

Le beurre dans son état naturel contient une quantité considérable d'une matière muqueuse qui est beaucoup plus fermentescible que la partie huileuse. Lorsqu'on veut envoyer le beurre dans les climats chauds, il faut avant de le mettre dans les tonneaux, enlever cette partie muqueuse. Pour cela, on place le beurre dans un vase que l'on met dans un autre vase rempli d'eau (au bain-marie). On chauffe l'eau jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu; on le maintient ainsi pendant quelque temps, on l'écume, puis on le laisse reposer. Les parties muqueuses tombent au fond, et l'huile pure surnage. Lorsque le tout est refroidi, cette partie huileuse se coagule et prend une couleur plus pâle que le beurre naturel et une consistance plus ferme. Lorsque ce beurre fondu a acquis une certaine fermeté, mais cependant qu'il n'est pas encore dur, on sépare les parties impures du fond, après quoi on le sale et on l'embarille comme il a été dit ci-dessus pour le beurre salé. »

La manière de faire le beurre m'a toujours intéressé, et j'ai pris là-dessus beaucoup de notes : en voici le résumé.

On fait le beurre de *trois* manières :

1° Avec le lait;

2° On laisse monter la crème et on met dans la baratte la crème et le caillé mélangés;

3° On lève la crème de dessus le caillé, et on ne met dans la baratte que la crème seule. Mais on obtient la crème de deux manières : la première naturellement, c'est la manière de mon département, la Meurthe; la deuxième forcément, par le feu.

PREMIÈRE MANIÈRE. — *Le beurre fait avec le lait.*

Une des choses qui m'a surpris en arrivant à Saint-Domingue, fut de voir une négresse mettre dans une bouteille ordinaire, un peu avant le déjeuner, du lait frais de chèvre, frapper dans la main gauche la bouteille qu'elle tenait de l'autre main, d'un mouvement régulier qui marquait la mesure d'une chanson, et au bout de quelque temps, retirer de la bouteille du beurre frais qu'elle servit au déjeuner.

En 1816, après avoir fait ma baratte à Toul, je voulus voir si avec elle je pourrais faire du beurre avec du lait frais de vache; j'en étais persuadé d'avance d'après ce que j'avais vu si souvent à Saint-Domingue, mais je voulais surtout m'assurer si le lait de beurre pourrait supporter la cuisson sans tourner. Je réussis à faire du beurre avec le lait frais en employant un peu

plus de temps qu'avec la crème, mais le beurre ne s'est pas pris en masse comme celui de crème, et j'ai été obligé de passer le tout dans la passoire recouverte d'une toile dont on se servait pour passer le lait, qui a laissé passer le lait de beurre, et a retenu le beurre. Ce beurre était excellent. Ma cuisinière a fait avec ce lait de beurre et de la farine, de la bouillie qui non-seulement n'a pas tourné, mais que nous avons trouvé beaucoup meilleure que la bouillie faite avec du lait pur, parce que le beurre qui était resté avait corrigé la fadeur naturelle de la bouillie, et en avait relevé le goût. Comme je n'avais que les vaches nécessaires au ménage, que je ne faisais pas de fromage, et que je ne connaissais pas alors les *Maximes* du docteur *Anderson*, je n'ai pas poussé plus loin mon expérience; mais il y en aurait d'intéressantes à faire. D'abord, faut-il baratter le lait encore chaud de la vache, ou attendre qu'il soit refroidi? quelle est la quantité de beurre que l'on retirerait ainsi d'une quantité donnée de lait, qu'elle en serait la qualité, mais surtout qu'elle serait la qualité du fromage que l'on ferait avec ce lait de beurre qui peut supporter la cuisson?

