

supérieure, 18° par exemple, on n'obtient qu'un beurre de mauvaise qualité, parce qu'il est impossible de le débarrasser entièrement de la matière caséuse.

L'écraimage se pratique au moyen de divers procédés; mais le plus simple et le plus usité consiste dans l'emploi d'une écraimure.

On croit généralement qu'on ne doit faire le battage de la crème que lorsqu'elle a commencé à s'agrir; c'est une erreur: plus la crème est fraîche et douce au moment où est pratiquée cette opération, plus le beurre que l'on obtient est de bonne qualité.

— **Battage et fabrication du beurre.** Le battage du beurre a pour objet de favoriser l'agglomération des globules butyreux et de les réunir en une masse homogène, ou, en d'autres termes, de le séparer du sérum et de la caséine renfermés avec lui dans la crème. Ce battage s'opère de diverses manières. Aujourd'hui, on se sert à peu près partout de petits instruments qu'on nomme *barattes*, et qui varient beaucoup dans leurs formes ou leurs dimensions. En général, on devra choisir les plus simples et les moins chers, pourvu toutefois qu'ils remplissent, quant à leur construction, des conditions essentielles dont M. J. Morierf présente ainsi l'énumération: 1° Si l'appareil est en bois, il doit être construit en bois sec, homogène, et qui ne communique aucun goût au produit; 2° être cerclé en fer; on en construit aussi de très-bons en fer-blanc, en étain et même en terre; le grès remplirait toutes les conditions désirables et mieux encore le verre; 3° être construit avec beaucoup de précision, toutes les pièces joignant avec exactitude, et avoir le moins possible d'angles aigus, de vides, de fissures et de réduits où la brosse et le balai ne puissent pénétrer facilement, ou, en un mot, être facile à nettoyer, à visiter intérieurement et à faire sécher promptement; 4° permettre l'écoulement facile du petit-lait, le lavage parfait et l'enlèvement du beurre; 5° offrir des moyens prompts et sûrs de réunir le beurre, une fois qu'il est formé, en une seule masse solide; 6° donner accès à l'air et à son renouvellement; 7° exiger le moins possible de force pour transformer en beurre une quantité donnée de crème; 8° permettre un mouvement lent, mesuré et régulier: un défaut de la plupart des barattes tournantes, c'est qu'on est disposé à leur imprimer un mouvement trop rapide; 9° fabriquer le beurre avec célérité, sans nuire ni à sa quantité, ni à sa qualité; 10° être d'un service et d'un emploi commodes; 11° enfin, être solide, facile à construire partout, d'un prix modéré et d'un entretien peu coûteux.

Pour maintenir à la température voulue, pendant le battage, le lait ou la crème dont on veut extraire le beurre, divers moyens peuvent être mis en usage. Le plus simple et en même temps le plus sûr, c'est l'emploi d'une certaine quantité d'eau froide en été, chaude en hiver, dans laquelle on plonge la baratte quelque temps avant de commencer l'opération. Le temps nécessaire au battage varie en raison de l'état de la crème, de la quantité, des saisons et des instruments. En général, quand on agit sur des masses, le beurre se forme mieux et est de meilleure qualité. Il arrive parfois que, le beurre ne se formant pas, on introduit dans la baratte de la crème aigre, du jus de citron ou quelques gouttes d'eau-de-vie; mais, en procédant de la sorte, on n'obtient que du beurre de qualité inférieure.

On peut encore fabriquer le beurre par le procédé suivant, récemment indiqué: après avoir placé la crème dans un sac de toile ni trop fine ni trop épaisse, on lie le sac et on l'enfouit en terre dans un trou de 0 m. 40 à 0 m. 50 de profondeur; on recouvre le trou et on laisse la crème vingt-cinq heures; ensuite, on retire la crème, qui est fort dure, et on la broie avec un pilon en bois pour en faire sortir la beurée; on verse dessus un demi-verre d'eau, et le beurre se sépare du petit-lait.

Si l'on a une grande quantité de crème, il faut la laisser en terre plus de vingt-cinq heures. En hiver, lorsque la terre est gelée, l'opération peut s'effectuer dans une cave au moyen de sable. Ce procédé n'a jamais manqué son effet. Dans la Normandie et le Berry, le beurre ne se fait pas autrement: on évite ainsi une perte de temps, la crème rend davantage et le beurre est excellent. Quelques personnes renferment le sac plein de crème dans un autre sac, pour éviter de mettre la terre en contact avec le beurre.

