Il est assez intéressant de savoir à quoi on emploiera le lait inférieur, dont on ne se sert pas pour faire du beurre fin, pout en tirer le meilleur parti possible. Dans les montagnes de l'Ecosse, le peuple, sans songer à améliorer la qualité du beurre, mais seulement par des considérations de convenance et d'économie, a adopté une pratique excellente. Comme un des principaux bénéfices du fermier, dans ce pays, est d'élever des veaux, on laisse chaque veau téter une certaine partie du lait de sa mère, et on trait le reste pour la laiterie. Pour que le veau ne prenne régulièrement que la portion de lait qui lui est destinée, on le sépare de sa mère et on le met avec tous les autres veaux dans un endroit construit exprès dans chaque ferme : à des heures données, on amène toutes les vaches à la porte de cet endroit d'où l'on ne laisse sortir qu'un veau à la fois : il court de suite à sa mère, et on le laisse téter jusqu'à ce que la fille de basse-cour juge qu'il en a assez ; elle le fait alors emmener. On a eu soin, auparavant, d'attacher les jambes de derrière de la vache, afin qu'elle soit obligée de rester tranquille pendant qu'on emmène son petit.

La fille tire alors le lait qu'à laissé le veau, elle continue de la même manière jusqu'à ce qu'elle ait fini de traire toutes les vaches, et l'on obtient ainsi du lait en petite quantité, il est vrai, mais d'une qualité supérieure, et dont ceux qui savent le préparer font le beurre le plus fin, le plus savoureux, le meilleur que l'on puisse manger. (1) Le beurre des montagnes de l'Ecosse est depuis longtemps en grande réputation, et l'on attribue généralement sa qualité supérieure à l'excellence des vieux pâturages que paissent les vaches dans ces vallées reculées ; mais il est de fait qu'on doit principalement l'attribuer à l'excellente méthode que nous venons de décrire et qui est depuis longtemps en usage dans ces cantons.

Nous ne pourrions affirmer que cette méthode pût convenir également ailleurs ; mais il est certain que l'on pourrait partout trouver l'emploi du lait de seconde qualité. On pourrait dépenser ce lait dans le ménage, ou l'on pourrait vendre ce lait frais, si la ferme était située près d'une ville ; ou le convertir en fromages, qui, étant de lait frais, s'ils étaient faits avec soin et talent, pourraient être d'une très-bonne qualité.

Quatrièmement. Si l'on tient surtout à faire du beurre très-fin, (2) il faudra non-seulement tirer à part le premier lait et ne se servir que du dernier trait, mais aussi ne prendre, pour faire ce beurre, que la crème qui monte en premier sur le lait, parce que c'est cette première crème qui est la meilleure. Le reste de ce lait, qui est encore doux, peut servir à faire des fromages.

Cinquièmement. Ceci nous mène à tirer une conclusion très-différente de l'opinion généralement adoptée sur ce sujet, c'est-à-dire qu'il nous paraît probable que le beurre très fin ne peut être fait avec économie que dans les laiteries dont le principal objet est la fabrication des fromages. La raison en est claire : s'il ne faut mettre à part, pour faire le beurre, qu'une petite portion du lait, tout le reste peut être consacré à faire du fromage pendant que ce lait est encore chaud de la chaleur de la vache et parfaitement doux ; et, si l'on doit prendre pour le beurre seulement cette portion de crème qui monte dans les trois ou quatre premières heures après que le lait a été trait, le bon lait qui reste après que cette crème en est séparée, étant encore presque doux, peut être converti en fromage avec presque autant d'avantage que le lait qu'on vient de traire.

Mais cette observation ne détruit pas l'opinion généralement reçue à ce sujet, et qui est juste en raison de la manière de faire de presque tous les propriétaires de laiterie de l'Angleterre, et d'après laquelle il est absolument impossible de faire de bon beurre et de bon fromage dans la même laiterie ; car, si l'on attend pour prendre la crème, qu'elle soit entièrement montée, le lait aura nécessairement aigri avant qu'on en fasse du fromage, et l'on ne pourra jamais faire de bon fromage avec du lait aigre.