C'est avec le lait que M. *Villeneuve* dit qu'est fait le beurre de la Prévalaye, à deux lieues de Rennes, qui passe pour le meilleur beurre de France. On met dans la baratte (à pompe) tout le lait du soir de la veille, et le lait chaud du matin; on les laisse ensemble quelques heures avant de les battre; on ne sépare jamais la crème du lait; on prétend que, employé tout entier, il y a plus de beurre et qu'il est plus fin; d'ailleurs, le lait de beurre quoique acide, se vend bien à Rennes.

Au sortir de la baratte, il est d'usage de laver le beurre pour le dépouiller de son petit lait; mais, à la Prévalaye, on l'en débarrasse en le coupant en lames très-minces avec une espèce de cuiller plate, qu'on trempe sans cesse dans l'eau, afin que le beurre ne s'y attache pas; on le manie et remanie sur des vaisseaux de bois mouillés qu'on peut comparer aux cônes écrasés de fer-blanc dont on couvre les casseroles qui sont sur le feu; les femmes les tiennent dans la main gauche, et laminent, battent, tournent en tous sens le beurre de la droite, le durcissent, le salent faiblement, le pèsent, et lui donnent la forme d'une espèce de borne qu'elles appellent *coin*. Lorsque ces petites mottes manquent de la couleur agréable qu'on demande au beurre de la Prévalaye, les beurrières le dorent en passant et repassant sur sa surface la cuiller plate, qu'à cet effet elles mettent tremper dans l'eau bouillante; le beurre y gagne un glacé tel qu'elles le désirent, mais cette opération nuit à sa solidité et à sa conservation; il devient gras sous peu de jours, par la fonte insensible qu'il a éprouvée, et se ternit au grand air.

M. Bose a dit, qu'aux environs de Dunkerque, on bat le lait avant la montée de la crème, et que le beurre ainsi que le lait de beurre sont d'excellente qualité.

DEUXIÈME MANIÈRE. — *Battre la crème et le caillé mélangés.*

(Extrait du Journal d'Agriculture des Pays-Bas, et du Dairy husbandry de W. Aiton.)

« Près de Glasgow, en Écosse, on met dans la baratte le caillé et la crème, mais sans briser préalablement le caillé à plusieurs reprises, comme cela se pratique souvent. Au bout de quelques minutes, lorsque le caillé a été bien brisé dans la baratte, l'on y verse autant d'eau chaude qu'il en faut pour porter à 70° à 75° Fah. (47° à 49° R.) le lait pris, qui dans la laiterie était à 50° ou 55° Fah. (8° ou 10° R.). Une personne baratte tandis qu'une autre verse l'eau très-lentement, pour que la partie butireuse ne se fonde pas. La quantité d'eau varie selon les laiteries et la température. Il en faut moins lorsque celle du lait excède 50° ou 55° Fah. (8° ou 10° R.), mais il faut toujours qu'elle s'élève à 70° ou 75° Fah. (47° ou 49° R.) pendant l'opération, pour que la séparation du beurre soit complète. On peut mettre plus d'eau en automne, parce que le lait est plus riche qu'au printemps. On peut généralement porter cette addition à un cinquième ou sixième au commencement de l'été, et à un quart et un cinquième en automne et en hiver. Un peu d'eau froide mise dans le lait chaud, quand on le verse dans les vases à crêmer, fait monter la crème. Lorsque le lait est trop chaud ou baratté trop brusquement, le beurre est toujours mou et blanc. Trois heures suffisent pour le barattage, quand la température est favorable.

» La méthode hollandaise de faire le beurre diffère un peu de celle de Glasgow. Lorsque le lait est refroidi, il est versé dans un vase et remué deux ou trois fois par jour avec une cuiller de bois, pour empêcher la crème de se séparer du lait. Ce mouvement, ou barattage partiel, est continué jusqu'à ce que le lait devienne assez ferme pour que la cuiller plongée au milieu y reste debout. Il est ensuite versé dans la baratte où il est battu pendant une heure. On y verse de l'eau froide pour que le beurre se sépare plus facilement du lait, après quoi le beurre est lavé dans de l'eau froide. Les Hollandais sont persuadés que par cette méthode ils obtiennent plus de beurre, et meilleur, que par toute autre.

