

MAXIMES DU DOCTEUR ANDERSON

SUR LA CONDUITE DE LA LAITERIE.

Je vais donner la traduction que j'ai faite des maximes du docteur *Anderson* sur la conduite d'une laiterie, parce que c'est ce que je connais de mieux là-dessus. Je donnerai ensuite le plan de sa laiterie et l'amélioration que j'y ai apportée.

Pour que les vaches donnent du lait de bonne qualité et en abondance, il faut leur donner autant de nourriture qu'elles peuvent en manger (1). L'herbe est encore la meilleure nourriture connue, et la meilleure herbe est celle qui croît naturellement sur les terrains élevés et riches.

Si les vaches souffrent tellement de la chaleur, pendant la journée, qu'elles refusent de manger, il faut les faire rentrer sous des hangars où elles seront fraîchement, et où, après qu'on les aura laissées un temps suffisant pour ruminer, on leur donnera du fourrage vert, coupé récemment, en petite quantité, et renouvelé souvent, afin de ranimer leur appétit.

Les vaches nourries abondamment doivent être traites *trois* fois par jour pendant tout l'été; la première fois de bonne heure le matin, la deuxième à midi, et la troisième un peu avant la nuit. Si les vaches ne sont traites que *deux* fois dans les vingt-quatre heures, pendant qu'elles ont une nourriture succulente et abondante, elles donneront moins de lait que si elles étaient traites *trois* fois. Il faut choisir avec soin les personnes qui trayent les vaches, parce que si *absolument tout le lait* n'est pas tiré à chaque fois, une diminution graduelle du lait a lieu, et en peu de temps il tarit.

Dans la conduite d'une laiterie il faut donner une grande attention aux *Maximes* suivantes, dont quelques-unes sont connues, il n'y a pas de doute,

(1) Il faut une certaine quantité de nourriture pour entretenir la vie d'un animal, et l'empêcher de mourir de faim; cette nourriture ne rapporte rien. Il faut un excédant de nourriture pour entretenir l'animal en bon état: cet excédant ne rapporte encore rien. Ce n'est que la quantité de nourriture qu'ensuite on donne en plus, qui pousse à la graisse ou tourne en lait, et c'est cet excès de nourriture qui *seul* est profitable au maître. J'ai fait cette note pour ceux qui veulent épargner sur la nourriture des vaches à lait, ou des animaux en graisse.

(Note du Traducteur.)

des ménagères attentives et observatrices, mais on ne leur a jamais reconnu l'importance qu'elles méritent.

Première Maxime. Le lait tiré le premier est toujours d'une qualité inférieure à celui qui suit; la richesse du lait augmente progressivement jusqu'à la dernière goutte que l'on peut tirer dans la même traite.

Peu de ménagères ignorent que le lait tiré le dernier est plus riche que celui qui a précédé; mais il y en a très-peu qui se doutent de la disproportion énorme qu'il y a dans la qualité de la crème du lait tiré le premier et le dernier, dans la même traite. D'après beaucoup d'expériences faites avec le plus grand soin, il paraît que la ménagère qui perd la demi-pinte de lait qu'elle pourrait encore avoir si elle continuait à traire, perd en fait autant de crème qu'elle en obtient des six ou sept pintes de lait qu'elle a traites au commencement; et elle perd, en outre, cette crème qui seule donne de la richesse et du parfum au beurre.

Deuxième Maxime. Si on met du lait dans un vase, et qu'on laisse monter la crème, la portion de crème qui monte la première à la surface, pendant un espace de temps donné, est d'une qualité plus riche, et d'une quantité plus grande, que la portion de crème qui montera ensuite pendant le même espace de temps.

Troisième Maxime. Du lait épais laisse monter une moindre portion de la crème qu'il contient que du lait plus clair, mais la crème en est d'une qualité plus riche; et si on met de l'eau dans ce lait plus riche, il donnera une quantité de crème plus grande qu'il ne l'eût fait, s'il fût resté pur; mais aussi la crème qui monte ainsi forcément perd beaucoup de sa qualité.