— **Délaitage du beurre.** Au sortir de la baratte, le beurre contient une certaine quantité de sérum ou de caséine, dont il faut le débarrasser, par une opération qui a reçu le nom de *délaitage*. Le délaitage se fait de plusieurs manières: tantôt on pètrit le beurre avec les mains, dans de l'eau qu'on a soin de renouveler de temps en temps; tantôt on le pètrit sans eau, au moyen de rouleaux ou de battes. Ce dernier procédé doit être préféré, car l'eau enlève au beurre une partie de ses qualités; elle altère particulièrement sa couleur et diminue son arôme. Le délaitage avec les mains lui donne un aspect huileux qui diminue considérablement sa valeur commerciale. Dans les barattes mobiles, on se contente le plus souvent de pètrir le beurre dans de l'eau fraîche, que l'on renouvelle jusqu'à ce que la dernière sorte claire et limpide. A la Prévalaye, le délaitage s'opère sans eau; on coupe le beurre en lames très-minces avec une cuiller plate trempée souvent dans l'eau, afin que le beurre ne s'y attache pas. Au moyen de cette même cuiller, les ménagères laminent, manient et remanient ensuite le beurre dans des vases en bois mouillés jusqu'à ce que les matières étrangères aient complètement disparu.

— **Caractères du beurre de bonne qualité.** Le beurre de bonne qualité a une saveur douce et agréable, une odeur légèrement aromatique; il est assez ferme pour être coupé facilement en lames très-minces, et présente une belle couleur jaune tirant sur l'orange. Les mauvais beurres, ceux qui n'ont pu être entièrement débarrassés de la caséine, ont un aspect blanchâtre et fromageux qui les fait aisément reconnaître. La couleur en elle-même n'a aucune importance, mais elle en a une très-grande au point de vue commercial; aussi colore-t-on artificiellement les beurres qui n'ont pas la teinte jaunâtre aimée des consommateurs.

— **Coloration du beurre.** On colore artificiellement les beurres pâles au moyen de diverses substances dont nous allons donner l'énumération. Les plus communément employées sont: les fleurs de souci, de safran, le rocou, les baies d'alkekengi, d'asperge et la racine d'orcanète. Le jus des carottes et le suc des mûres peuvent aussi servir au même usage. La coloration artificielle du beurre au moyen de ces substances est complètement inoffensive; elle n'enlève au beurre aucune de ses qualités; toutefois, elle peut, dans certains cas, tromper l'acheteur sur la qualité du produit. Ajoutons, au reste, que cette petite supercherie est toujours facile à reconnaître.

— **Conservation du beurre.** Le beurre frais exposé à l'air s'altère très-vite; il rancit d'abord à la surface, ensuite à l'intérieur. Ce changement est dû, en grande partie, à l'oxygène de l'air. Le beurre rance est un aliment détestable, qui peut, dans certains cas, présenter des dangers sérieux, en favorisant l'oxydation des vases de cuivre: il doit être exclu de la consommation. On peut néanmoins lui rendre une partie de ses qualités en le lavant avec de l'eau de chaux, puis avec de l'eau fraîche. La préparation de l'eau de chaux n'offre aucune difficulté: on fait dissoudre 2 grammes de chaux dans un litre d'eau, on laisse déposer, puis on soutire et on filtre. On peut encore employer le procédé suivant: on agite vivement le beurre dans une quantité suffisante d'eau contenant 25 à 30 gr. de chlorure de chaux liquide par kilogramme; le mélange étant bien battu, puis laissé en repos pendant une heure ou deux, on le bat de nouveau dans l'eau fraîche. Cette addition de chlorure de chaux est sans danger, et le beurre rance recouvre ainsi toute la douceur qu'il pouvait avoir lorsqu'il était frais. Pour empêcher le beurre de devenir rance, on emploie divers procédés qui ont tous pour but l'exclusion de l'air, du ferment, de l'eau, du petit-lait et un abaissement de température. Nous allons exposer quelques-uns de ces procédés. Le plus simple est celui-ci: on place du beurre bien préparé dans des pots de petite capacité et on le recouvre d'eau privée d'air par l'ébullition; d'eau de chaux ou acidulée. On peut ainsi conserver du beurre pendant quelques jours; cependant il ne tarde pas à rancir. Le procédé suivant est généralement préféré pour les beurres qu'on destine à être gardés longtemps ou qui doivent être expédiés dans les pays chauds. C'est le plus anciennement employé, dit M. Delarue, consiste à faire fondre le beurre en le chauffant au bain-marie, à une température voisine de celle de l'eau bouillante, jusqu'à ce que l'air interposé, en se dégageant, ait amené à la surface des matières azotées qui se déposent au fond du vase par le refroidissement. Lorsque la masse ainsi traitée est claire et limpide, on décante le beurre avec précaution et l'on en remplit des pots de grès secs et bien propres. On doit, ce que l'on ne fait que rarement, couvrir chaque pot d'une couche de sel, puis d'un couvercle fermant bien, ou au moyen d'un parchemin tendu et maintenu par une ligature solide. Ce beurre, bien préparé, se conserve aisément d'une année à l'autre.