TROISIÈME MANIÈRE. — 1° *Avec la crème froide.*

» Cette manière est, je crois, la plus usitée en France; c'est celle de mon département, la Meurthe.

» Voici comme elle est pratiquée dans le pays de Bray, en Normandie, d'après un mémoire déjà ancien de M. Jore.

» Les laitages sont déposés dans des caves propres à la conservation du vin.

» La température qui y règne est toute l'année environ 8° à 10° R. Elles sont pavées de carreaux de terre ou de briques, et on les lave souvent. L'entrée de ces caves est, ainsi que les soupiraux, ordinairement ouverte du côté du nord ou du couchant. Si elle est dans la maison, c'est toujours dans un lieu où on ne fait jamais de feu. Des bouchons de paille ferment les soupiraux en été. Il en est de même en hiver lors de la gelée. Ces précautions tendent à empêcher que le lait ne se caille et n'aigrisse pendant l'été, avant qu'on en ait tiré la crème, et qu'un froid trop fort venant à le geler en hiver, ne rende la façon du beurre trop difficile.

» On a soin de ne pas laisser de bois dans ces caves, parce qu'il donnerait une mauvaise odeur en pourrissant : on n'y en doit sentir d'autre que celle du lait doux. Les embrasures, les soupiraux, les voûtes sont dégagés de toute ordure. La propreté qui y règne est telle que les personnes qui prennent soin de la laiterie laissent leurs chaussures à la porte.

» On regarde comme pernicieux tout ustensile de cuivre, et on ne se sert pour le transport du lait, que de seaux en bois, ou de vases de terre. Quand le lait a perdu sa chaleur, on le coule au travers d'un tamis, pour empêcher qu'aucun poil des vaches ou autres ordures ne passe avec le lait, et on le reçoit dans des terrines en terre d'une largeur de 15 pouces (0^m,40) par le haut, et de 6 pouces (0^m,16) par le bas : la profondeur n'est que de 6 pouces (0^m,16). On a préalablement échaudé ces terrines à l'eau bouillante, pour détacher le lait ancien qui est un levain capable d'aigrir le nouveau; on pose les vases sur le carreau, et après que le lait a resté 24 heures dans ces terrines, on l'écume sans plus différer. Alors on lève doucement la terrine, on pose le conduit sur une cruche un peu grande, et du bout du doigt on ouvre la crème à l'endroit de ce conduit; le lait s'échappe par là, et la crème reste dans la terrine. Toutes les terrines de la même heure sont ainsi vidées dans le même instant.

» Si la saison exige que l'on tire les vaches trois fois par jour, on opère de même trois fois par jour, dès que le lait a été déposé 24 heures dans les terrines. Il faut observer que les terrines n'ayant que six pouces (0^m,16) de pro-

fondeur, les parties butireuses du lait passent alors promptement à la superficie, et qu'elles y sont parvenues dans le courant de 18 à 20 heures, surtout quand la température de l'air de la cave empêche le lait de se coaguler.

» On rassemble toutes les crèmes dans des cruches particulières pour en faire le beurre quatre ou cinq jours après.

» En temps orageux, on ne manque pas de boucher les soupiraux, rafraîchir le carreau, et écrémer toutes les terrines où la crème est un peu faite. Elle monte alors en moins de 12 heures.

