

*Barattage.*

Cette opération, quoiqu'étant une des plus importantes de la fabrication, est souvent mal comprise et négligée. Les uns manquent sur un point, les autres, sur un autre, de sorte qu'il y a des défauts dans toute l'opération.

Le but du barattage est de dégager les globules de crème de leur enveloppe, sans briser les petits grains de gras qu'ils contiennent. Si ces petits grains sont brisés par un barattage mal conditionné, le grain du beurre sera détruit. Le grain détruit, le beurre sera grasieux, son arôme se perdra plus vite, et il ne se conservera pas. Il est donc important que le barattage soit bien fait, pour que le beurre soit parfait. Les barattes en usage sont la carrée, le tonneau et la Blanchard. Cette dernière n'est pas commune. Pour ma part, je préfère, de beaucoup, les deux premières, et surtout la première qui est la plus simple, la plus commode et la plus facile à nettoyer.

Avant d'y introduire la crème, on devrait toujours rincer la baratte à l'eau froide, dans les temps chauds, et à l'eau chaude, dans les temps froids, ou suivant que la crème pourrait être trop chaude ou trop froide.

Autant que possible, la crème devrait être à la température voulue avant d'être versée dans la baratte. Si, une fois dans la baratte, elle n'a pas le degré voulu, on pourra l'y réduire au moyen de glace pilée, ou d'eau chaude, suivant qu'elle aura besoin d'être réchauffée ou refroidie. Mais ce moyen devra être employé le moins possible, car il n'est pas tout à fait recommandable. Toutes les fabriques devraient être pourvues de bassins pour la crème, construits de manière à pouvoir la refroidir et la réchauffer au besoin. La température de la crème devra être réglée suivant la saison et suivant la température de la chambre où se trouve la baratte. Si elle est chaude, il faudra mettre la crème à une température un peu plus basse que l'ordinaire ; faites le contraire, si elle est froide. En été, elle devra être de 58 à 60 degrés, suivant que le temps sera frais ou chaud, et en automne, de 60 à 62, et même au delà, dans les temps froids. La crème de centrifuge demande à être barattée à plus basse température, que l'autre de 1 à 2 degrés.

Autant que cela se peut, on ne devrait jamais emplir une baratte plus qu'à moitié. Il n'y a aucun avantage à la surcharger. Il y a au contraire beaucoup à perdre, et sur le temps et sur la qualité du produit, à emplir une baratte aux trois quarts, comme cela se voit. Le barattage est deux et trois fois plus long, et la qualité du beurre est détruite par un barattage