

perdre un temps précieux surtout en été, saison pendant laquelle il est urgent de terminer le barattage le plus tôt possible ; de plus l'eau enlève les acides volatils solubles du beurre, acides volatils qui donnent au beurre ses qualités et son arôme.

Si l'on croit absolument nécessaire de passer le beurre à l'eau il faut le faire de la manière suivante : On enlève le beurre de la baratte au moyen d'un tamis et on le dépose dans une auge remplie d'eau froide ; on l'y laisse reposer sans le pétrir ni l'agiter pendant que l'on pompe le lait battu et qu'on remplit de nouveau la baratte.

Pendant son séjour dans l'eau le beurre se raffermi, se refroidit et se débarrasse par diffusion de la plus grande partie de son lait battu ; on le dépose ensuite sur le malaxeur pour y procéder au malaxage

Le malaxage est l'opération la plus importante du travail du beurre. Ici encore l'eau doit être proscrite. On peut tolérer un très léger arrosage à la fin du malaxage pour chasser les dernières gouttelettes du lait battu qui pourraient perler à la surface du beurre.

Le malaxage doit se faire au sortir de la baratte.

Le malaxage doit se faire en deux fois.

Après un malaxage modéré pour extraire le lait battu, on laisse reposer le beurre de six à dix heures ; on peut même aller jusqu'à vingt-quatre heures. Le malaxage doit être d'autant plus long que le beurre est plus dur. Aussi, en été, cette opération ne doit pas être prolongée et il faut laisser un jour de repos entre les deux malaxages, même pour les beurres non salés. En hiver, on peut faire subir au beurre bien consistant un malaxage plus prolongé.

La durée du malaxage est un point très important au point de vue des qualités du beurre.

Le beurre malaxé à point présente un aspect tout particulier qu'il n'est pas possible de décrire et que les Allemands caractérisent par ce mot que nous croyons intraduisible *mattglänzend*.

Le beurre trop peu malaxé est peu consistant, granuleux, sans pâte ; il se conserve difficilement et souvent est de goût et d'arôme défectueux.

Le beurre surmalaxé a perdu cet aspect spécial dont nous parlions plus haut ; il prend un aspect grasseux, gris, terne ; il colle au couteau et sur la langue ; il prend aussi un goût fade et grasseux.

Un rapport très intéressant sur des expériences faites concernant le

malaxage en Mecklemburg-Schwerin nous apporte des faits curieux :

A la suite de malaxages exagérés les beurres paraissent très dépourvus d'eau. On fit des comparaisons entre des parties du même beurre, les unes malaxées une fois, les autres malaxées plusieurs fois. Les premières semblaient à la vue renfermer beaucoup d'eau ; les autres paraissent très sèches. Voici les résultats de l'analyse quant à la teneur en eau :

	Beurre paraissant humide.	Beurre paraissant sec.
26 août 1899.....	13.85 0/0	14.85 0/0
30 juillet 1900.....	14.26 —	15.06 —
26 août 1900.....	13.85 —	14.85 —
8 décembre 1900.....	15.10 —	15.61 —

On constata donc une différence complète entre l'apparence et la réalité.

Mais on mit en lumière un fait bien plus curieux encore.

Des beurres malaxés, les uns modérément, les autres d'une façon exagérée, furent laissés au repos en cave pendant un jour. Après ce délai, ils furent remalaxés. Ceux qui avaient été travaillés normalement perdirent de l'eau par cette seconde opération ; les autres en gagnèrent.

Comment expliquer ce phénomène : un beurre surmalaxé, malaxé à sec, gagne de l'eau pendant ce nouveau malaxage ?

L'auteur du rapport, John Siedel, l'explique comme suit :

Sur un malaxeur de 1m,20 de diamètre on malaxait 15 kilos de beurre. La table de l'appareil est toujours plus ou moins humide et sur sa surface totale on peut facilement trouver 350 cm³ d'eau, ce qui équivaut à plus de 2 p. c. de la quantité de beurre malaxé. Le beurre surmalaxé est devenu très avide d'eau, il absorbe toute l'eau qui humidifie la surface de la table du malaxeur.

Ces faits, tout en expliquant bien des anomalies souvent constatées, nous prouve combien est anormalement modifiée la texture d'un beurre surmalaxé.

Il faut donc se défier du surmalaxage autant et plus peut-être que du défaut de travail ; car dans ce dernier cas il y a toujours remède, tandis qu'au surmalaxage il n'y a plus de remède.

Quand le beurre doit être salé, il faut apporter au salage les soins les plus minutieux.

On sale dans le but de conserver au beurre toutes ses qualités et aussi pour lui donner le goût que lui préfèrent certains consommateurs. On emploie de 2 à 10 p. 100 de sel. Dans certaines régions, on exige jusqu'à

14 p. 100 de sel ; mais alors, il n'est plus possible de goûter le bon beurre ; c'est le goût du sel seul qui domine.

On doit être scrupuleux dans le choix du sel. Il faut employer le sel le plus pur possible, *exempt de toute odeur*, de saveur franchement salée, *ni amère, ni acide*. On choisira un sel de moyenne grosseur ; trop gros, la dissolution est trop lente ; trop fin, le malaxage devient difficile.

On sale à la fin du premier malaxage ; et on laisse ensuite reposer le beurre pendant un certain temps (dix heures et même plus) afin de permettre au sel de se dissoudre et de pénétrer partout dans le beurre.

Un second malaxage chasse l'excès d'eau. Aussi après salage et malaxage le beurre perd de 2 à 4 p. 100 de son poids. C'est ce qui engage certains directeurs à omettre le deuxième malaxage ; cependant *cette opération est absolument nécessaire* surtout lorsqu'il s'agit de beurre destiné à une longue conservation.

Le beurre salé, après un premier malaxage et non remalaxé après un long repos, ne se conserve pas ; en outre, il se marbre et se tache. Le défaut de malaxage est la cause ordinaire des taches et des marbrures.

Il est préférable d'augmenter le prix du beurre que de livrer un produit qui perdra ses qualités de goût et d'aspect au bout d'un certain temps. On pourrait d'ailleurs avertir le consommateur et lui faire remarquer la perte que devrait subir la laiterie par suite du salage bien exécuté : le sel, la main d'œuvre et la perte du poids.

Au surplus le directeur de laiterie doit s'abstenir de garantir la bonne conservation du beurre qui a été salé et retravaillé chez le client. Ce serait s'exposer à des mécomptes certains. Tels sont les principes du travail du beurre.

(La laiterie belge).

LIVRES BLANCS

Les meilleurs livres blancs, registres, etc., pour maisons de commerce, institutions publiques, sont faits chez Ed. Léveillé & Cie, relieurs, 37 rue St-Gabriel, téléphone Bell Main 2625, c'est leur spécialité. Réglage spécial, reliure de première classe ; correspondance sollicitée.

Mélasses

MM. Nazaire Turcotte & Cie, négociants 54-58 rue Dalhousie, Québec, attendent incessamment une cargaison de la fameuse mélasse Fajardo, marque "Cintron" et une cargaison de mélasse Barbades de choix, marque "Maison." Demandez les cotations avant d'acheter de la mélasse.