

**PROCÉDÉS DE CONSERVATION DU BEURRE.** - Le beurre ne peut être conservé frais indéfiniment ; au bout d'un temps plus ou moins long, il devient rance. On peut retarder le moment de son altération en le débarrassant complètement de son petit-lait et en le plaçant dans un lieu frais, sous une couche d'eau, ou enveloppé d'un linge humide.

On peut aussi le tasser dans des pots de grès bien propres, de manière à ne laisser aucun vide dans sa masse, et le recouvrir d'eau froide, ou mieux d'eau de chaux, sous une épaisseur d'un demi-pouce environ.

Une fois que le beurre est rance, il est bien difficile de lui rendre ses qualités premières.

Cependant, on peut lui faire perdre en grande partie sa saveur et son odeur désagréable en le malaxant avec de l'eau de chaux contenant en solution un demi-drachme de bicarbonate de soude par pinte. On termine l'opération par des lavages à l'eau pure.

Pour que le beurre puisse se conserver pendant plusieurs mois, il doit être salé ou fondu.

La salaison du beurre consiste à incorporer du sel aussi intimement que possible dans toute sa masse. La quantité à employer est d'autant plus petite que le beurre est de meilleure qualité et qu'on doit le conserver pendant un temps moins long. Elle varie en général de 4 à 8 par cent, c'est-à-dire de 8 à 16 livres de sel pour 200 livres de beurre.

Voici maintenant les précautions à prendre dans cette opération : il est utile de les indiquer, parce que le beurre mal salé s'altère rapidement. On commencera par le laver jusqu'à ce que l'eau de lavage ne soit plus laiteuse. Lorsqu'il est bien égoutté, on mouille avec de l'eau froide une planche ou une table ; on étend à sa surface une couche qui est ensuite salée comme la première. On passe le rouleau, et la masse est partagée en plusieurs morceaux qui, tous isolément, sont étendus au rouleau et pressés dans divers sens jusqu'à ce que le sel soit uniformément réparti dans tous les points.

Lorsque le mélange est aussi parfait que possible, on tasse le beurre dans des pots en grès, de manière à ne pas laisser d'air s'interposer dans sa masse, et on le couvre d'une rondelle d'un linge clair saupoudré de sel. Le pot est ensuite fermé d'une grosse toile qu'on lie fortement.

Le beurre salé doit être conservé à la cave. Lorsqu'on entame un pot pour le consommer sans interruption, il suffit de l'enlever couche par couche et de le maintenir couvert. Mais si on ne devait y puiser du beurre qu'à de longs intervalles, il faudrait verser pardessus une couche de saumure qui peut, il est vrai, diminuer sa qualité, mais à un degré moindre que s'il devenait rance.

---

**L'HONNEUR.** — Il faut que l'homme d'honneur aime son devoir jusqu'à s'exposer aux plus grands dangers, à la mort même pour le remplir. [*Œuvres de Faucher de St. Maurice. De Québec à Mexico. A la Brunante. Choses et autres ; 4 vols. in-12, br. . . \$3.60.*]