

Fabrication pratique du beurre : Manuel publié par la Société Française d'Encouragement à "l'Industrie Laitière", 16 rue Sauval, Paris / rédigé par une commission composée de MM. A. Chirade, E. Moreau, R. Lezé.- Caen : Imprimerie E. Adeline, rue Froide, 16, 1886.- 17 p. + 18 p. de publicités ; 17,5 cm.

Saisie du texte : S. Pestel pour la collection électronique de la Bibliothèque Municipale de Lisieux (19.V.2000)

Texte relu par : A. Guézou

Adresse : Bibliothèque municipale, B.P. 27216, 14107 Lisieux cedex

-Tél. : 02.31.48.66.50.- Minitel : 02.31.48.66.55. - Fax : 02.31.48.66.56

Mél : bmlisieux@mail.cpod.fr, [Olivier Bogros] bib_lisieux@compuserve.com

<http://www.bmlisieux.com/>

Diffusion libre et gratuite (freeware)

Texte établi sur l'exemplaire de la bibliothèque municipale (Bm Lx : br norm 603).

Fabrication pratique du beurre

par

A. Chirade

E. Moreau

Négociants,

Vice-Présidents de la Société Française d'Encouragement à l'Industrie Laitière

R. Lezé

Directeur du Journal *l'Industrie Laitière*

Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Grignon

~~~~~

La fabrication du beurre n'est pas en elle-même très-difficile ; c'est surtout une affaire de soins, de petites précautions à observer, précautions peu compliquées, mais qui changent tout à fait le résultat. En préparant le beurre sans grands soins, comme on le fait trop souvent malheureusement, on obtient une marchandise de qualité médiocre et qui ne se vend pas à un prix bien rémunérateur, ainsi que peut s'en convaincre n'importe quel fermier qui analyse d'un peu près ses prix de revient.

Au contraire, avec des soins un peu attentifs, sans aucune autre dépense que celle d'un peu plus de temps peut-être, on arrive à faire sans difficulté, sans sorcellerie, du beurre de bonne et même d'excellente qualité. Ce beurre, toujours trop rare, fait prime sur le marché ; le fermier gagne de l'argent à le produire, sa marque s'établit, et pour toutes ces raisons, sans hésitation aucune, tout cultivateur doit s'astreindre à travailler avec toutes les précautions possibles, avec des soins qui ne lui coûteront plus grande peine quand le pli sera pris ; il doit chercher à ne fabriquer que des produits de qualité irréprochable parce que c'est cette bonne manière d'opérer qui seule lui donnera de légitimes bénéfices.

Ce sont les règles de cette bonne fabrication que nous allons essayer de tracer dans ce recueil.

Notre petit ouvrage doit, dans notre idée, être pratique, et ne renfermer que des choses pratiques ; nous ne discuterons aucune théorie, nous ne parlerons que très-peu de ces appareils nouveaux perfectionnés, très-utiles, mais coûteux, et qui ne sont à leur place que dans les grandes exploitations ou les laiteries industrielles.

Nous n'avons l'intention de traiter que de la fabrication dans la ferme modeste de nos campagnes ; ce livre s'adresse au plus grand nombre, aux petits cultivateurs, à la fermière qui fait elle-même le beurre qu'elle va vendre, à cette bonne ménagère qui est toujours toute disposée à faire bien et qui, une fois instruite et suffisamment renseignée, ne demande pas mieux que d'apporter les plus grands soins à ce travail dont la réussite et les bénéfices font son légitime orgueil.

C'est à la bonne fermière que nous dédions ce petit manuel.

~~~~~

FABRICATION DU BEURRE. - GÉNÉRALITÉS

On peut faire du beurre avec du lait, ou avec de la crème. La fabrication avec du lait entraîne une plus grande dépense de force, le beurre est plus difficile à obtenir, moins régulier, le rendement est souvent faible ; nous conseillons, jusqu'à nouvel ordre, de renoncer à cette fabrication.

