

### LES USTENSILES NECESSAIRES POUR UNE LAITERIE.

1o. Des seaux à lait qui sont faits en bois; 2o. des tamis en crin ou en toile de métal, pour passer le lait et en extraire les malpropretés; 3o des jattes à lait pour y mettre le lait, jusqu'à ce que la crème s'élève à la superficie, et une jatte pour la crème; 4o des écuelles plates en saule, en ivoire ou en corne, pour tirer la crème de la superficie du lait; 5o une baratte; 6o une écuisse dans laquelle on met le lait lorsqu'il est coagulé; 7o un couteau à fromage, pour couper ou casser le lait caillé, pour en extraire le petit-lait; 8o un vase percé de trous dans lequel on met le caillé pour le diviser et extraire tout-à-fait les matières séreuses; 9o des vases en bois avec des trous au fond et sur les côtés, dans lesquels on met le caillé pour le presser; 10o une presse à fromage.

Les ustensiles dont on se sert le plus spécialement pour faire le beurre sont les jattes pour contenir le lait jusqu'à ce qu'on en sépare la crème, les écuelles pour écrémer, un vase pour contenir la crème, et la baratte.

Les jattes à lait sont fabriquées de diverses substances, telles que le marbre, l'ardoise, le fer étamé, la faïence et le bois; on se sert quelquefois mal à propos de plomb, sur lequel l'acide du lait peut agir, comme aussi sur le fer, s'il n'est pas revêtu de quelque substance pour le protéger. On peut mettre le lait dans une grande auge ayant un robinet dans le bas, afin de pouvoir tirer le lait et laisser la crème dans l'auge, ou on peut le mettre séparément dans des jattes plates; on a fait ces dernières récemment en fer coulé, poli en dedans et étamé. Les vases de cette sorte valent mieux que le bois qu'on emploie le plus ordinairement; on peut les tenir plus aisément propres, et ils se refroidissent plus vite, ce qui contribue beaucoup à la séparation de la crème.

Les barates sont faites de diverses manières, dont la plus commune est celle d'une barate *plongeante*, qui est mue à la main. La forme de cette machine est partout connue; elle consiste en un vase cylindrique en bois placé debout, et on agite le lait par une planche percée qui s'ajuste à peu près au cylindre auquel se trouve fixé un long manche. En faisant fonctionner cette simple machine, le lait se trouve agité jusqu'à ce que le beurre en soit séparé.

Au lieu d'un cylindre placé verticalement, on se sert d'un petit baril mis horizontalement, et quelquefois aussi d'une belle boîte carrée. Un axe en bois, ayant des ailes qu'on fait mouvoir au moyen d'une manivelle, traverse le baril ou la boîte, et le lait se trouvant ainsi agité, le beurre s'en sépare.

Dans les plus grandes laiteries, la baratte va au moyen d'une machine: alors la meilleure construction est celle de la baratte plongeante, avec laquelle on donne une plus grande agitation au lait; elle fait aussi le travail d'une manière plus efficace que par des ailes tournantes dans une direction uniforme.

### FABRICATION DU BEURRE.

On peut obtenir du beurre, soit en séparant la crème du lait, soit en battant le lait et la crème mêlée. De la première manière on obtient le meilleur beurre, de la seconde une plus grande quantité.

Lorsqu'on emploie la première méthode, c'est-à-dire quand on bat la crème seulement, on met le lait, aussitôt qu'on l'a trait, dans des vases, pour qu'il refroidisse; ces vases peuvent être soit la grande auge dont on a déjà parlé, ou des jattes peu profondes. On met le lait dans cette auge ou ces jattes de 5 à 6 pouces de profondeur: on le laisse sans le toucher, pendant vingt-quatre heures au moins et pas plus de quarante-huit heures, le terme moyen étant de trente-six heures. On enlève alors la crème qui s'est élevée à la superficie de la grande auge, au moyen d'un robinet, par lequel on laisse aller le lait, et des jattes, en enlevant la crème au moyen d'écuelles plates. On met alors la crème jusqu'à ce qu'il y en ait une assez grande quantité. On ajoute à cette crème celle qu'on recueille de divers tirages, et le tout s'agit bientôt.

Après qu'on a ainsi recueilli une assez grande quantité de crème, on la met dans la baratte, on la bat, et, dans l'espace d'une heure environ, le beurre en sera séparé. La meilleure température de la crème, pour que le beurre s'en sépare, paraît être de 60o environ de Fahrenheit, et, pendant les froids, on peut l'élever à cette température, ou même davantage, en y ajoutant un peu d'eau chaude, ou, lorsqu'on se sert d'une petite baratte, en la mettant dans de l'eau chaude.

On enlève ensuite le beurre, on le lave, on le pétrit avec soin dans de l'eau froide, jusqu'à ce qu'on en ait bien extrait tout le