se pratiquer pour tous les vases dans lesquelles on veut mettre du beurre et au moment seulement où l'on en a besoin. Au Danemark on fait les vases devant contenir le beurre, en hêtre blanc. Ici on ne pourrait se servir du même bois, parce que le hêtre contient un acide qui ferait certainement tort au beurre.

Au Canada, nous avons trois sortes de bois également propres à la confection, soit des barils, soit des tinettes; ce sont: le sapin, le frêne blanc et l'épinette blanche. Mais pour ces bois, comme pour les autres, il faut qu'ils soient saumurés, puis lavés dans l'eau pure et aussi froide que possible. Il est très important que le beurre soit pressé très dur dans les vases, afin qu'il n'y ait pas d'air dans le beurre. Partout où il y aura de l'air, il sera facile de constater que le beurre y aura perdu. Pour presser le beurre on se sert généralement d'un pilon de quatre à cinq pouces de diamètre. Les couches ne doivent pas contenir plus de quatre à cinq livres, et il faut presser sans friction. La meilleure forme de vase, est le baril. A l'intérieur du baril, il y a des tringles qui empêchent le beurre d'aller plus d'un côté que de l'autre. Le baril se ferme hermétiquement. Ce vase serait bien pré-