Quatrième Maxime. Le lait qui, traité dans un seau, ou tout autre vase, est ensuite porté à une distance considérable, qui est agité dans le trajet, qui est refroidi en partie avant d'être versé dans les vases à crêmer, ne donnera jamais une crème aussi riche et aussi abondante que s'il eût été mis dans les vases à crêmer immédiatement après la traite. Il paraît que la perte en crème est en proportion du temps écoulé, et de l'agitation éprouvée depuis que le lait a été traité jusqu'au moment où il est mis dans les vases à crêmer.

Il est bien évident que des faits ci-dessus, qui sont bien constatés, on peut déduire les corollaires suivans :

1^o Il est important de traire les vaches aussi près de la laiterie que possible; par conséquent il est avantageux d'avoir près de l'établissement les pièces principales de pâturage.

2^o C'est une mauvaise méthode dans une laiterie, ou les vaches sont nombreuses, de verser dans un grand vaisseau le lait de toutes les vaches au fur

et à mesure qu'on les traite, et d'attendre que toute la traite soit finie pour emporter ce vaisseau, et mettre le lait dans les vases à crêmer. D'abord l'agitation et le refroidissement sont très-préjudiciables, ensuite le propriétaire ne peut pas distinguer les vaches qui donnent du bon ou du mauvais lait ; aussi un usage bien préférable serait, aussitôt qu'une vache est traitée, d'en mettre le lait dans un vase à crêmer, seul et non mêlé avec celui d'une autre vache. Par ce moyen, un cultivateur attentif connaîtrait la qualité de chaque vache, et il serait sûr de celles qu'il est de son intérêt de vendre, et de celles dont il doit conserver la race.

3° Si on veut faire du beurre de toute première qualité, il faut, comme on devrait toujours le faire, séparer le lait tiré le premier de celui tiré le dernier, parce qu'il est reconnu que, s'ils sont mêlés, la qualité en sera beaucoup détériorée, sans une grande augmentation dans la quantité. Il est également évident que la qualité du beurre sera améliorée en raison de la moindre quantité du lait tiré le dernier que l'on mettra à part ; de sorte que les personnes qui ambitionnent n'avoir que ce qu'il y a de meilleur en ce genre, ne conservent qu'une très-petite quantité du lait le premier trait.

4° Si l'objet qu'on a en vue est la bonté du beurre, non-seulement il faudra séparer le lait tiré le dernier, mais aussi il faudra ne prendre de ce lait que la crème montée la première, parce que ce n'est que celle-là qui est de la première qualité. Le lait qui reste, après que cette première crème est enlevée, est encore doux, et peut servir à faire du bon fromage, on en peut laisser monter le reste de la crème, et on en fera du beurre de seconde qualité.

5° Nous voyons par les faits précédents que le beurre *de la meilleure qualité possible* ne peut se faire que dans une laiterie considérable, et conduite avec jugement.

6° De tout ce qui précède, nous tirerons la conséquence suivante, qui n'est pas d'accord avec l'opinion générale. Cette conséquence est que le beurre *de la meilleure qualité possible* ne peut se faire avec quelque économie que dans les laiteries où l'objet principal est la fabrication du fromage.

Mais comme il y a peu de personnes qui veulent donner de ce beurre *le meilleur possible*, un prix qui indemnise le cultivateur de sa peine et de ses soins, je suis persuadé par l'expérience et une observation attentive, que si, à chaque traite, on séparait la première moitié du lait, que si on ne conservait pour avoir de la crème, que la dernière moitié du lait, que si on laissait monter toute la crème de cette seconde moitié, même jusqu'à ce qu'elle commence à être sensiblement aigre, et si cette crème était ensuite bien con-

duite, le beurre qu'on en obtiendrait serait d'une qualité grandement supérieure à celui que l'on achète ordinairement au marché, et que la quantité n'en serait que de très-peu inférieure à celle que l'on retire de la totalité du lait mêlé et traité à la manière ordinaire.

DESCRIPTION

DE LA LAITERIE DU DOCTEUR ANDERSON.