On doit faire le beurre avec de la crème ; nous supposons donc dans la suite que c'est cette manière d'opérer qui est adoptée.

La fabrication du beurre commence à l'étable, il faut s'astreindre à soigner ses animaux, à les tenir propres et dans de bonnes conditions hygiéniques, les sortir quelques heures pendant la stabulation, ne jamais les brutaliser, éviter le froid ou les boissons trop froides ; il faut examiner le lait de chaque vache, et isoler les malades. Ces dernières précautions sont surtout à observer avec soin s'il se produit quelque accident dans la fabrication.

~~~~~

## LA LAITERIE

L'emplacement de la laiterie est très-important à déterminer ; on doit autant que possible choisir un endroit ombré, un flanc de coteau exposé au Nord, ou construire des murs épais pour que la température intérieure reste à peu près constante et basse ; il est nécessaire de disposer de beaucoup d'eau fraîche et courante si cela est possible, et dans tous les cas bien propre et de bonne qualité ; la laiterie sera un peu isolée, loin des étables, des fumiers, de la porcherie, en un mot à l'abri de toute mauvaise odeur.

L'intérieur doit être tenu très propre et pour cela il est d'une bonne précaution de dallier le sol, ou de le paver en briques cimentées ; il faut que ce sol soit composé de matériaux imperméables, de briques très-cuites par exemple.

Tous les matériaux poreux sont à rejeter, car le petit-lait s'infiltrerait dans les interstices, fermenterait et donnerait à tous les produits de la laiterie une odeur désagréable. Dans une laiterie propre, les lavages sont fréquents, il est même bon d'entretenir si on le peut un courant d'eau dans l'intérieur ; il faut donc penser à ménager une pente dans le sol et une sortie facile des eaux de nettoyage. Les murs de la laiterie doivent être eux aussi construits en matériaux imperméables ou revêtus d'un enduit compacte ; en un mot, il faut songer que dans une laiterie, la propreté poussée même jusqu'à la minutie est une condition capitale de réussite, et le bâtiment doit être tel qu'il puisse facilement être entretenu et très-fréquemment nettoyé à fond.

**DISPOSITION INTÉRIEURE.** - La disposition intérieure est des plus simples ; une ou deux pièces serviront à l'écémage et à la fabrication du beurre et on disposera à côté de ce bâtiment, un petit appentis dans lequel on montera un fourneau et une marmite pour chauffer l'eau destinée au nettoyage.

**LAVAGE DES USTENSILES.** - Le lavage de tous les ustensiles de laiterie est de la plus haute importance, on doit s'astreindre à le faire à l'eau chaude, toujours et tout d'abord, un rinçage à l'eau froide suivra ce premier lavage, mais il ne suffit pas.

Les ustensiles métalliques sont toujours préférables aux ustensiles de bois, qui gardent eux quelquefois malgré tous les soins un peu d'odeur désagréable.

Comme métal, on peut employer le fer étamé et le cuivre, mais le fer, la fonte, le zinc, les vases construits avec plusieurs métaux différents, sont d'un usage beaucoup moins à recommander.

Le verre et la porcelaine, la tôle émaillée, sont d'un excellent usage ; malheureusement la fragilité de ces matières rend leur emploi un peu couteux.

Tous les ustensiles sont lavés à l'eau chaude comme nous l'avons dit, et cela aussitôt après que l'on s'en sera servi et immédiatement avant l'usage même si on le peut ; mais il faut compléter ce lavage à l'eau chaude en brossant énergiquement tous les ustensiles ou en les récurant avec des orties.

Dans quelques fermes, on emploie les grès pour ces nettoyages, ce n'est pas toujours d'une excellente pratique. Le grès n'est nécessairement pas admissible pour les ustensiles métalliques étamés par exemple, l'étain disparaîtrait trop vite. Il a le grand inconvénient dans tous les ustensiles en général de s'attacher quelquefois contre les parois ; des petits grains échappent à tous les rinçages et peuvent se retrouver dans le beurre, ce qui est on ne peut plus désagréable pour le consommateur.

**THERMOMÈTRE.** - Avec tous ces soins de propreté, on conçoit que la laiterie doit toujours être aérée suffisamment ; il est bon d'y maintenir par un aérage approprié une température à peu près constante ; le premier instrument à se procurer dans une laiterie, c'est un thermomètre ; il faut le consulter très-souvent, connaître, pour pouvoir les régler, les températures de l'air, du crémage, du barattage.

Qu'on n'oublie jamais que la fabrication du beurre est une affaire de soins minutieux et qu'il faut opérer toujours aux mêmes températures qu'on étudie soi-même comme les plus favorables pour avoir des produits réguliers.

Il va sans dire que la propreté des personnes qui travaillent dans la laiterie doit être aussi rigoureusement exigée. Il est bon d'avoir des vêtements ou au moins des sabots spéciaux pour la latierie, et de se laver toujours les mains à l'eau chaude et à l'eau froide avant chaque opération. Il n'est peut-être pas inutile d'ajouter que, malgré les préjugés vulgaires, une femme se tenant proprement, réussira toujours sa fabrication quelles que soient les circonstances.

