

20 minutes à 140 la crème qui sort du centrifuge et à ne la refroidir qu'ensuite.

Cette opération, qui a pour but de tuer une partie des mauvais germes du lait ou de la crème, s'appelle *pasteurisation* du lait ou de la crème.

Ne pas confondre la *pasteurisation* avec la *stérilisation* : cette dernière a pour but de détruire complètement tous les germes que le lait peut contenir et non une partie seulement, comme dans le cas de la pasteurisation.

La pasteurisation du lait est plus coûteuse que celle de la crème parce qu'on a une plus grande masse de liquide à réchauffer et à refroidir, et le lait, lorsqu'il est un peu sûr, se caille dans les appareils. La pasteurisation de la crème est plus économique ; certains praticiens prétendent cependant qu'elle communique au beurre une apparence grasseuse, ce qui en réalité n'arrive qu'exceptionnellement

La pasteurisation, soit du lait, soit de la crème, permet d'obtenir en tout temps, avec l'aide des ferments appropriés, comme nous le verrons plus tard, une maturation régulière de la crème et, par suite, une qualité plus uniforme et plus régulière du beurre ; elle augmente ses qualités de conservation, elle fait disparaître les mauvaises odeurs que le lait peut renfermer, mais elle peut diminuer un peu le rendement en beurre, parce qu'alors il reste un peu plus de gras dans le lait de beurre, et parce que le beurre de lait ou de crème pasteurisé contient moins d'eau. Cependant on arrive maintenant à ne pas perdre plus que par le procédé ordinaire.

La pasteurisation de la crème se pratique en grand au Danemark, mais dans la province de Québec elle est encore peu connue. L'École de Laiterie de St-Hyacinthe l'enseigne maintenant.

Procédés de pasteurisation.— Dans les petites beurrieres, on peut pasteuriser la crème en mettant dans l'eau bouillante chaque chaudière de crème à mesure qu'elle sort du séparateur, en y brassant la crème jusqu'à ce que la température de celle-ci se soit élevée à 140° F., puis en plaçant au bout de 20 à 30 minutes, ces chaudières dans de l'eau glacée, de manière à obtenir un refroidissement rapide.

Dans les grandes beurrieres, on peut se servir, pour la pasteurisation, d'appareils spéciaux, dits pasteuriseurs, dont il sera parlé dans le bulletin No. 4. Elle peut se faire dans les bassins à crème.