On ne peut tirer tout le parti possible de ses vaches qu'après avoir construit préalablement un emplacement favorable à la garde du lait, et commode pour toutes les opérations qui s'y rattachent. Les qualités d'une bonne laiterie sont d'être fraîche pendant l'été et chaude pendant l'hiver, de manière à conserver une température égale pendant toutes les saisons ; qu'elle soit saine et non humide, et qu'elle soit toujours propre et sans goût de moisi.

Les fig. 1 et 2 de la Pl. 25 représentent la laiterie : la fig. 1 en est l'élevation, et la fig. 2 le plan.

Cette laiterie peut être un petit bâtiment séparé, couvert en chaume, qui garantit mieux du froid et du chaud que toute autre toiture. Les murs peuvent n'avoir que 7 pieds (2^m,13) de hauteur. A est la chambre au lait, ou la laiterie proprement dite : elle est entourée d'un corridor B, qui doit avoir au moins, comme ici, 4 pieds (1^m,21) de largeur. C est la laverie (que le manque de place m'a empêché de représenter carrée). Il y a dans un coin une chaudière D montée sur son foyer, et dans un autre coin une presse à fromage E. Il y a en outre une grande table, et autour des murs les étagères nécessaires. F est la porte d'entrée qui donne au Levant. G est une porte de communication de la laverie au corridor. H est la porte extérieure du corridor donnant au Nord ; elle ne sert pour entrer dans la laiterie que pendant la bonne saison ; pendant l'hiver elle est toujours fermée, et elle est recouverte extérieurement de paille ou de long fumier pour empêcher le froid de pénétrer, c'est la porte G qui sert alors de communication avec la laiterie. On peut

garnir le corridor d'étagères I, pour y placer le beurre et les fromages. Dans les deux murs extérieurs du corridor, on ménagera, à un pied (0^m,30), au-dessus de la terre, une ouverture ou soupirail J, d'un pied (0^m,30) en carré, recouvert intérieurement d'un grillage serré, pour empêcher l'entrée des souris et des insectes, et fermé extérieurement par un volet que l'on ouvrira quand on voudra créer un courant d'air.

On voit par la fig. 1, que le dessus de la laiterie est une pyramide creuse, ou une hotte faite en planches lattées des deux côtés et plâtrées. Le sommet se termine en un petit conduit en planches recouvert d'une soupape K que l'on ouvre et ferme au moyen d'une petite corde. Ce conduit aboutit dans un second tuyau, aussi en planches, mais plus grand, qui ressemble à une cheminée. Ce tuyau qui communique avec l'intervalle laissé entre la toiture et la hotte de la laiterie, est fermé dans le bas par une soupape L, et est recouvert dans le haut par un chapeau M formé de deux planches inclinées qui détournent la pluie. Ce tuyau aura depuis 1 jusqu'à 2 pieds (de 0^m,30 à 0^m,60) de diamètre, et de 6 à 8 pieds (1^m,82 à 2^m,43) de longueur. Trois de ses côtés seront en planches, mais le côté sud doit être en vitres, pour que le soleil en réchauffant l'air qui est dans le tuyau le fasse monter plus vite, et forme un courant d'air plus fort, ce qui a lieu en ouvrant les soupapes L et K, et les soupiraux J J.

Le jour communique dans le passage B au moyen d'un vitrage à demeure ou dormant N, ménagé dans la toiture, du côté du nord, au-dessus de la porte H. Un second vitrage O, aussi dormant, fait dans la hotte, au-dessous du premier vitrage N, donne le jour dans la laiterie A. Les carreaux de ces vitrages doivent être bien enduits de mastic. On peut faire dans la toiture, au-dessus de la laverie C, un second vitrage semblable à celui N, qui éclairera mieux la laverie que des croisées percées dans des murailles qui sont basses, et qui sont recouvertes par l'avancement du toit. On y pratiquera aussi, pour renouveler l'air, un second tuyau en planches M (1).

(1) La Laiterie sera carrée si elle est petite, et un carré long si elle est grande. Si on peut faire couler dans la laiterie de l'eau de source, elle en sera beaucoup meilleure, parce que l'eau de source ayant à peu près la même température pendant toute l'année, rafraîchit pendant l'été, et réchauffe et empêche la gelée pendant l'hiver; aussi, aux États-Unis, on a l'usage dans chaque habitation de faire au-dessus de la source une petite chambre en bois qui sert de laiterie.

