

QUELQUES REFLEXIONS SUR LA MANIERE DE PREPARER LE BEURRE.

D'abord, il faut traire les vaches bien proprement. Et l'on doit éviter de se servir pour cela de seaux en bois ; car, qu'on les lave avec autant de soin que l'on voudra, presque toujours il reste quelques saletés, et ils communiquent au lait, un peu du goût du bois ; quelquefois, même, ils lui communiquent une acidité très forte. Les chaudières en fer blanc valent mieux pour cet objet que tout autre vase.

Quand on a obtenu le lait, il faut le faire refroidir aussi promptement que possible. Les avantages d'un refroidissement prompt, sont que le lait peut se conserver deux fois plus longtemps, et que la crème monte plus vite à la surface, et plus abondamment.

Le moyen le plus simple de refroidir le lait est de placer les chaudières dans lesquelles on l'a reçu du pis de la vache, dans d'autres vases plus grands, remplis d'eau froide.

Après que le lait est refroidi, et qu'il est coulé, on le met dans la laiterie. De la propreté de ce lieu dépend beaucoup la qualité du beurre.

La laiterie devrait toujours être tenue proprement, à l'excès. Elle devrait être purgée de toute odeur quelconque. Car le lait est une substance qui absorbe facilement les odeurs qui se trouvent dans le lieu où on le met. Et cette mauvaise odeur se transmet ensuite infailliblement au beurre.

C'est pourquoi, l'on devrait toujours éviter de mettre dans la laiterie, des oignons, du jambon, du poisson, même des patates, et à plus fortes raisons, devraient-on bien faire attention de n'y pas laisser des restes de racines qui commencent à se décomposer. C'est pourtant le contraire qui se fait en nos campagnes ; car, généralement, la laiterie y est considérée comme un sac à tout mettre ; on y entasse jusqu'aux harnais tout huileux, et la vieille ferronnerie. En tenant une laiterie de cette façon, il est impossible de faire du beurre de qualité supérieure.

Il faut éviter de construire les laiteries près des souilles, les étables, et autres lieux semblables. Si elle est dans la maison, et près de la cuisine, la porte devra toujours être fermée bien juste. Il faut aussi que l'humidité ne se fasse point sentir dans une laiterie.

Le lait doit toujours être tenu bien

fraîchement en été. Il vaut mieux mettre les vaisseaux sur des râteliers que sur des tablettes, parce que l'air peut plus facilement circuler tout autour.

De quelques vaisseaux que l'on se serve, et de quelque matière qu'ils soient faits, il faut à chaque fois qu'on les emploie, les bien nettoyer. On devrait toujours les laver dans deux eaux et ensuite les passer dans de l'eau non pas seulement chaude, mais bouillante. La baratte, et tout ce qui sert à mettre la crème et à faire le beurre, doivent être lavés avec la même précaution, et ensuite essuyés et asséchés aussi complètement que possible.

En été, avant de se servir d'aucun vaisseau, on doit les faire refroidir.

Le lait doit être écrémé aussitôt que la crème s'est élevée à sa surface, et avant qu'il soit caillé. C'est le temps de l'enlever quand elle a une apparence riche, luisante, une couleur tendant un peu au jaune, et uniforme. Elle possède alors une adhérence telle qu'il est possible de l'enlever d'un seul coup d'écumoir. Si on laisse le lait trop longtemps sans l'écrémer, la quantité et la qualité de la crème en seront affectées.

L'acidité du lait détruit la crème qui se trouve à la surface des vaisseaux. Elle commence par devenir tachée, raboteuse, perd sa couleur, et finit par disparaître en partie. Elle est alors remplacée par une substance qui est plutôt de l'eau que du lait ou de la crème.

Il y a des personnes qui ont des heures fixes pour écrémer leur lait, et qui en agissent ainsi afin d'écrémer tout leur lait en même temps, et cela pour s'épargner du trouble. Ce n'est pas ainsi qu'il faut agir, car on éprouve des pertes considérables. Il faut écramer chaque vaisseau de lait au moment où la crème a besoin d'être enlevée, c'est-à-dire, que le lait a besoin d'être écrémé à peu près à égal laps de temps après qu'il a été obtenu du pis de la vache. Il ne faut pas regarder au peu de trouble de plus que cela peut donner.

Ne laissez jamais vieillir votre crème plus de quatre à cinq jours avant de faire votre beurre. Cherchez aussi à la conserver à la même température : 60° Fahrenheit.

Quand on fait beurre, la crème devrait être à la température de 62° à 63°. Une personne expérimentée peut sans

thermomètre reconnaître si la crème est à une température convenable, mais une personne qui ne l'est pas, devrait se servir d'un thermomètre. On y gagnerait beaucoup. Car bien souvent, si le beurre met du temps à se faire, c'est dû à la température de la crème. Le temps et la patience qu'il faut alors mettre, vaut bien le coût de plusieurs thermomètres.

Quand le beurre est en grain, et qu'il ne s'assemble pas, mettez un peu d'eau chaude dans votre baratte.

Ayez soin de ne pas mêler la crème douce avec la crème sûre.

On croit que la crème du lait venant de vache auxquelles on donne habituellement du sel, devient en beurre plus facilement.

Dans le cas où l'on n'aurait pas l'habitude de donner du sel aux vaches, qu'on en mette un peu dans la baratte quand on commence à faire le beurre.

La salaison du beurre est une des opérations les plus importantes. Il faut d'abord se procurer du bon sel, exempt de toutes saletés et d'odeurs mauvaises. Du bon sel est blanc, et, dissout dans l'eau, il ne la troublera pas du tout : elle sera encore comme de l'eau pure.

Avant de saler le beurre, il faut en enlever tout le petit lait, et bien le laver. Cette opération peut lui enlever, il est vrai, un peu de sa saveur, mais elle est nécessaire. Autrement, le beurre se gâterait.

Il ne faut pas trop saler ; seulement assez pour ôter au beurre sa fadeur. Si on le sale trop, cela lui ôte son bon goût.

Une journée environ après qu'il a été salé une première fois, on le travaille encore pour ôter l'eau et le petit lait qui aurait pu rester dedans, et ensuite on le sale de nouveau. Si on tarde à faire cette dernière opération, le beurre est exposé à devenir rance.

Il est difficile de donner des directions pour la dernière opération : sa préparation pour le mettre en tinette. Si on ne le travaille pas assez, il se détériore ; si on le travaille trop, il est déjà tout détérioré. Il faut donc avoir de l'expérience, et faire usage de son jugement pour s'arrêter là où il le faut. Toutefois, voici quelques suggestions.

1o. Le beurre ne doit pas être trop chaud quand on le travaille, il ne doit pas non plus être assez froid pour ren-