

conçoit qu'en faisant tourner avec une certaine vitesse le tonneau, à l'aide d'une ou de deux manivelles, on produit aisément sur le lait, qui remplit à moitié le baril, les chocs indispensables pour produire l'agglomération des particules butyreuses.

On se sert aussi d'une baratte demi-cylindrique, construite en modèles de différentes grandeurs, en fer-blanc, fer zingué, cuivre étamé, etc.

Un moulinet à quatre ailes formées de plaques perforées, mû par une manivelle ou par une roue à cuir, produit aussi le battage utile.

Baratte à balançoire.

C'est une caisse en bois doublée en zinc, en étain, ou en cuivre étamé, dont le fond courbe représente une portion de cylindre. En posant cette caisse sur un châssis à rainure, l'arête des deux côtés, terminés par le fond courbe, repose sur cette rainure, et en appuyant alternativement sur une poignée à chaque bout, on fait basculer ou balancer la caisse, le lait qu'elle renferme se porte alternativement d'un bout vers l'autre. Deux grilles placées verticalement à 9 pouces l'une de l'autre, au travers desquelles le lait passe et repasse, opèrent des frottements qui agglutinent les particules butyreuses en mottes graduellement plus volumineuses.

Lorsque le battage est terminé, on ouvre un couvercle, fixé dessus la caisse et l'on enlève le beurre. Un trou garni d'un ajutage, fermant par un bouchon, s'ouvre à volonté pour faire écouler le liquide.

On se sert, en Angleterre, pour battre le lait de vases cylindriques posés debout et contenant depuis 15 jusqu'à 100 gallons. Un axe verticale qui traverse cette sorte de tonneau est garni, de haut en bas, de deux rangées opposées de lames dans le sens de rayons. Lorsque ces lames tournent avec l'arbre, elles passent entre quatre rangées de lames fixées sur les parois du vase et opèrent ainsi des chocs multipliés qui accélèrent la séparation du beurre.

Eparation du beurre.

Quelle que soit la baratte employée, certaines précautions à prendre dans les préparations du beurre sont les mêmes, indépendamment de celles que nous avons indiquées relativement à l'extraction de la crème et à la température convenable pour le battage.

On verse la crème dans la baratte, en la passant au travers d'un tissu clair ou d'un tamis qui divise les grumeaux et retient quelques corps étrangers; la capacité ne doit être remplie qu'à la moitié ou aux deux tiers, afin de laisser un espace libre pour le mouvement. Le battage doit être incessant, régulier, sans trop de vivacité. On le ralentit lorsque la température de l'été rend le beurre trop mou et susceptible de se diviser par une agitation rapide. La durée du battage varie depuis quarantaine-cinq minutes ou une heure, en saison et température convenables, jusqu'à quatre, six, et dix heures en hiver si l'on n'a eu recours aux moyens de réchauffement ci-dessus décrits.

On reconnaît que l'agglomération du beurre est faite au son différent que produit le liquide

ou au choc des masses butyreuses contre la baratte.

On ouvre la baratte afin de rassembler les petites masses en une seule motte à la main, on jette ensuite le liquide sur un canevas pour retenir les plus petites agglomérations que la main n'a pu saisir.

Le beurre tout récemment battu et aggloméré est le plus agréable au goût, mais il retient une trop forte proportion de petit-lait interposé pour se conserver, si donc on ne doit le consommer promptement, il faut en extraire une grande partie du liquide laiteux. A cet effet on le plonge dans l'eau fraîche afin qu'il prenne plus de corps ou devienne moins mou; on le comprime alors en l'étendant au moyen d'une spatule en bois, on renouvelle l'eau en continuant cette sorte de pétrissage jusqu'à ce que l'eau reste claire ou cesse de devenir opaline.

En diverses localités, notamment en Angleterre et en Bretagne, on opère l'expulsion du lait en retirant le beurre de l'eau, le battant sur une table en marbre ou en bois, ou l'enveloppant de linge et le soumettant à une pression graduée au moyen d'une presse à vis.

Après ce *délaitage*, il ne reste plus qu'à mettre, à la main ou à l'aide de spatules et de battoires, le beurre sous les formes commerciales, de cylindres plus ou moins volumineux depuis 1 lb à 50 lbs.

Lorsqu'on veut obtenir le beurre le plus fin et aromatique, du lait obtenu dans certaines contrées, où les herbages sont abondants en plantes variées et bien insolées, on soumet au battage le lait directement après l'avoir seulement fait rafraîchir. Le beurre ainsi préparé se conserverait mal s'il n'était mis à l'abri de l'action de l'air en le tassant dans de petits pots qu'on remplit complètement et qu'on recouvre d'une légère couche de sel et d'une double toile fine, serrée, maintenue par une ligature.

Conservation du beurre frais.

Pour conserver le beurre, il faut le tenir à la plus basse température possible, à l'abri du contact de l'air; on y réussit plus ou moins bien, en le tenant dans un endroit frais, enveloppé de linges humides, ou entièrement plongé dans l'eau qu'on renouvelle; mais l'air que l'eau ordinaire contient toujours, fait altérer et rancir la superficie du beurre.

Le meilleur moyen consiste à le taser fortement et à froid dans des pots profonds offrant, dès qu'ils sont entièrement pleins, une surface peu étendue à l'action de l'air, la couche superficielle s'altère seule et préserve le reste. On retarderait considérablement cette altération en employant des pots dont les bords auraient été préalablement usés au grès sur une plaque de fonte et pourraient alors être clos hermétiquement, par un parchemin exactement appliqué et bien serré, ou mieux encore avec une tablette de marbre, de grès, de verre ou d'ardoise bien plane.

L'emploi des feuilles de bette ou poirée, ou d'autres feuilles dont on enveloppe les mottes ou livres de beurre frais, a surtout pour effet utile d'empêcher le contact de l'air, qui ferait rancir ce produit.