Par la raison que les acides détruisent sensiblement les parties grasses, et donnent la consistance de savon à celles qui ne se réduisent pas en eau, la crème levée, lorsqu'elle est légère, nouvelle et douce, sur un lait encore doux, rend une plus grande quantité de beurre, que lorsqu'elle est levée ancienne sur un lait caillé, vieux et aigre. Dans ce dernier cas, non-seulement elle donne peu de beurre, mais elle le rend gras, l'empêche d'être gardé frais et propre aux salaisons. Tous les laitages écrémés sont retirés de la cave au lait; on n'y conserve que les crèmes pendant quatre ou cinq jours, mais qui y restent quelquefois huit jours. Cependant on a reconnu que *plus tôt on les convertit en beurre, plus il a de qualité.*

» Quand la quantité de crème est trop considérable pour la battre avec la *baratte* ordinaire, qui est droite avec un long manche, on se sert d'une *serene*. C'est un tonneau qui, à l'extérieur, à 3 pieds (0^m,97) de longueur sur 2 pieds 1/2 (0^m,84) de diamètre à son plus fort. Une manivelle longue de 3 pieds (0^m,97), afin que plusieurs personnes puissent y travailler lorsque le chargement de la serene l'exige, est attachée à chaque fond par une croix de fer. Elle dispense, par ce moyen, de faire passer un axe ou barre de fer, au travers du tonneau, ce qui nuirait à la facilité de faire sortir le beurre et de nettoyer l'intérieur de la serene. Ces manivelles sont appuyées sur un chevalet de hauteur convenable, pour que des femmes puissent commodément les tourner.

» L'intérieur de la serene est garni de deux planchettes larges de 4 pouces (0^m,10) qui sont attachées aux douves de la barrique dans toute leur longueur intérieure. Ces planchettes sont un peu échancrées à leurs extrémités, près des fonds des tonneaux, pour laisser couler la crème.

» On peut faire cent livres (ou 50 kilogr.) de beurre à la fois dans une serene de la proportion qu'on vient d'indiquer, et c'est le seul avantage qu'elle ait sur la baratte.

» La crème étant versée dans la serene, on en ferme l'entrée avec un bondon garni de linge lessivé. Cette porte est de 6 pouces (0^m,16). On passe par-

dessus ce bondon, ou porte, une cheville de fer qui entre à force dans deux gâches ou pitons également en fer, et qui sont fixés au tonneau des deux côtés de l'ouverture. De cette manière la crème ne peut pas s'écouler.

» On tourne alors la serene. On connaît que le beurre est fait lorsqu'il tombe par masse. Alors on tire un petit bondon de bois qui bouche un trou percé dans le centre d'une des douves, près la porte. Ce trou a 1 pouce (0^m,027) de diamètre environ : par lui on fait écouler le lait de beurre.

» Ensuite, au moyen d'un entonnoir, on introduit par ce trou un seau d'eau fraîche, on replace le bondon, et on retourne la serene pour laver et rafraîchir le beurre; plus cette manœuvre est répétée, plus il est net : on le laisse quelques heures dans la dernière eau, pour en augmenter la fermeté, quand les chaleurs l'exigent, et on ouvre ensuite le grand bondon pour en tirer le beurre avec la main. On en forme des mottes de différens poids, jusqu'à 50 livres (ou 25 kilogr.), en l'entassant sur un linge lessivé. Les plus grosses sont les plus estimées, parce que le beurre s'en conserve mieux dans le transport.

» Pour donner au beurre d'hiver la couleur jaune du beurre d'été, on emploie le jus des pétales de la fleur de souci nouvellement cueillie. On sait que loin d'être malfaisant, ce jus est cordial et sudorifique. On entasse les pétales dans un pot de grès, que l'on ferme, et que l'on dépose dans la cave au lait. Après quelques mois tous ces pétales se trouvent convertis en une liqueur épaisse, qui a conservé la couleur de la fleur de souci. On en délaie avec de la crème une dose suffisante, et on l'introduit dans la serene. Cette couleur est solide, et le beurre ne la perd jamais.

» Le beurre s'attachant facilement aux vases et aux linges, ainsi qu'aux ustensiles qui sont échaudés à l'eau bouillante, il faut avoir soin de les nettoyer toutes les fois qu'on en fait usage. On se sert, à cet effet, d'une lessive faite avec de la cendre fine, ou plus ordinairement avec des orties grièches macérées, de sorte qu'elles ne piquent plus, et chaque fois qu'un vase, un linge ou quelque ustensile a servi aux laitages, aux crèmes ou au beurre, on les nettoie avec cette lessive avant d'en user de nouveau. La personne chargée de tirer le beurre de la serene doit aussi s'en frotter les mains et les bras, autrement le beurre s'y attacherait.