~~~~

BATIMENTS ET USTENSILES

Nous n'avons pas parlé des dimensions de la laiterie ; elles sont nécessairement subordonnées à l'importance de la ferme ; mais une chambre ou deux, d'une surface totale de 12 à 20 mètres carrés, sont presque toujours suffisantes.

La fabrication du beurre comprend deux opérations principales ; la préparation de la crème qui est la matière première, et la fabrication du beurre avec cette crème.

ÉCRÉMAGE. - Il est bon de se rendre compte de ce que l'on fait, et une bonne ménagère doit savoir si elle a bien par le procédé qu'elle a adopté, retiré toute la crème que contenait le lait. Ce contrôle est facile : on met un peu de lait de chaque vache si cela est possible ou du mélange de tous les laits dans des tubes ou des éprouvettes graduées qu'on trouve partout dans le commerce, et on regarde après 24 heures, sur la graduation des éprouvettes, l'épaisseur de la couche de crème. Nous disons qu'on agira sagement en soumettant à cette épreuve si simple le lait de chaque vache ; on pourra distinguer les bons animaux des mauvais et connaître ensuite pratiquement quels sont ceux qui réussissent le mieux dans les pâturages que l'on possède.

L'écémage se pratique par un grand nombre de procédés, nous supposons, vu l'état modeste de notre fabrication, que nous n'aurons recours qu'à l'écémage spontané, c'est-à-dire à l'écémage naturel, sans appareil mécanique, sans addition d'aucune substance.

La forme du vase dans lequel se fait l'écémage est indifférente, le rendement est le même, quelle que soit cette forme ; il faut, de préférence, pour la facilité du nettoyage, choisir des vases larges, facilement accessibles dans toutes leurs parties, les vases de verre, de porcelaine, de grès compacte sont excellents, des écèmeuses métalliques bien construites sont aussi très bonnes ; cependant il est nécessaire, si on les adopte, de bien examiner la qualité de l'émaillage ou de l'étamage.

Le cuivre rouge est moins à conseiller et quant au bois on devrait y renoncer tout à fait.

Le lait doit être filtré avec très grand soin avant d'être reçu dans les écèmeuses. Cette filtration ou ce coulage s'opère en le faisant passer à travers un tamis métallique fin, ou une toile ordinaire soutenue sur un petit cadre.

Une bonne filtration est indispensable pour retenir les poils, les poussières ou petits corps étrangers qu'il est si désagréable quelquefois de retrouver ensuite dans le beurre.

La température à laquelle se fait l'écémage joue un très grand rôle dans le résultat. On obtient un écémage un peu plus rapide en maintenant le lait à une température un peu élevée, 20° à 25° par exemple, mais nous déconseillons radicalement cette pratique.

Pour un très faible avantage, on s'expose à des inconvénients graves, le lait aigrit trop vite à ces températures et en outre il est bien plus exposé à tourner.