Le plus souvent, on se contente de saler le beurre en le pétrissant avec du sel marin qui ait été longtemps exposé à l'air, puis desséché au four et pulvérisé. La quantité que l'on doit employer, est en moyenne de 500 gr. de sel par 8 ou 10 kilogr. de beurre. Les beurres communs exigent moins de sel pour être conservés frais que les beurres de qualité supérieure. Le procédé Twamley est un des meilleurs pour la conservation du beurre; il consiste dans l'emploi de 1/4 de sucre, 1/4 de nitre et 1/2 de sel fin, le tout bien pulvérisé. On met 30 gr. de ce mélange par demi-kilogramme de beurre bien débarrassé de son petit-lait. Le beurre salé doit être placé dans des pots de grès ou de terre ou dans des barils à douves bien jointes. Il est bon de le recouvrir d'une couche de sel ou de saumure très-forte.

En Hollande, où le lait est battu directement sans qu'on en ait laissé monter la crème, c'est au lait que le sel est ajouté au moment du battage, dans les proportions de 100 gr. environ pour 1 kilogr. de beurre. En Bretagne, où ce procédé est également mis en usage pour la

fabrication du beurre de la Prévalaye, la salure s'opère de la même manière.

— **Moulage et transport du beurre.** Chaque pays, chaque localité a sa manière de mouler les beurres. Les beurres frais communs vendus sur les marchés de la capitale sont ordinairement moulés en cylindres plus longs que larges, pesant de 500 gr. à 1 kilogr., ou bien en pains, que l'on façonne au moyen de moules de formes et de grandeurs diverses. Les beurres fins, au contraire, sont disposés en mottes de grosseur variable qu'on forme à la main dans des jattes, terrines ou moules appropriés à cet usage.

Le transport des beurres salés est facile. Il a lieu dans des pots de grès pour les quantités dont le poids ne dépasse pas 20 ou 25 kilo. Pour des quantités plus considérables, on emploie des tinettes, barils ou baquets, qui peuvent en contenir 200 kilogr. et même davantage. Le meilleur beurre de la Prévalaye est emballé dans des corbeilles, paniers ou petites mannes, qu'on revêt en dedans d'un morceau de toile fine ou de mousseline, recouvert de sel de Guérande. Quant aux beurres frais communs, on se contente généralement de les entourer de feuilles de choux, de vigne, de bette blanche, etc. Les beurres fins sont enveloppés d'une mousseline ou d'une toile très-fine, lessivée, rincée et humide. On les recouvre ensuite de feuilles de choux ou de plantes grasses pour conserver la fraîcheur.