» Le lait qui est retiré de dessous la crème se nomme *Lait doux*, et la partie qui est séparée du beurre s'appelle *Lait de beurre*. Avec lui on fait de la soupe, et on en humecte le son qu'on donne aux volailles, etc. Avec le lait doux on nourrit les veaux; on le leur donne chaud et coupé de moitié d'eau. Cependant, comme il est privé de ses parties grasses, il ne les nourrirait pas

assez et il leur occasionnerait une maladie de langueur, si on ne faisait bouillir pendant quelque temps avec lui des navets, des panais, des carottes, et autres plantes douces et nourrissantes (1). Il est vrai qu'on remédie à cette maladie en rendant les veaux à leur mère, mais il faut s'en garder si les vaches pâturent dans les marais où il y a de la douve (qui est la renoncule à longue feuille). C'est une herbe très-malsaine pour les bestiaux; beaucoup de prairies humides en sont remplies.

» Les vases de terre et de fer, on le répète, sont les seuls convenables pour chauffer les laitages, et jamais ceux de cuivre. Si les veaux ne consomment pas le lait doux, on en fait des fromages communs. On peut aussi le mêler avec le petit lait de ces fromages pour la nourriture des porcs.

» L'Auteur, M. Jore, parle ensuite de la salaison du beurre, mais il n'apprend rien de nouveau. Il met par livre de beurre une once de sel séché au four, et ensuite broyé bien fin. Il préfère, et avec raison, les vases de grès à ceux en bois.

» C'est aussi avec la crème seule, et montée naturellement, c'est-à-dire sans être forcée par la chaleur, que l'on fait une partie des bons beurres d'Écosse, ainsi que celui d'Epping, dans le Comté d'Essex, pas loin de Londres, qui passe pour le meilleur beurre de l'Angleterre.

» Dans la manière de faire ces beurres, je n'ai rien vu de particulier et que je puisse citer.

2^o Avec la crème échauffée.

» Manière de faire le beurre près de Bourbon-Vendée.

» Immédiatement après que le lait a été traité, et passé à travers une toile claire, il est mis dans des vases de terre grossière vernissés à l'intérieur. Ces vases appelés *ponne* dans le pays, ont le fond plus étroit que l'orifice, ce qui leur donne la forme d'un pot-à-fleur. Ils peuvent contenir de 6 à 10 litres. On les place sur un réchaud, et on fait chauffer le lait jusqu'au degré voisin de l'ébullition, mais pas au-delà, car le beurre qu'on en obtiendrait n'aurait pas la même qualité. On laisse ainsi le lait sur le feu jusqu'à ce que la crème soit tout-à-fait montée, c'est-à-dire environ deux heures; ensuite on le retire, et il doit refroidir lentement. Le lendemain on enlève la crème, qui se trouve tout-à-fait détachée du lait, et on la met dans un vase où elle peut être gardée

(1) Les pommes de terre étaient peu employées, surtout pour la nourriture des animaux, lors de la rédaction de ce mémoire. De toutes ces plantes la meilleure est la carotte.

pendant plusieurs jours sans se gâter, ce qui donne la facilité, quand on a peu de vaches, d'attendre qu'on ait recueilli assez de crème pour procéder au barattage. Le lait qui a fourni cette crème est encore très-bon, et s'emploie à tous les usages du lait ordinaire; il est même préféré à celui-ci par les habitans du pays.

» L'expérience démontre que l'on retire plus de beurre d'une quantité donnée de lait, dont on a extrait la crème de cette manière, que lorsqu'on la laisse monter spontanément.