Comment se produit le beurre.

Ce que l'on ne sait pas généralement, c'est que c'est la production d'un acide dans le lait qui occasionne la séparation spontanée de la crème et par là la production du beurre : cette séparation se trouve accélérée ou retardée dans le lait par des circonstances qu'on n'a pas encore bien appréciées. Ce fait important a été découvert il y a plusieurs années, pendant le cours des expériences sur le lait dont nous venons de parler, et a été occasionné par les circonstances suivantes :

Ayant remarqué que, de deux tasses de lait qu'on savait être de la même qualité, la crème de l'une avait une consistance bien différente de celle de l'autre, et ne sachant à quoi attribuer cette différence, on goûta le lait des deux tasses, et on trouva le lait de l'une sensiblement plus acide que celui de l'autre ; un morceau de chaux nouvellement éteinte s'étant trouvé accidentellement plus près de l'une de ces tasses que l'autre, on soupçonna que cette circonstance pouvait avoir occasionné la différence que l'on remarquait entre le lait des deux tasses. Afin de s'assurer du fait, on fit remplir à l'instant deux tasses d'une égale quantité du même lait, et l'on plongea l'une d'elles jusqu'au bord dans la chaux, qui avait été éteinte depuis assez longtemps pour avoir acquis la même température que l'air, mais qui n'était pas devenue tout à fait effrite. L'autre tasse fut placée dans la même pièce, à environ 3 pieds de l'autre. Le résultat de cette épreuve fut qu'au bout de deux heures le lait de la tasse placée dans la chaux était plus aigre que l'autre, et que la crème en était beaucoup plus parfaitement séparée. (1)

Il y a un fait bien certain, c'est que l'on ne peut obtenir ni crème ni beurre, tant qu'il ne s'est pas produit dans le lait quelques portions d'acide. Il s'ensuit de là que, lorsque des personnes irréfléchies essayent de faire du beurre, avec du lait nouvellement trait, il faut battre jusqu'à ce que l'acide se produise et que l'opération est beaucoup plus longue que si on l'eût faite sur de la crème ; ce qui nuit nécessairement à la qualité du beurre. Maintenant, puisque rien ne nuit autant à la qualité du fromage qu'un goût acide dans le lait avec lequel on le fait, il s'ensuit que, lorsqu'on lève la crème, comme il est d'usage pour faire le beurre, le lait a atteint ce degré d'acidité si nuisible au fromage. On a donc tort de faire du beurre de la manière ordinaire dans une laiterie dont le principal objet est la confection des fromages ; mais on peut le faire de la manière que nous venons de décrire.

Ce que nous avons dit au sujet du beurre très fin est principalement pour apprendre aux curieux de quelle manière il faut s'y prendre pour faire le meilleur beurre possible : car on trouverait peu de personnes qui voulussent payer ce beurre le prix nécessaire pour indemniser le propriétaire d'une laiterie du soin et de la peine qu'il lui coûterait. Mais l'expérience a prouvé que, pour avoir une qualité de beurre infiniment supérieure à celle qu'on vend ordinairement sur les marchés, il suffisait de diviser le lait trait en deux parties égales ; de ne prendre, pour faire le beurre, que la dernière portion tirée ; alors de laisser monter toute la crème de cette portion, même jusqu'à ce que le lait soit tout à fait aigre, et de lever et de travailler cette crème avec habileté. Quant à la quantité, elle ne sera pas beau-

(1) On obtiendrait le même résultât en faisant boire les veaux, pourvu que l'on sépare dans ce but le premier lait du dernier. [*Réd. S. A.*]

(2) Il faut entendre ici le beurre d'une qualité exceptionnelle et qui se débite aux pratiques dans les grandes villes pour de 3d à 6d par lb de plus que le prix ordinaire. —[Réd. S. A.]

(1) Il faudra se rappeler, cependant, que si le lait aigrit trop vite, la crème n'a pas le temps de monter complètement, ce qui cause une perte considérable.—*Réd. S. A,*