Si on n'a pas de source, mais un puits et une pompe, on peut faire arriver dans la laiterie un tuyau dont l'autre bout placé dans le corps de la pompe, un peu au-dessus du tuyau de décharge, recevra à chaque coup de pompe une petite quantité d'eau. Cette eau coulera dans une rigole en pierre R qui régnera, à plus ou moins de hauteur, autour du mur intérieur de la laiterie A. Un

D'après les expériences que j'ai faites, je suis autorisé à croire que lorsque la température de la laiterie est de 50° à 55° F. (de 8° à 8° 1/4 R.), la séparation de la crème d'avec le lait, qui est l'opération essentielle de la laiterie, se fait avec le plus de régularité et de succès. Lorsque la chaleur de la laiterie dépasse 60° F. (12° 1/2 R.), cette séparation devient difficile et dangereuse, et lorsque la température tombe au-dessous de 40° F. (4° R.), elle peut difficilement avoir lieu d'une manière régulière et profitable.

Lorsque pendant l'hiver le froid devient trop intense, on peut le diminuer en plaçant dans la laiterie un tonneau plein d'eau chaude et bondonné, et l'y laisser jusqu'à ce qu'il soit froid. Ce tonneau vaut beaucoup mieux que toute espèce de réchaud où l'on met du charbon allumé, ou des cendres chaudes (1).

Les vases de la laiterie doivent être faits en bois, et comme l'acidité du lait attaque et dissout le plomb qui entre dans le vernis des vases en terre, ces vases doivent être exclus de la laiterie (2).

tuyau de décharge, ou de trop-plein, placé dans le haut de la rigole en pierre, l'empêchera de déborder au-dessus de la rigole, et la conduira en dehors. On voit en S, fig. 1, la rigole pleine d'eau; en T, sur la gauche, fig. 3, la rigole sans eau; et en R, la rigole pleine d'eau, et avec le vase à crémier U que l'on placera sur les étagères V après que le lait sera refroidi. On ne place pas de suite les vases à crémier U sur les étagères V, mais on commence par les placer sur la pierre R, parce qu'il est reconnu que plus vite le lait se refroidit, moins il fermente, et plus aisément se fait la séparation de la partie *butireuse* d'avec celle *caseuse et séreuse*. Aussitôt que le lait est froid, et a pris à peu près la température de l'eau, on place de suite les vases à crémier sur les tablettes ou étagères V, afin de ne pas les remuer plus tard, et ne pas déranger la montée de la crème.

(Note du Traducteur.)

(1) Le bois laisse trop difficilement passer la chaleur: si le tonneau avait son fond supérieur en métal, il échaufferait davantage, mais aussi il serait plus tôt froid. A l'article de l'Incubation artificielle, j'indiquerai le moyen d'échauffer un local. J'ai vu dans la ferme de M. Rothschild, à Ferrière, à 7 lieues de Paris, une laiterie ordinaire pour l'été, et une seconde laiterie pour l'hiver. Celle-ci donne dans l'étable à vaches, dont elle n'est séparée que par une toile métallique. La chaleur naturelle de l'étable lui communique sa température douce, et on prétend que l'odeur de l'étable, qui à la vérité est extrêmement propre et bien aérée, ne donne pas de mauvais goût à la crème et au beurre.

(Note du Traducteur.)

(2) Dans la Suisse, dans les Vosges, dont je suis voisin, et dans d'autres pays, on se sert aussi de vases en bois. Chez moi, j'avais fait faire en grès les vases à crémier. On sait que le grès est une terre vitrifiée et non vernie. Le grès ne s'imbibe pas comme la terre cuite et comme le bois, ne contracte pas d'aigreur, et par le lavage à l'eau chaude se nettoie complètement, ce qui n'a pas lieu pour le bois. On commence en Angleterre à faire les vases à crémier en zinc, on les fait carrés, ou en carrés longs, et d'environ 3 pouces 1/2 (0^m,088) de profondeur. J'ai vu à l'Institution royale agronomique de Grignon, un de ces vases dont on a fait présent à l'Établissement, et le marcaire s'en louait. M. Samuel Davis a pris, le 1^{er} octobre 1820, aux États-Unis d'Amérique un brevet pour faire ces vases en zinc. Il dit dans la spécification de son brevet, que le zinc a la

