bonne qualité, moindre doit être la quantité de sel, et réciproquement. Un demi-kilog. (1 liv.) de sel pour 6 à 10 kilog. (12 à 20 liv.) de beurre sont les limites ordinaires. Cette quantité varie encore selon qu'on veut transporter le beurre plus ou moins loin, dans des climats chauds ou froids, ou le conserver dans un lieu plus ou moins frais, ou suivant qu'on veut faire du beurre *demi-sel*, du *beurre salé* ou du *beurre sursalé*. Il est inutile de dire que le beurre est d'autant plus agréable qu'il possède la faculté de se conserver avec la moindre quantité possible de sel.

*On prépare une excellente composition* pour conserver le beurre, suivant Twamley, en réduisant en poudre fine et en mêlant ensemble une partie de sucre, une partie de nitre et deux parties du meilleur sel commun. On ajoute 30 gram. (1 once) de cette composition à chaque 1/2 kil. (1 liv.) de beurre dès que celui-ci a été débarrassé de son petit-lait; on pétrit attentivement et on met en barils. Le beurre préparé de cette manière n'atteint sa perfection qu'au bout de 15 jours après qu'il a été salé. A cette époque il a un goût riche et moëlleux et se conserve ainsi plusieurs années.

*Le beurre salé se met* dans des pots de terre des corbeilles, des baquets, des tinettes ou des barils de bois.

*Les pots* étant échaudés à l'eau bouillante, écurés, rincés, et séchés, on y foule le beurre jusqu'à 2 pouces des bords, et on laisse reposer 7 à 8 jours. Au bout de ce temps le beurre, qui a diminué de volume, se détache du pot; on peut le fouler de nouveau, ou bien remplir le vide qui s'est formé avec une saumure ou dissolution de sel épuré et d'eau chaude assez concentrée pour qu'un œuf y surnage, et qu'on verse peu-à-peu jusqu'à ce que le beurre en soit bien recouvert. Quand le beurre est destiné au transport, on remplit le vide avec du sel blanc dont on forme aussi une couche d'un pouce environ à la surface.

*Les meilleurs pots*, qui sont, au reste, de forme et de capacité variables, sont ceux en grès, en faïence ou en porcelaine. Les 1ers, qui sont les plus communs, sont connus dans divers pays sous la dénomination de *pots de Tallevande*, nom d'une commune du Calvados près de Vire, où on les fabrique.

*Les barils* sont aussi, suivant les pays, de diverses grandeurs; on y foule le beurre comme dans les pots, en laissant par-dessus un espace vide qu'on couvre d'une couche de sel de 1 pouce d'épaisseur. Le vide qui se forme au bout de 8 jours est de même rempli avec de la saumure ou du sel, afin d'éviter le contact de l'air qui fait rancir très-promptement le beurre.

*Le beurre préparé* suivant la méthode de Twamley, avec le nitre, le sel et le sucre, étant pressé fortement dans les barils, on unit sa surface, et s'il se passe encore quelques jours avant qu'on en ajoute de nouveau pour remplir le vase, on recouvre ce beurre d'un linge propre sur lequel on pose un morceau de parchemin humide, ou à défaut de celui-ci, un linge fin imprégné de beurre fondu et qu'on fait adhérer tout autour sur les parois du baril; quand on veut ajouter du beurre on enlève la couverture, et on foule la nouvelle couche aussi exactement que possible sur l'ancienne; on unit de nouveau, on replace les linges, on verse un peu de beurre fondu sur toutes les fissures, pour intercepter l'air, on saupoudre de sel et on fixe solidement le fond.

*On doit préparer avec soin les barils* avant d'y déposer le beurre, en les exposant 2 ou 3 semaines à l'air, et les lavant fréquemment. La méthode la plus prompte est celle où l'on emploie la chaux vive, ou une dissolution bouillante de sel ordinaire, pour les frotter à plusieurs reprises; après quoi, on les rince à l'eau froide, puis on les fait sécher. Quand on est sur le point d'en faire usage, on recommence ces opérations, et au moment d'emballer le beurre, on les frotte soigneusement partout avec du sel. Enfin on bouche toutes les fissures avec du beurre fondu, qu'on fait couler entre les joints des douves et du jable, ou rainure du fond. En Hollande, les barils, avant de s'en servir, sont remplis pendant 3 à 4 jours, avec du petit-lait sûr, puis lavés avec soin à l'eau pure et séchés.

*Le bois dont on fait les barils* est ordinairement le chêne; mais on a remarqué, surtout lorsqu'il n'y a pas long-temps qu'il est abattu, qu'il communique souvent au beurre une disposition à se rancir, qu'on attribue à sa sève et à l'acide pyroligneux qu'il contient. M. Morin, pour éviter ce défaut, coupe le bois en douves de longueur et le tient immergé dans une chaudière remplie d'eau qu'il porte à une ébullition soutenue pendant 4 heures. Au bout de ce temps le bois, débarrassé de son acide, est desséché; il est devenu plus compacte et plus ferme, et est susceptible d'ailleurs, pendant qu'il est encore chaud, de recevoir aisément toutes les formes. La Société d'agriculture de la haute Ecosse pense que le bois du tilleul est le plus propre à la fabrication des tonneaux, comme étant, suivant elle, exempt d'acide pyroligneux. Le peuplier, le saule, l'érable, etc., sont aussi très-propres à cette fabrication. Dans le Holstein on regarde le hêtre comme le plus convenable à cet usage; on croit qu'il conserve le beurre bien plus long-temps sans lui communiquer le moindre goût. On abat les arbres en décembre et janvier, et on les débite en planches qu'on plonge pendant un mois dans l'eau courante. Au bout de ce temps on les retire pour les faire sécher dans un lieu couvert et bien aéré, et ce n'est qu'au bout d'un an qu'on en fabrique des tonneaux.

*Le beurre salé est conservé* à la cave. Si on l'entame pour le consommer de suite, il suffit de l'enlever bien également par couches et de le maintenir couvert. Mais si l'on n'en fait usage qu'à des intervalles éloignés, et qu'on ne referme pas le tonneau avec soin, il contractera promptement un goût rance. Pour prévenir cet accident, on verse dessus une forte saumure lorsqu'elle est froide, qui altère, il est vrai, la qualité du beurre, mais à un degré moindre que si on le laissait rancir.

III. *Beurre fondu.* — *La fusion* est un autre moyen de conserver le beurre qu'on destine à être gardé très-long-temps ou qui doit être expédié dans les pays chauds. Pour purifier le beurre par la fusion on le place dans un chaudron de cuivre, sur un feu doux. Quand il est devenu liquide, il monte à