

Quand vous l'aurez réduit en morceaux, vous les rassembleriez en les pétrissant comme de la pâte, toujours avec la cuiller, et sans les sortir de l'eau. Au bout de quelques minutes, votre beurre sera lisse et formera une masse compacte qui ne sera pas susceptible de se diviser en miettes comme auparavant. Mettez-le sur un tamis de crin que vous placerez au-dessus d'une terrine remplie d'eau fraîche ; foulez le beurre avec votre cuiller de bois, et quand il aura passé à travers le tamis, ramassez-le avec une cuiller percée de trous pour le dresser en forme de rocher sur des bateaux ou des assiettes. On peut remplacer le tamis par une passoire.

Il y a des personnes qui, après avoir travaillé le beurre d'après la recette indiquée ci-dessus, le divisent en filaments au moyen d'une seringue fabriquée exprès, et dont l'orifice est fermé par une plaque percée de trous de différentes grandeurs. Le beurre peut se servir en pains, en coquilles ou en plaques circulaires sur lesquelles on imprime un dessin quelconque avec une matrice de bois.

En été, il est inutile de manier le beurre, il suffit de le placer dans une terrine avec de l'eau très-fraîche et de la glace. Vingt minutes avant de le servir, on le passe au tamis ou à la seringue. Dans les bonnes maisons, on n'oublie jamais, en le servant, de mettre par-dessus quelques morceaux de glace claire et lavée avec soin.

**RECETTE POUR COMMUNIQUER AU BEURRE ORDINAIRE LE GOUT
ET LE PARFUM DU BEURRE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE.**

Prenez, pour une demi-livre de beurre, douze à quinze