Les vases à crêmer, lorsqu'ils sont bien nettoyés, sans odeur, et froids, doivent recevoir le lait le plus tôt après qu'il est traité; mais on commence toujours par le passer au travers d'un linge propre (1). Ces vases à crêmer ne doivent jamais avoir plus de 3 pouces (0^m,076) de hauteur, quelles que soient leurs autres dimensions. Aussitôt qu'ils sont pleins de lait on les pose sur les tablettes où ils doivent rester, sans être remués jusqu'à ce qu'on veuille les crêmer.

Quand la température est modérément chaude, si on veut faire du beurre de la meilleure qualité, il faut lever la crème après *six* ou *huit* heures; mais pour le beurre ordinaire on ne le fera qu'après *dix* ou *douze* heures, et même davantage.

Il est d'une grande importance pour le succès d'une laiterie que la crème soit enlevée avec soin, parce que si on en laisse une partie, la *quantité* du beurre en est diminuée d'autant: et si, au contraire, en crémant trop *raz*, on mêle du lait avec la crème, alors on altère la *qualité* du beurre.

Il faut, avec un couteau d'ivoire, séparer la crème des parois du vase à crêmer; ensuite, avec la cuillère (ou cuillère à crêmer) faire glisser la crème d'un côté du vase, et ensuite l'enlever avec précaution et adresse.

Au fur et à mesure que l'on crême, on place la crème dans un vase fait exprès, dans lequel on la conserve jusqu'à ce qu'on en ait assez pour battre le beurre. Il n'y a pas, pour conserver la crème, de meilleur vase qu'un baril solide, fait de bon bois, d'une grandeur proportionnée à la laiterie, ouvert par le haut, avec un couvercle fermant bien juste. Il faut percer dans le bas du tonneau, et à toucher le fond, un trou que l'on ferme avec une broche en bois (le liège s'aigrit et se moisit), par lequel on tire, deux fois par jour, la partie séreuse ou petit lait qui se sépare de la crème, et qui, lorsqu'elle est laissée, diminue beaucoup la richesse et la qualité du beurre. L'intérieur du trou doit être recouvert d'un morceau de toile métallique en argent qui retient la crème, et ne laisse passer que le petit lait. On penche un peu le baril en avant, où est percé le trou, pour que le petit lait, qui est plus pesant que la crème, puisse gagner le trou.

propriété de dissoudre et de décomposer les substances acides qui font aigrir et rancir le lait et la crème, et qu'une quantité donnée de lait placée dans un vase de *zinc*, fournira plus de beurre, et d'une meilleure qualité, que la même quantité de lait placée dans un vase d'une autre substance. J'observerai que le *zinc* dont on se sert aux États-Unis vient de l'Asie, parce qu'on prétend que le *zinc* employé en France n'est pas aussi pur. (Note du Traducteur.)

(1) Une toile métallique en fil d'argent est préférable, et sera même à la longue plus économique. (Note du Traducteur.)

Le beurre ne se sépare bien qu'après que la crème a contracté un certain degré d'acidité; ainsi le cultivateur judicieux laissera la crème dans ce tonneau jusqu'à ce qu'elle ait acquise ce degré d'acidité qui fait que les parties butireuses se séparent avec facilité des parties caséuses et séreuses, par un battage modéré qui, seul, peut faire du beurre de première qualité. Mais pendant combien de temps faut-il, dans notre climat, laisser la crème dans le baril, pour que le beurre en devienne mauvais, c'est ce que je ne puis dire; mais je sais qu'on peut la conserver bonne pendant beaucoup plus de temps qu'on ne pense, je pourrais même dire plusieurs semaines. Il est certain que la crème qui, pendant l'été, a été conservée pendant *trois* ou *quatre* jours, est en excellent état pour être barattée. Je crois donc que l'espace de temps que l'on doit mettre depuis la levée de la crème jusqu'au moment de la battre, est de *trois* à *sept* jours (1).