— **Falsifications du beurre.** Les principales falsifications du beurre sont les conséquences de celles que le lait et la crème ont subies; mais elles ne sont pas les seules. Il arrive souvent que le beurre d'une motte n'est pas partout de la même qualité: à la superficie, le beurre est frais et excellent; à l'intérieur, il est rance et sophistiqué. Il n'est pas rare d'y trouver mêlés des pierres et du sable. Les pommes de terre cuites ou crues et râpées, la farine de maïs, toutes les féculs sont fréquemment employées à falsifier le beurre; on le falsifie encore avec de la craie, du fromage, du suif de veau, et même avec du carbonate et de l'acétate de plomb. Ainsi, comme on le voit, la probité n'existe pas plus dans le commerce du beurre que dans celui du lait. Toutefois, il est bon de savoir que, si les falsifications du lait sont difficiles à constater, il n'en est pas de même de celles du beurre; ces dernières peuvent être reconnues par tout le monde et constatées avec la plus grande facilité. Par exemple, lorsqu'on soupçonne que le beurre livré par le marchand ou le producteur contient des féculs ou d'autres substances insolubles dans les graisses, on remplit avec le beurre suspect une éprouvette que l'on place dans l'eau portée à une température d'environ 50°. Il suffit de maintenir cette température pendant une demi-heure; le beurre fond et tous les corps étrangers se précipitent au fond de l'éprouvette, ainsi que l'eau qui aurait pu être interposée. La craie et le carbonate de plomb se précipitent, le beurre étant fondu, et donnent lieu, avec les acides, à une effervescence remarquable. Les féculs se reconnaissent encore par l'addition d'eau iodée; si le beurre a été falsifié avec cette substance, il prend une teinte bleue très-prononcée, sinon cette teinte est d'un jaune orangé. On décèle la présence de pommes de terre cuites, en faisant bouillir le beurre dans dix fois son poids d'eau; le corps étranger se déposera par le refroidissement, tandis que le beurre viendra à la superficie du liquide. Le fromage se reconnaît en sondant et en brisant les pains de beurre. Le suif de veau est une des falsifications les plus fréquentes; mais il est aisé de constater cette fraude. Le beurre de bonne qualité se fond à une température de 35° au plus, tandis que celui qui a été altéré par l'addition de suif exige pour se fondre une chaleur de 70° au moins.

L'acétate de plomb peut produire les accidents les plus graves, voire même un véritable empoisonnement. L'incinération sera nécessaire pour déceler la présence de ce sel; la cendre reprise par l'acide nitrique donnera un liquide (nitrate de plomb) qui précipitera en bleu par l'acide sulfurique et le sulfate de soude, en jaune par le chromate de potasse et l'iodure de potassium, et en noir par l'hydrogène sulfuré.

Quand de l'eau ou du lait auront été ajoutés au beurre, il suffira de diviser la masse, et, à l'œil nu, au besoin à l'aide du microscope, on apercevra facilement des gouttelettes de ces liquides.

— **Beurre de petit-lait.** Ce beurre est fabriqué principalement dans les pays à fromages. Il y a deux sortes de petit-lait, le *vert* et le *blanc*. Le premier vient du caillé, le second est obtenu par la pression du fromage. L'un et l'autre servent à la confection du *beurre de petit-lait*, qui est toujours de qualité inférieure. Deux méthodes sont généralement employées pour séparer la crème du petit-lait. Par l'une, on met le petit-lait dans des vases où on le laisse reposer pendant un ou deux jours; au bout de ce temps, on enlève la crème et on la fait bouillir dans un chaudron; le battage s'effectue ensuite par les moyens ordinaires. La seconde méthode est beaucoup plus en usage que la précédente: on met le petit-lait vert sur le feu, dans un chaudron, et quand il est bouillant, on y verse de l'eau froide ou du petit-lait blanc; aussitôt que le mélange est opéré, la crème monte à la surface, et il n'y a plus qu'à la recueillir. Le petit-lait blanc

qui n'a pas été mélangé avec l'autre est mis dans des terrines, comme du lait ordinaire. On bat les deux crèmes ensemble. Les vachers des montagnes du Cantal mêlent au petit-lait environ un douzième de lait frais, et laissent reposer le tout dans des vases de bois; au bout de quelques jours, ils enlèvent la crème, qui forme un *beurre* blanc assez bon quand il est frais; ce *beurre*, salé et conservé dans des feuilles de gentiane, prend dans la suite une teinte rouge orangé et un goût âcre et piquant; il est connu dans le pays sous le nom de *beurre de montagne*.

