

saler et la mettre en pots comme nous avons indiqué pour le beurre non fondu. Ce beurre ainsi préparé se conservera dans les pays chauds beaucoup plus longtemps que du beurre salé sans avoir été fondu, parce que le sel s'y incorpore et y reste mieux. On peut aussi conserver ce beurre sans le saler, en y mêlant une certaine portion de miel fin, à peu près une once par livre de beurre. Il faut les bien mêler, afin qu'ils soient parfaitement incorporés ensemble. Ce mélange a un goût agréable et doux, et se conserve pendant plusieurs années sans devenir rance. Il n'y a pas de doute que du beurre ainsi préparé ne puisse être transporté très loin sans se gâter.

#### COLORATION DU BEURRE.

Comme le beurre fait pendant l'hiver est moins bon et qu'il est aussi plus pâle que celui que l'on fait pendant l'été, on n'a bonne idée d'un beurre que lorsqu'on lui voit une teinte jaune; ce qui fait que l'on emploie diverses substances pour lui donner cette couleur. Ce que l'on emploie le plus ordinairement, et qui est certainement le plus sain, c'est le jus de carotte ou le jus de fleur de souci, exprimé avec soin et passé dans un linge. Il faut délayer dans un peu de crème une petite quantité de ce jus: l'expérience enseigne en peu de temps la proportion. On ajoute ce mélange au reste de la crème quand on la met dans la baratte. Il faut si peu de l'un ou de l'autre de ces jus pour colorer le beurre, que cela ne peut lui donner aucun goût particulier.

La manière dont on dispose le beurre dans la vallée de Gloucester, pour l'envoyer aux marchés, mérite d'être décrite.

Il est en pains d'une demi-livre, rangés dans des paniers qui sont de forme cubique. Ces paniers ont environ dix-huit pouces sur vingt-quatre, et dix pouces de profondeur; ils ont une anse au milieu et deux couvercles qui tiennent à une traverse sous l'anse. Un panier de cette dimension contient douze pains de beurre rangés trois sur quatre. Quand le beurre est ferme, on met dans chaque panier trois couches de pains de beurre formant dix-huit livres; quand il est mou, on n'en met que deux couches ou douze livres. Il y a des paniers d'une plus grande dimension, qui ont dix-huit pouces sur vingt-trois en dedans, qui contiennent vingt demi-livres de beurre ou dix livres par rang. Ce panier est mis dans une espèce de bissac, à l'autre bout duquel on place ordinairement un plus petit panier ou quelque autre chose pour

servir de contre-poids. On attache ce bissac à la selle, qui est faite exprès pour cela, en plaçant le côté le plus lourd hors montoir: le fermier monte alors sur son cheval, et son poids maintient l'équilibre du panier, qui, suspendu de la sorte, n'éprouve aucune secousse pendant le chemin, et le beurre arrive sans être froissé.

En été, on met toujours le beurre dans des feuilles vertes, et l'on choisit ordinairement pour cela des feuilles d'arroche (*l'atriplex hortensis* de Linnée), que l'on appelle aussi dans quelques provinces feuilles à beurre. On sème annuellement cette plante dans les jardins, pour envelopper le beurre avec ses feuilles, qui sont grandes, fines et e'un vert pâle. A défaut de celles-ci, on se sert de feuilles de vigne ou de\*\*\* (*kidney beans*.)

Quand on arrange un panier de beurre, on commence par mettre au fond un linge ployé en deux ou trois. On étend dessus un linge fin et très-clair, que l'on a trempé dans de l'eau froide, et c'est là dessus que l'on place les pains de beurre, avec une grande feuille dessous et une plus petite sur chacun d'eux. Quand la première couche est rangée, on étend du linge dessus, et un second rang est disposé de la même manière. Arrivé au marché, on lève le linge, l'on voit les pains de beurre proprement rangés et en partie couverts par les feuilles: ces feuilles sont à la fois agréables à l'œil et utiles, car on met les pains de beurre dans le panier, et on les en retire sans les toucher et sans que l'empreinte du moule soit effacée.

Dans la plupart des exploitations rurales, la laiterie est encore loin de donner tout le produit dont elle est susceptible, et cela faute des connaissances pour la bien conduire. Le peu de bénéfices qu'elle procure empêche même d'augmenter le nombre des vaches, et prive le cultivateur qui n'élève pas d'autres animaux d'un surcroît de fumier qui serait si utile pour obtenir de plus abondantes récoltes. Cet inconvénient, auquel on ne réfléchit pas assez, est une des causes de la permanence du système des jachères, si préjudiciable encore dans tant de localités.

En effet, si la laiterie rapportait plus que le lait, le beurre et le fromage nécessaires dans l'exploitation, si la vente des produits qu'elle donne pouvait se faire au loin dans les villes, et par ce moyen fournir de l'argent net, le cultivateur ne craindrait plus de faire des avances pour augmenter son bétail, pour le mieux nourrir surtout.