La forme de baratte que je préfère est encore l'ancienne, en fût de colonne avec un long manche qui a dans le bas un cercle en bois percé de gros trous. Le motif de cette préférence est qu'on peut la nettoyer intérieurement plus aisément que les autres, et que l'on peut aussi séparer le beurre du lait de beurre (2).

Lorsque la crème est en bonne condition le procédé pour faire le beurre est très-aisé. Il faut cependant dans le battage plus de régularité qu'on ne soupçonne. *Quelques coups irréguliers donnés trop précipitamment* peuvent rendre extrêmement mauvais du beurre qui, sans cela, eût été de la première qualité. Lorsque le beurre est pris, il faut le séparer de suite du lait de beurre. On met le beurre dans un vase propre qui, s'il est en bois, doit être frotté intérieurement de sel de cuisine. Il faut presser et travailler le beurre avec une palette en bois faite en forme d'entonnoir, qui aura un manche court de manière à bien exprimer et faire sortir tout le lait de beurre (3). La manière ordinaire de

(1) Il faudrait autant de barils à conserver la crème, ou de crémiers, que l'on voudra mettre de jours d'intervalle, c'est-à-dire de trois à sept crémiers. On mettra chaque jour, dans un seul crémier, la crème levée dans la journée, et on la laissera de trois à sept jours avant de la battre, mais matin et soir on tirera le petit lait qui se sera séparé. (Note du Traducteur.)

(2) Le docteur *Anderson* ne connaissait pas ma baratte, car il l'eût trouvée plus commode que celle qu'il recommande, et dont je me suis servi pendant long-temps. Ma baratte se nettoie intérieurement aussi aisément que l'ancienne, l'agitateur étant ôté; on retire séparément le lait de beurre, et ensuite on lave le beurre. Elle a en outre le grand avantage de porter la crème au degré de température que l'on désire, au moyen de l'eau plus ou moins chaude que l'on met dans le baquet dans lequel elle est plongée. (Note du Traducteur.)

(3) Une table de marbre, un peu inclinée, pour faire couler l'eau, vaut mieux que tous les vases quelconques. (Note du Traducteur.)

pétrir le beurre avec les mains n'est ni propre, ni bonne, en ce que la chaleur de la main gâte le beurre. Si tout le lait de beurre n'est pas entièrement sorti, il s'aigrira et détériorera le beurre en peu de temps; et, si on pétrit et travaille trop long-temps le beurre, il deviendra gluant et tenace. Beaucoup de personnes le lavent dans de l'eau fraîche, mais cet usage est non-seulement inutile, mais pernicieux, parce que l'eau détériore la qualité du beurre d'une manière incroyable. Il est de la plus grande importance, dans les opérations précédentes, que tous les vases et tout ce qui dépend de la laiterie, soient parfaitement propres et sans aucune odeur.

Les tonneaux en bois sont ce qu'il y a de mieux pour conserver le beurre salé. Le chêne est le meilleur bois pour les douves et les fonds, et de forts cercles en bois refendu valent mieux que les cercles de fer qui se rouillent, et au bout d'un certain temps la rouille pénètre au travers des douves et altère la qualité et la couleur du beurre. Il faut beaucoup de soin pour mettre un tonneau neuf en bonne condition pour recevoir le beurre. Il faut le remplir souvent d'eau bouillante qu'on y laisse refroidir. Après que le beurre a été séparé du lait de beurre, comme nous l'avons dit plus haut, il est bon à être salé. Le tonneau étant préparé, parfaitement net et sans odeur, on le frotte intérieurement avec du sel ordinaire, on coule un peu de beurre fondu tout autour du fond, dans le jable (qui est la rainure faite aux douves et dans laquelle entre le fond), de manière que tout le fond forme un plan uni. Alors le tonneau est prêt à recevoir le beurre (1).

