

LA PROVINCE DE QUEBEC

PEUT

PRODUIRE UN BEURRE DE LA MEILLEURE QUALITE EN PASTEURISANT LA CREME

Qui se reçoit dans les fabriques

Le meilleur type de beurre ne peut s'obtenir qu'en employant, à la beurrerie, de la crème pure, propre, à la saveur douce et délicate.

Nous devrions faire des efforts pour augmenter le pourcentage du beurre pasteurisé pour les raisons suivantes:

1o C'est un des moyens de créer une bonne réputation pour notre beurre.

2o Lorsque la crème est bien pasteurisée, le beurre conserve sa bonne saveur plus longtemps;

3o La pasteurisation est un des moyens d'éviter la moisissure dans le beurre, pourvu que les précautions voulues soient prises pour ne pas ensemer la crème de germes de moisissure après sa pasteurisation;

4o Le beurre pasteurisé se vend dans le voisinage d'un centin la livre de plus que le beurre non pasteurisé;

5o Si le projet de loi rendant la pasteurisation obligatoire dans la province d'Ontario est adopté, Québec sera la seule province où on ne fera pas exclusivement du beurre pasteurisé.

La pasteurisation, cependant, n'est pas un moyen d'améliorer un beurre fabriqué avec une crème sûre de qualité médiocre qui aurait perdu sa saveur fraîche.

SERVICE DE L'INDUSTRIE LAITIERE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

PROVINCE DE QUEBEC



25

25

25