Il faut pour un bon écémage, maintenir le lait à la température la plus basse possible, à 5° ou 6° si l'on peut disposer de glace sans grande dépense ; et tout au moins à 10°, 12°, 14° ou à la température moyenne du lieu qui est la température des puits profonds ou de l'eau des sources.

Pour bien conserver au même degré constant cette température du lait, le mieux est de mettre les écémuses dans l'eau et surtout dans l'eau courante ; on construit une auge en béton ou matériaux hydrauliques, on y fait courir l'eau d'une source et on place les écémuses dans ce courant, noyées tout à fait si elles sont munies d'un couvercle bien étanche, et dans tous les cas assez immergées pour que le niveau du lait soit au-dessous du niveau de l'eau.

A défaut d'eau courante, on fera bien de construire un réservoir de grandes dimensions pour que la température varie peu ; à défaut d'eau en quantité suffisante enfin, on maintiendra un aérage abondant dans la laiterie.

Le lait est d'autant moins aigri que la température de l'écémage est plus basse ; la crème aussi est d'autant plus douce, elle donne des beurres plus fins et plus généralement appréciés. Si on le peut, on fera bien de baratter séparément les crèmes de chaque traite ; cela n'est pas toujours possible parce que la quantité de crème serait insuffisante ; on devra, dans tous les cas, multiplier les barattages. Ainsi, par exemple, il n'est pas très-bon de conserver toutes les crèmes d'une semaine pour baratter un jour de marché ; il est préférable d'avoir une plus petite baratte et de faire deux ou trois opérations dans la semaine. C'est plus coûteux, mais n'oublions pas que nous voulons faire bien.

BARATTAGE. - Le barattage consiste à agglomérer par un mouvement mécanique les petits globules de matière grasse contenus dans la crème : on obtient du beurre et du petit-lait.

Il y a un très-grand nombre de barattes différentes. Une bonne baratte doit être solide, facilement accessible dans toutes ses parties pour que son entretien et son nettoyage soient faciles ; la température doit pouvoir y être maintenue à peu près constante, c'est ce qui justifie l'emploi presque général des barattes de bois.

Si l'on choisit des barattes métalliques, il ne faut prendre que celles qui ont une double enveloppe ou un calfeutrage ; les régulateurs de température adaptés à certaines barattes sont à recommander s'ils ne compliquent pas trop l'ensemble et ne rendent pas le nettoyage plus difficile ; le mouvement mécanique doit être actif, mais ne pas fouetter ou pulvériser la crème.

Les barattes que l'on peut recommander comme bonnes sont : la baratte danoise, la baratte à ribot perfectionnée, par addition d'une manivelle, d'un petit volant et d'une bielle commandant le batteur, la baratte polygonale et la normande.

La température du barattage est un des facteurs de la réussite : trop basse, l'agglomération se fait mal et lentement ; trop haute, le beurre apparaît vite mais il est poisseux, s'attache aux parois, se sépare mal du petit-lait ; il est brûlé. Nous conseillons de n'employer pour le barattage aucune substance accélératrice, mais de s'astreindre à maintenir la température entre 10° et 14° centigrades.

Cette température étant importante à observer doit être obtenue par la température de la crème ; nous conseillons de conserver la crème dans des vases de verre ou de porcelaine, ou mieux, dans des pots étamés. Si la température est trop basse, ce qui est rare, avec nos conditions supposées, on réchauffera les vases en les plongeant dans une marmite d'eau tiède ; dans l'autre hypothèse, on les rafraîchira dans l'eau.

Nous regardons comme peu à conseiller les pratiques qui consistent à ajouter de l'eau froide, et encore moins de l'eau

chaude, à la crème pour la ramener à la température voulue. On ne doit avoir recours à ce moyen que si l'on ne peut faire autrement. En tous cas, il vaut mieux baratter plutôt froid que chaud. Il faut observer que la température augmente un peu par l'agitation. La baratte ne doit être remplie qu'à moitié, aux deux tiers au plus de la capacité totale.