— **Influence de l'alimentation des animaux sur la production du beurre.** Cette influence est manifeste, la théorie et la pratique la constatent. Certaines plantes communiquent au lait et, par conséquent, au beurre, un goût désagréable, ou le rendent difficile à conserver. Ces plantes sont le turneps, dont on fait un si grand usage en Angleterre, le trèfle, la luzerne, les feuilles de pommes de terre, la renouée, les fleurs de châtaignier, les feuilles d'artichaut, les marrons d'Inde, et enfin les fourrages avariés. On devra les bannir absolument de l'alimentation des vaches laitières. La spargule, le mélampyre des prés, le maïs, le panais et les carottes sont cités, au contraire, comme augmentant sensiblement la quantité du beurre et lui communiquant des qualités particulières. Nous ne pouvons entrer ici dans des détails qui nous mèneraient trop loin; nous dirons seulement que les nourritures humides, telles que betteraves, carottes, drèches des brasseries et des distilleries, favorisent la production du beurre; les nourritures sèches donnent, en général, des résultats moins satisfaisants. On a prétendu que les vaches nourries à l'étable ne donnaient pas un *beurre* aussi bon que celles qui vont au pâturage; cette assertion n'est pas fondée, bien qu'au premier abord elle paraisse assez plausible. Les faits sur lesquels elle s'appuie ne prouvent rien contre la stabulation. Il serait plus simple et plus logique de les attribuer, soit aux mauvaises conditions hygiéniques du local affecté à l'habitation des animaux, soit à l'emploi d'aliments peu favorables à la production du beurre. Au lieu de diminuer la qualité ou la quantité du beurre, la stabulation doit, au contraire, l'augmenter, puisqu'elle permet de donner aux animaux une nourriture plus abondante et mieux choisie.

BEURRÉ, ÉE (beu-ré) part. pass. du v. Beurrier. Couvert, frotté de beurre: *Du pain BEURRÉ. Il mangeait son pain BEURRÉ, buvait sa bière avec son flegme habituel.* (Balz.) *Le plus petit de la bande, qui avait son panier plein de provisions, et qui léchait une tartine BEURRÉE, s'avança naïvement vers le banc.* (Balz.)

— Prov. *Il sait de quel côté son pain est BEURRÉ.* Il entend bien ses affaires, il sait ce qui convient le mieux à ses intérêts.

BEURRÉ S. m. (beu-ré — rad. beurrier). Hortic. Sorte de poire fondante: *BEURRÉ blanc, gris, doré, rouge.* On dit aussi: *Poire de beurré. Les trois grands gourmets du Directoire se disputaient une poire de BEURRÉ étalée chez Chevet.* (Paul d'Ivoi.)

BEURRÉE S. f. (beu-ré — rad. beurrier). Tartine au beurre, tranche de pain sur laquelle on a étendu du beurre: *Il nous vient toutes les semaines du beurre de la Prévalaye; nous faisons des BEURRÉES infinies.* (Mme de Sév.)

BEURRER V. a. ou tr. (beu-ré — rad. beurrier). Couvrir ou oindre de beurre: *BEURRER une tartine, une feuille bette. BEURRER le fond d'une casserole.*

— Fam. *Beurrer des tartines, Chercher à convaincre, à séduire par des paroles doucereuses: Elle lui fit voir les dangers qu'il avait à courir, elle lui BEURRA ses plus belles TARTINES, et les panaches de ses plus pompeuses expressions.* (Balz.)

— Pâtiss. Faire tremper dans du beurre.

Se beurrier V. pr. Etre beurré, couvert ou enduit de beurre: *Ces feuilles de papier doivent se BEURRER, pour qu'elles ne brûlent pas sur le gril.*

— Beurrier à soi: *SE BEURRER les mains, le visage. Les chirurgiens se BEURRENT les doigts, dans certaines opérations ou investigations.*

BEURRIERIE S. f. (beu-re-ri — rad. beurrier). Lieu où l'on fait, où l'on conserve le beurre.

BEURRIÈRE S. f. (beu-re-ri). Bot. Genre de plantes d'Amérique, famille des borraginées, fondé sur quelques espèces d'arbrisseaux.

BEURRET S. m. (beu-ré — rad. beurrier). Petite pièce de beurre à laquelle les marchands font goûter les chalands, pour qu'ils s'assurent de la qualité de la marchandise. Les enfants appellent aussi BEURRET le fruit de la mauve ou de la guimauve, parce qu'il a la forme de l'échantillon ainsi nommé: *Les enfants s'amusaient à cueillir et à manger des BEURRETS.*

BEURRIER, IÈRE S. (beu-ri-é, i-ère — rad. beurrier). Personne qui fait ou qui vend du beurre: *Quelques BEURRIERS très-attentifs commençait par laver les barattes avec du petit-lait chaud.* (Morogues.) *Les charrettes des maraîchers, des BEURRIERS, se croisaient sans interruption.* (Gér. de Nerville.) Autrefois, Marchand ou marchand qui, entre autres choses, vendait du beurre, ce que l'on ap-