indiquent que la formation et la réunion du beurre commencent à s'opérer. On donne encore quelques coups lents et mesurés, puis on rassemble le beurre. Pour cela il faut prolonger encore le battage, non pas à coups secs et verticaux, mais en promenant circulairement la batte dans la baratte, pour recueillir en une ou plusieurs masses tout le beurre qui s'est formé.

On reconnaît que le beurre se forme dans les barattes tournantes, au son que rendent les grains ou petites masses qui tombent sur le fond.

Pour séparer le beurre du lait on enlève à la main toutes les parties du 1er qu'on peut saisir, ou bien on ôte le bouchon qui clôt les barattes tournantes, et on verse et reçoit le lait sur une toile ou un tamis, afin de recueillir toutes les portions de beurre qu'il pourrait encore contenir.

L'espace de temps pendant lequel il faut battre la crème pour la convertir en beurre n'est pas le même suivant la saison, la forme et la construction de la baratte, et beaucoup d'autres circonstances. En été, dans la baratte ordinaire, une demi-heure à $\frac{3}{4}$ d'heure sont souvent suffisans. En hiver, une demi-journée n'est quelquefois pas de trop. Dans les serènes où l'on prépare jusqu'à 100 liv. de beurre à la fois, une heure en été et quelques heures en hiver sont nécessaires à la formation complète du beurre. Généralement il vaut mieux battre plus que moins.

Quand le beurre ne veut pas se former, on peut, en versant dans la baratte de l'eau chaude en hiver et de l'eau fraîche en été, hâter cette formation. Un peu de sel ou d'alun en poudre jetés dans la baratte la déterminent, dit-on, également. En Écosse on ajoute souvent dans ce cas à la crème fraîche un peu de crème sûre, du jus de citron, et même de la présure. D'après quelques expériences récentes faites en Allemagne, les enveloppes extérieures des oignons rouges ou quelques cuillerées de bonne eau-de-vie favorisent aussi cette prompte séparation. Dans les barattes tournantes qu'on ne peut immerger dans l'eau, on verse quelquefois, dans le même but, en Angleterre, 2 cuillerées de bon vinaigre pour 10 litres de crème, après que celle-ci a été fortement agitée sans succès. Le savon, le sucre, les cendres et plusieurs autres corps empêchent le beurre de se former.

§ VI. — Délaitage.

La séparation du beurre et du lait de beurre n'est jamais assez complète pour qu'il ne reste pas dans le 1er quelques portions de sérum et de matière caséeuse. C'est à l'élimination de ces portions de matière étrangère qu'on doit procéder par une opération qu'on nomme délaitage. Cette opération, destinée à obtenir le beurre pur, ne saurait être faite avec trop de soin, et c'est d'elle que dépend sa bonne conservation. Seulement on peut y procéder avec moins d'exactitude quand le beurre est préparé journellement et consommé de suite, parce qu'il est alors plus délicat et que les portions de lait qui restent interposées lui donnent la saveur douce et agréable qui caractérise la crème.

Le procédé de délaitage le plus usité se réduit à jeter le beurre dans des terrines ou des baquets remplis d'eau fraîche et pure, afin qu'il perde sa chaleur et se raffermisse. On l'étend ensuite avec une cuillère de bois, et on renouvelle à plusieurs reprises l'eau fraîche, tout en pétrissant le beurre jusqu'à ce que l'eau en sorte pure et claire. On en forme alors des pelottes, qu'on place dans un lieu frais pour leur faire acquérir de la consistance, puis on le moule en cylindres ou en pains d'une ou plusieurs livres, ou on en forme, suivant les usages du pays, des mottes de grosseurs diverses qu'on peut transporter au loin.

On pétrit le beurre avec les mains dans presque toute la France, en Hollande et en Allemagne; mais dans un grand nombre de lieux où cette fabrication est bien entendue, notamment en Bretagne et en Angleterre, on fait usage pour cet objet de rouleaux, de cuillères plates ou de battoirs. Cette méthode est plus propre et influe sensiblement sur la bonne qualité du beurre. La chaleur de la main donne toujours au beurre un aspect gras et huileux que ne présente pas celui qui a été pétri au battoir. Sous ce rapport, les barattes tournantes ont un avantage marqué, en ce qu'il suffit d'introduire de l'eau fraîche dans leur intérieur, et de continuer de tourner en répétant cette manœuvre jusqu'à 3 et 4 fois pour opérer un bon délaitage, et à laisser le beurre dans la dernière eau pendant quelques momens, pour le rafraîchir et augmenter sa fermeté.

Le délaitage sans eau est très-usité en Bretagne, dans une partie de l'Angleterre et du Holstein. Dans ces pays on considère l'introduction de l'eau dans le beurre comme propre à enlever à ce corps une partie de son arôme et sa couleur, et comme nuisible à sa bonne conservation. Pour délaiter le beurre par cette méthode, on le dépose dans une terrine ou un plat très-propre, et on le pétrit avec un rouleau, un écrémoir, une cuillère ou des battoirs pour en faire sortir le lait. Cette opération exige beaucoup de dextérité, de force et d'habileté; car, si on ne délaite pas entièrement le beurre, il se détériorera en peu de temps, et si on le fatigue trop, il devient visqueux et gluant. On peut employer avantageusement à cet usage de petites presses en bois. Quand, par le pétrissage et la pression, on a enlevé la majeure partie du lait, on l'étend sur une table de marbre ou de pierre, et on le frappe et le presse à plusieurs reprises avec un linge propre et sec, pour absorber jusqu'aux dernières portions de lait. Cela fait, on le moule en livres ou en mottes, ou bien on le sale ou on le fond. A la Prévalaye, le beurre, au sortir de la baratte, est coupé en lames très-minces avec une cuillère 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 à des cônes aplatis; les beurrières les tiennent de la main gauche et laminent, battent, tournent en tous sens le beurre de la main droite, le durcissent, le salent faiblement et lui donnent la forme adoptée.

On ouvre le beurre ordinairement après le lavage, en le coupant dans tous les sens avec