Le barattage ne doit pas aller trop vite, il ne faut pas essayer de faire le beurre en moins de vingt minutes, mais on ne doit pas non plus y mettre plus de trois quarts d'heure. Un mouvement régulier, non précipité, est donc indispensable. On peut compter suivant les instruments sur un nombre de 100 à 200 barattages ou révolutions des ailes du batteur ou de la baratte même par minute ; il est évident que ce nombre n'a rien d'absolu, il est spécial à chaque baratte et il est presque toujours indiqué par le constructeur. On peut ralentir un peu le mouvement au commencement et à la fin de chaque opération.

Lorsque le beurre commence à se former, ce que l'on reconnaît à la variation du son qu'engendre le fouettement du liquide contre les parois, il faut suivre attentivement ce qui se passe dans la baratte. Il y a des barattes dont la construction est telle que l'on peut prendre des preuves sans interrompre le mouvement, telles sont la baratte Danoise, la baratte à ribot, etc...

C'est là un avantage précieux, on peut suivre la fabrication. Dans beaucoup d'autres instruments, il faut s'arrêter de temps à autre pour examiner l'état d'avancement du travail. Il faut cesser le barattage aussitôt que le beurre est formé et apparaît sous l'aspect de grains de millet. Il est utile d'atteindre ce point d'agglomération des matières grasses, car autrement le rendement diminuerait, il est bon de ne pas le dépasser, car outre la dépense inutile de temps et de travail, le beurre se brûle par l'agitation, il se défait pour ainsi dire et est en tout cas, certainement moins bon.

On voit donc qu'il n'est pas mauvais de ralentir le mouvement du barattage à la fin de l'opération ; c'est en saisissant précisément cet instant que l'on arrive au maximum de rendement et de qualité.

A QUEL MOMENT DOIT-ON BARATTER ? - Il faut choisir, ou le très-grand matin, ou le soir un peu tard. Le matin est le moment de la journée où la température est la plus basse ; mais dans nos climats, les journées sont en moyenne un peu chaudes, le malaxage du beurre devient difficile et le délaitage ne se fait qu'incomplètement : nous conseillons, en été surtout, de baratter le soir ; à la chute du jour le beurre se raffermi pendant la nuit, et atteint la consistance favorable au délaitage complet.

Il reste maintenant à séparer le beurre du petit-lait : ici, pas plus qu'ailleurs nous n'hésiterons sur le procédé à recommander comme le meilleur : il faut délaiter à l'eau, c'est-à-dire laver le beurre dans l'eau. Ce lavage peut très bien se faire dans la baratte, pour cela on commence par y verser de l'eau froide, soit avant, soit après la sortie du petit-lait ; on y ajoute même, si l'on peut, quelques morceaux de glace, on redonne le mouvement pendant quelques minutes, lentement, avec prudence, et on recueille ensuite le beurre avec un tamis de crin. Il faut éviter à ce moment de presser le beurre, de l'agglomérer d'une manière quelconque ; l'eau circule à travers les interstices des petits grains de beurre, et c'est ainsi que, spontanément, le délaitage se fait le mieux. Ainsi donc, on peut l'effectuer en majeure partie dans la baratte, en vidant les eaux de lavage par une bonde placée à la partie inférieure et les renouvelant à plusieurs reprises.

L'eau qui sert à ces lavages doit être fraîche et très-limpide, il faut aussi qu'elle soit de bonne qualité, ni trop calcaire, et surtout peu chargée de sulfate de chaux, ni ferrugineuse ou acide.

Dans les localités où l'eau ne serait pas parfaite, elle pourrait donner un mauvais goût au beurre, diminuer sa faculté de conservation et il faut, dans ce cas, naturellement, se résigner à délaiter à sec.

Maintenant le beurre est fait ; il s'agit d'en faire une marchandise acceptable, de bon goût et de bel aspect, et une marchandise surtout se conservant bien.

Nous avons donc ici trois questions à examiner.

