

*Procédé pour faire du beurre sur-le-champ.* Il suffit de verser le lait non écrémé, quelques heures après la traite, dans des bouteilles où on le secoue vivement; les grumeaux se forment, on les jette sur un tamis, on les lave, on les rassemble, et on a le beurre le plus fin comme le plus délicat qu'on puisse se procurer.

*Moyen d'améliorer le beurre.* Prenez deux grosses carottes bien saines, lavez-les, laissez ressuyer pendant deux ou trois jours à l'ombre, ensuite ratissez la partie jaune extérieure jusqu'aux fibres longues et moins jaunes; exprimez le jus de cette râpüre, mêlez-le dans la baratte avec la crème destinée à être battue. Ce beurre aura une belle couleur, un goût très-fin, et se conservera mieux que celui qui s'obtient par les procédés ordinaires.

*Manière de saler le beurre.* Les agriculteurs anglais prennent pour saler le beurre deux parties de sel de cuisine, une partie de sucre, et une partie de salpêtre. Ils mêlent et pilent parfaitement le tout, répartissent également une once de ce mélange sur douze fois autant de beurre qu'ils pétrissent à la manière ordinaire, afin que les sels le pénétrant de toutes parts. Ils le mettent ensuite dans des vases épars qu'ils ont soin de bien boucher, et les laissent ainsi, au moins pendant trois semaines, avant de s'en servir.

*Moyen pour rétablir le beurre fort.* Lorsque le beurre frais n'a pas été salé à temps, ou que le beurre salé est devenu rance, ou qu'il a chancié, il faut le faire fondre, l'écumer, et tremper dedans une croûte de pain bien grillée de tout côtés. Au bout d'une minute ou deux, le beurre n'a plus aucune odeur désagréable, mais la croûte de pain est devenue fétide.

Si le beurre n'avait contracté qu'un léger goût de rancidité, on le lui ferait perdre en le lavant et en l'agitant dans beaucoup d'eau fraîche.

*Moyen d'enlever au beurre sa rancidité.* D'abord on bat le beurre dans une quantité suffisante d'eau contenant 25 à 30 gouttes de chlorure de chaux par kilogramme de beurre; après avoir bien battu le mélange on peut le laisser en repos pendant une heure ou deux, puis on le bat de nouveau dans l'eau fraîche.

La chlorure de chaux n'ayant rien qui puisse nuire à la santé, il n'y aurait point d'inconvénient à en augmenter la dose; mais l'expérience a fait connaître que 25 ou 30 gouttes par kilogramme de beurre étaient suffisantes.

*Circonstances dans lesquelles l'emploi des matières salines ou minérales produiront probablement les effets les plus sensibles.*

1o. Les substances salines agissent le plus immédiatement et le plus efficacement, lorsqu'elles sont dans l'état le plus divisé possible, et lorsque la terre et les récoltes auxquelles elles sont appliquées sont déjà humides, ou lorsqu'il tombe de la pluie après qu'elles viennent d'y être appliquées.

Cette règle générale se résout pourtant, et peut se subdiviser en différentes règles ou circonstances spéciales.

a Il résulte de l'observation que l'emploi de matières salines de différentes sortes, soit seules, soit mélangées, produisent les effets les plus marqués sur les sols comparative-ment maigres, ou pauvres. Ceux qui sont naturellement gras, ou riches, dans le sens ordinaire du terme, offriront probablement des différences moins frappantes, après qu'une substance saline aura été répandue sur leur surface, parce que la quantité de substance ainsi employée, comparée à la quantité de la même substance déjà présente dans un tel sol, est ordinairement beaucoup moindre que dans le cas d'un sol qui est naturellement pauvre. Qu'une substance ne produise pas un effet sensible sur un sol donné, ce n'est pas une preuve convainquante qu'elle n'est pas propice à la plante qu'on y cultive. Il peut se faire que les circonstances spéciales dans lesquelles on l'emploie ne soient pas propres à développer, ou à laisser développer son action particulière.

b Il résulte aussi de l'observation que, dans quelques districts et dans certains sols, l'usage naturel ou artificiel de matières minérales seules produisent les résultats les plus avantageux; ainsi, dans le voisinage du Vésuve, suivant Mohl, la richesse permanente du sol est due en partie aux cendres sorties de la bouche du volcan et répandues sur la surface, lesquelles cendres détruisent la récolte croissante, chaque huitième année, terme moyen. Il est aussi arrivé que l'emploi artificiel de matières inorganiques ou minérales, dans certains sols de notre pays, ont, sans autre chose, produit des récoltes grandement augmentées. Mais ces bons effets dépendent, dans tous les cas, de la présence naturelle dans le sol d'une quantité suffisante des formes organiques de nourriture demandées par la plante, et qui ne sont pas contenues dans la substance minérale, ou le mélange appliqué à la terre.