Le sel ordinaire est généralement l'unique substance employée à conserver le beurre; mais j'ai trouvé, par expérience, que le mélange suivant lui est préférable sous plusieurs rapports, parce que non-seulement il garantit mieux le beurre de tout goût aigre et rance, mais qu'il lui donne une couleur plus naturelle et un goût plus agréable et plus riche, que ne le fait le sel employé seul. Prenez une partie de sucre, une partie de salpêtre, et deux parties du meilleur gros sel de Portugal; réduisez ces substances en poudre fine, mélangez-les bien; prenez une once de cette composition pour seize onces de beurre, incorporez-la bien avec le beurre; mettez de suite votre beurre dans le tonneau préparé; ayez grand soin de bien le presser dans le tonneau, de manière à ne laisser aucune cavité dans laquelle l'air puisse rester. Égalisez bien la surface. Si le tonneau n'est pas plein, et si vous croyez être plus de

(1) Je crois que de grands pots de grès valent encore mieux, parce que le grès n'a pas l'acide du bois neuf de chêne, et il est imperméable à l'air, qui seul rancit le beurre.

(Note du Traducteur.)

deux jours avant d'avoir du nouveau beurre pour le remplir, couvrez le dessus du beurre d'un linge propre et sec coupé de la rondeur du tonneau, et recouvrez ce linge d'un second linge trempé dans du beurre fondu. Ne laissez entre ce linge et les douves aucune ouverture par où l'air puisse passer. Ne mettez dessus aucune saumure. Quand vous aurez du nouveau beurre à y ajouter, enlevez les linges, pressez bien votre nouveau beurre sur l'ancien, de manière à ne laisser aucun vide entre les bords; égalisez de nouveau le dessus, et, si le tonneau n'est pas encore plein, remplacez de nouveau un linge sec, et par dessus un second linge trempé dans le beurre fondu, comme la première fois: vous en ferez de même jusqu'à ce que le tonneau soit plein. Lorsqu'il est rempli, mettez de nouveau dessus les deux linges, ayant soin qu'ils touchent bien les douves; versez dessus, le long des douves, un peu de beurre fondu pour exclure parfaitement l'air. On peut alors saupoudrer un peu de sel dessus tout le linge. On laisse le tonneau ainsi fermé, jusqu'à ce qu'on veuille faire usage du beurre. Si on a soin de bien se conformer aux préceptes ci-dessus, le beurre ainsi préparé pourra se conserver dans ce climat nombre d'années.

Il faut observer que le beurre ainsi préparé n'acquiert ce goût agréable qu'au bout de quinze jours au moins. Il faut ce temps pour que la préparation puisse bien pénétrer toute la masse. Après cet intervalle le beurre acquiert un goût moelleux que n'a aucun autre beurre. Du beurre ainsi préparé supportera bien le voyage des Indes-Occidentales, et même des Grandes-Indes (1).

Le beurre d'*Epping*, dans le comté d'Essex, et pas loin de Londres, a la réputation d'être le meilleur beurre de l'Angleterre. Pour le colorer pendant l'hiver et au commencement du printemps, les fermiers de ce canton emploient une substance parfaitement salubre, c'est le jus de carottes. Ils prennent des carottes fraîches et propres, ils les râpent avec une râpe de fer-blanc, et ils expriment le jus au travers d'une toile forte et claire: ils mêlent ce jus, en quantité convenable, avec la crème lorsqu'ils la versent dans la baratte. Ce jus donne au beurre une couleur et une apparence absolument semblable à celle du beurre fait dans le mois de juin, sans lui communiquer aucun goût ni odeur.

(1) Étant à Philadelphie en 1801, j'avais lu cette composition dans un ouvrage anglais, et j'ai préparé avec elle du beurre qu'un de mes amis a porté à la Guadeloupe où il a été trouvé supérieur à tout autre beurre. Je l'avais mis dans plusieurs petits pots de grès. Faute de couvercles de la même nature, j'en avais fait en bois sec que j'avais recouvert et scellé avec du plâtre. J'avais placé ces pots dans une caisse, et j'avais bien rempli les intervalles avec du gros sel très-sec, afin de conserver les pots fraîchement. Le sucre que j'ai employé n'était pas du sucre raffiné, mais la tête de boucaut de beau sucre brut.

(Note du Traducteur.)