1° La conservation, qui dépend d'un délaitage complet ;

2° Le goût, qui dépend de la marchandise recherchée : on salera plus ou moins, on barattera des crèmes plus ou moins vieilles, plus ou moins acides, etc...

3° L'aspect, qui dépendra du colorant et de l'emballage.

DÉLAIAGE ET MALAXAGE. - Le beurre, auquel on a eu grand soin de conserver son grain, contient encore du petit-lait interposé, qui, s'il n'est pas expulsé complètement, détermine un rancissement rapide du beurre. Le beurre doit alors être pétri, et ce pétrissage s'exécutera dans des sébiles ou des auges en bois ; nous réprouvons le pétrissage aux mains nues parce que, malgré tout, il y a là quelque chose de répugnant dans la fabrication d'un produit alimentaire, consommé souvent sans la purification du feu, mais on peut très bien le faire avec des mains munies de gants de toile ou de caoutchouc.

Le mieux est encore de se servir de cuillers ou de spatules de bois compacte. Il faut, dans cette opération, presser le beurre, le comprimer ou le battre, mais ne pas le frotter parce qu'on en détruirait le grain et l'aspect appétissant. Il faut, pour que cette opération soit satisfaisante, que le beurre ne soit ni trop dur ni trop mou, une température de 13° environ est celle qui est préférable ; à une température plus basse, le beurre est trop sec et trop dur ; à une température plus élevée il devient visqueux, poissant, et c'est beaucoup pour cette raison que nous désapprouvons le travail à la main nue.

Le délaitage sera arrêté momentanément si la température s'élevait trop ; il faut dans ce cas laisser le beurre se reposer pendant quelque temps dans un endroit frais et aéré ; il se raffermirait, et on peut reprendre l'opération interrompue.

Pour que le beurre ne colle pas dans cette manipulation, on aura soin de passer tous les ustensiles à l'eau très-fraîche avant de commencer, et même de temps à autre pendant le travail.

REMARQUES. - Nous conseillons *expressément* de fabriquer du beurre non salé, frais ; mais cependant, s'il pouvait être utile, pour une cause quelconque, d'y ajouter du sel, il faut savoir que c'est à ce moment de l'opération que cette addition doit être effectuée. Le sel remplit deux buts différents, par son avidité pour l'eau, il favorise le délaitage ; par son action antiseptique, il prolonge la conservation du beurre.

Par conséquent, pour du beurre fin, bien délaité et consommé rapidement, l'addition de sel est inutile. On n'ajoute pas de sel, par exemple, dans ces beurres si fins, si délicats, que l'on prépare avec la première pellicule de crème qui monte dans les premières heures du repos.

Cette préparation est toujours préférable, mais cependant, on ajoute assez souvent un peu de sel surtout pour que le beurre se conserve plus longtemps.

Le sel ajouté doit être pur, blanc et sec. S'il est humide, on devra le sécher d'abord à feu doux dans une marmite très-propre.

On ne devrait pas en employer plus de 1 ou 2 pour cent au plus, malheureusement on est assez disposé à forcer la dose à cause d'avantages assez faciles à saisir. Le délaitage se fait mieux et avec moins de travail d'abord, et ensuite le sel compte dans le poids total, et c'est autant de gagné.

Le colorant est quelquefois nécessaire, du beurre trop blanc a l'apparence de graisse et cet aspect est désagréable à l'oeil ; il faut choisir avec soin son colorant, il est toujours préférable de l'acheter tout préparé dans les bonnes maisons ; on peut l'ajouter avant le barattage, dans le baratte même, ou au pétrissage, dans des proportions, par kilogramme de beurre, que la pratique seule peut indiquer. Cette proportion est variable suivant les saisons, la température, etc...

MALAXAGE. - Les opérations qu'il reste maintenant à faire subir au beurre n'offrent aucune difficulté. Après un repos d'une ou deux heures dans un endroit frais, on malaxe de nouveau le beurre produit pour lui donner tout l'homogénéité désirable ; nous recommandons pour cette opération les malaxeurs à main ou les plus petits modèles des malaxeurs rotatifs. Le malaxeur doit être, comme les autres ustensiles, lavé avant l'opération avec de l'eau très-fraîche.