» Cette manière de faire le beurre près de Bourbon-Vendée a beaucoup de ressemblance avec celle employée dans les Comtés de Sommerset, Cornouailles et Devonshire, en Angleterre, que j'ai lue dans *l'Agriculture de New-York*, tome 2, page 464, qui la décrit ainsi :

Vingt-quatre heures après que le lait a été tiré, il faut le mettre dans un chaudron sur un feu qui ne le portera près du point d'ébullition que dans deux heures de temps, et pas auparavant. On le surveillera, et lorsqu'au bout de deux heures on verra se former sur le lait une cloche causée par la chaleur, on l'ôtera de dessus le feu, on le remettra dans les vases à crémier, et on le laissera reposer vingt-quatre heures de plus. La crème aura alors environ 4 pouce $\frac{1}{2}$ (0^m,038) d'épaisseur. On la séparera en carrés avec un couteau, et on l'enlèvera. On aura, par ce procédé, un quart de plus en crème qui tournera plus aisément en beurre. »

Dans le 49^e volume, page 18, des Transactions de la Société d'Encouragement de Londres, j'ai vu que M. George Carter avait apporté une très-grande amélioration à cette manière d'échauffer la crème dans le Devonshire. Voici comme il la décrit :

On met le lait qui vient d'être tiré dans un vase de zinc, de 4 pouces (0^m,40) de hauteur, dans lequel il se refroidit, et douze heures après, on place doucement le fond de ce vase en contact avec de l'eau que l'on a versée bouillante dans un baquet en bois. L'eau chaude fait monter et réunir à la crème déjà montée toute celle qui restait dans le lait. Douze heures après qu'on a mis l'eau chaude, ou vingt-quatre heures après la traite, on enlève la crème.

4 gallons (15 litres, 27) de lait ainsi traité, ont donné 4 pintes $\frac{1}{2}$ (2 litres, 55) de crème coagulée (traduction de *clotted*, ou *clouted cream*), qui, après quinze minutes de barattage, ont produit 40 onces de beurre (1 kilogr., 13).

Et 4 gallons (15 litres, 27) de lait pareil mis dans un vase de terre, et la crème montée à froid, et séparée à l'ordinaire, n'ont produit que 4 pintes (2 litres, 27) de crème, qui, après une heure et demie de barattage, ont donné 36 onces (1 kilogr., 02) de beurre.

Ainsi, l'eau chaude a produit 12 1/2 pour 100 de plus en crème, et 11 pour 100 de plus en beurre (1).

La crème de *Costorphine* est en grande réputation à Édimbourg. La manière de la faire, telle qu'elle est extraite de l'état statistique de la Paroisse de Costorphine, est très-simple. On met le lait, aussitôt qu'il est tiré, dans un baquet ou vase en bois que l'on soumet à un certain degré de chaleur, ordinairement en le plongeant dans de l'eau bouillante. Cette chaleur accélère la séparation des parties oléagineuses du lait d'avec les parties séreuses. Alors on soutire le lait de dessous la crème par un trou percé dans le bas du baquet, et fermé d'un bouchon que l'on retire. La crème qui reste dans le baquet est mise dans une baratte à pompe, et après avoir été battue quelque temps, mais *avant* que le beurre ne soit formé, on la retire et on l'envoie au marché d'Édimbourg, sous le nom de crème de *Costorphine*.

CONSERVATION DU LAIT, PAR M. BOUCHARDAT.

(Extrait de l'*Agronome*, vol. 1^{er}, page 331.)

Depuis long-temps les marchands de lait qui se transportent à Paris d'une assez grande distance, emploient des vases de laiton non étamé et parfaitement décapé pour le recevoir et le conserver; ils éloignent ainsi de beaucoup le terme de la coagulation spontanée. M. *Bouchardat* a cherché à vérifier l'influence des vases sur cette coagulation, et à cet effet, il a pris, le 24 avril 1833, à quatre heures du soir, du lait recueilli depuis douze heures dans des vases de fer-blanc, et après l'avoir fait bouillir il l'a partagé entre des vases de différentes matières. Le 24, le lait était coagulé dans les vases de porcelaine et de verre, puis dans le plomb; le 25, dans les vases de platine, or, fer-blanc; le 26, dans l'étain, puis le bismuth et l'antimoine; le 27, dans le soufre; le 28, dans le zinc; le 30, dans le cuivre et le laiton après s'être couvert de moisissure.