EMBALLAGE ET EXPÉDITION. - Cette partie n'est qu'une affaire de soins, pour le coup d'oeil de la marchandise ; il est bon de laisser reposer quelque temps le beurre terminé, 4 à 6 heures par exemple, pour le laisser se refroidir et prendre corps. Après cela on le pilonne, on le tasse pour qu'il n'y ait pas de vide dans les moules qui lui donnent la forme désirée. Il faut que les pains de beurre soient homogènes, sans trous, on les emballe dans des paniers ou dans des caisses après avoir enveloppé chaque motte d'un linge bien blanc ; une toile de calicot lessivé d'avance, ou du papier parchemin imperméable, remplit bien le but.

Il reste comme résidus pour le cultivateur, le petit-lait de l'écémage et du barattage. Le premier est plus ou moins aigre suivant la température de l'écémage ; si cette température a été maintenue assez basse, le lait est doux, assez agréable au goût et peut entrer directement dans l'alimentation de l'homme comme boisson, ce cas est exceptionnel chez nous ; presque toujours le petit-lait est trop aigri, et les fromages que l'on en pourrait fabriquer sont très médiocres, trop maigres et trop acides. Il est préférable de donner ce lait écémé aux porcs ; il est rarement bon pour l'alimentation des veaux parce qu'il est trop acide et occasionne des accidents, des diarrhées quelquefois mortelles ; on peut le donner aux volailles, après l'avoir mélangé avec d'autre nourriture. Quant au lait de barattage, il n'est réellement bon que pour les pourceaux, et à peine acceptable pour la volaille.

Il faut bien se rappeler que le lait, dans ces conditions, est un aliment très incomplet ; riche en azote, il ne contient qu'une quantité très insuffisante de matières grasses ou amylacées, et il est nécessaire de ne le donner aux animaux qu'après l'avoir additionné de graines oléagineuses et de pommes de terre par exemple ; en d'autres termes, de lui avoir ajouté les matières nutritives qui le complètent, et par ces additions, d'avoir diminué la proportion d'eau qui est trop forte.

ACCIDENTS DE FABRICATION. - En suivant rigoureusement les préceptes de ce petit recueil, il ne doit pas arriver d'accidents dans la fabrication : S'il s'en produit, c'est que la matière première est mauvaise, que les vaches sont mal nourries ou malades ; il faut alors étudier le lait de chacune, et ensuite bien s'assurer que toutes les précautions de propreté ont été minutieusement observées. En cas d'accident il est sage de refaire un lavage général à l'eau bouillante de tous les ustensiles de la laiterie.

~*~

RÉSUMÉ

~~~

- 1° Bien soigner les vaches, les maintenir propres. Les traire à des heures régulières.
- 2° Etablir la laiterie dans un endroit frais, à proximité d'eau courante, loin de toutes mauvaises odeurs de la ferme.
- 3° Dans la laiterie : Propreté poussée jusqu'à la minutie, nettoyage minutieux et fréquents de tous les ustensiles, à l'eau chaude d'abord, à l'eau froide ensuite.
- 4° Couler le lait très propre, dans des écèmeuses maintenues à aussi basse température que possible.
- 5° Baratter la crème de 12° à 14° ; le barattage dure une demi-heure, le soir et le matin sont les moments les plus favorables pour l'effectuer ; ajouter, si le beurre est ordinairement trop pâle, un peu de colorant avant de commencer.
- 6° Délaiter le beurre à l'eau froide dans la baratte.
- 7° Enlever le petit-lait en malaxant le beurre dans une auge de bois avec des spatules de bois dur.
- 8° Laisser reposer et malaxer de nouveau.
- 9° Emballer proprement et soigneusement.

---

[retour](#)

[table des auteurs et des anonymes](#)