(1) On voit qu'avec cette amélioration de M. *Carter*, on n'aura plus la peine de veiller le lait sur le feu pendant deux heures et qu'il ne faudra que verser avec un coquemar ou une cruche, l'eau bouillante dans le baquet en bois sur lequel on aura placé le vase en zinc avant de le remplir de lait. Ainsi il ne sera pas dérangé, et la chaleur arrivant par le bas, doit achever de faire monter la crème qui reste dans le lait. On élèvera le vase de zinc, qui doit entrer juste dans le haut du baquet, sur trois tasseaux cloués dans son intérieur, et on devra placer dans le centre du baquet une rondelle en bois, de l'épaisseur requise, qui supportera le centre du fond du vase en zinc, et l'empêchera de fléchir, s'il est mince.

(Note du Traducteur.)

Le 8 juin, à quatre heures, du lait fut recueilli dans des vases de verre, puis et aussitôt partagé entre différens vases. Le 9 et 10, le lait n'était coagulé dans aucun vase; le 11, à cinq heures, coagulé dans la porcelaine; à midi, dans le plomb; le 12, à cinq heures, dans le platine; à sept heures, dans l'argent; à dix heures, dans l'or; à trois heures, dans l'étain; à onze heures, dans le fer-blanc; à minuit, dans le cuivre étamé; le 13, à cinq heures du matin, dans le verre; le 14, dans le bismuth et l'antimoine; le 16, dans le zinc; le 17, dans le laiton. Dans le cuivre il se dessèche sans se coaguler, et dans le fer il se dessèche également. Le lait répandait une odeur très-différente suivant la nature des vases où il était conservé; dans le fer particulièrement, elle était très-forte et caractéristique. Dans les premiers jours, le lait conservé dans les vases de cuivre ne contenait que des traces à peine sensibles de ce métal: mais la quantité augmenta successivement au point de devenir très-dangereuse.

M. *Bouchardat* pense que l'état électrique dans lequel se constitue le lait par rapport aux différens corps avec lesquels on le met en contact, a une grande influence sur la durée de sa conservation.

Comme application, l'expérience lui a démontré qu'un des moyens de conserver le lait est de ne le pas transvaser dans des vases de matières différentes; car, dans ce cas, la durée de sa conservation est toujours beaucoup diminuée; du lait recueilli dans des vases de fer-blanc, puis transvasé dans des vases de verre ou d'étain, etc., s'y conserve beaucoup moins long-temps que s'il y avait été primitivement placé. Le soufre conserve le lait très-long-temps, mais il y devient sensiblement acide, et se coagule par l'ébullition. Les vases de zinc, d'antimoine, de bismuth, de laiton, de cuivre et de fer, le conservent très-bien; mais l'innocuité des premiers est contestable; quant au dernier, il communique assez vite au lait une saveur très-désagréable. Au résumé, pour l'usage économique, il faut s'en tenir aux vases de fer-blanc en évitant de transvaser.

Le fromage acquiert une odeur et une saveur très-diverses, suivant la nature des vases qui ont servi à le préparer. La nature des moisissures est aussi fort différente. Après quinze jours de conservation, les produits ammoniacaux prédominent dans tous les métaux (*Académie des Sciences*, 2 septembre).

Je regrette que M. *Bouchardat* n'ait pas employé concurremment les vases ordinaires en poterie vernissée, ceux en grès, ainsi que les baquets en sapin, qui est le bois employé en Suisse et dans les Vosges.

M. *Braconnot* a fait de bonnes expériences sur le lait. Elles sont dissé-