

SAVEZ-VOUS OU ACHETER CE DONT VOUS AVEZ BESOIN?

Il ne se passe guère de semaine sans que plusieurs abonnés ne nous demandent où ils peuvent se procurer quelque article dont ils ont besoin et qu'ils ne savent où acheter.

Comme nous l'avons maintes fois répété, "Le Prix Courant" est entièrement à la disposition de ses abonnés pour tous les services qu'il peut leur rendre.

Rien ne nous est plus agréable que de leur faciliter les affaires, aussi nous empressons-nous de répondre gratuitement à toute demande de ce genre.

Nos abonnés qui auraient besoin d'un renseignement à ce sujet n'ont qu'à **Détacher le Coupon ci-dessous, le remplir et nous l'envoyer.**

LE PRIX COURANT, 80, RUE ST-DENIS
MONTREAL

LE PRIX COURANT

**80, RUE ST-DENIS,
MONTREAL**

Service des Abonnés

DATE _____ 1912

VEUILLEZ ME DIRE OU JE PUIS ACHETER _____

NOM _____

ADRESSE _____

LA PASTEURISATION DES CREMES

Faut-il pasteuriser la crème en buanderie? Il y a plusieurs réponses à faire et nous dirons, cela dépend: On conseille la pasteurisation dans les laiteries moyennes, si le lait est ramassé propre ou mieux si son acidité permet le chauffage. Elle est intéressante pour les usines qui reçoivent du lait de goût anormal à certaines époques de l'année (choux, ails, etc.) et, en général, partout où la qualité du beurre n'est pas très bonne. Il y a lieu, selon les cas, de l'appliquer temporairement ou de la faire toute l'année. Pour les grandes laiteries où le beurre a déjà une bonne renommée, il serait peut-être imprudent de pasteuriser.

L'opération de la pasteurisation ne demande pas beaucoup de main-d'œuvre et dans les laiteries moyennes qui possèdent un chauffeur et un écrémeur, un de ces employés peut très bien assurer le service du pasteurisateur. Le but est de détruire la plus grande partie des microbes, afin de rendre la crème plus favorable au développement des ferments lactiques qui y seront mis plus tard.

L'écramage, dans le cas qui nous intéresse, devra être plus clair de façon à avoir une richesse d'environ 35% en matière grasse. La crème est ensuite conduite au pasteurisateur où on la porte à une température pouvant varier entre 65° et 85°; cependant, en pratique, on préfère la température intermédiaire de 75°; le gratinage est à craindre au-dessus. Il faut qu'à la suite de ce chauffage, il y ait un refroidissement énergique et rapide. On peut l'obtenir en faisant passer la crème sur deux réfrigérants superposés: le premier à circulation d'eau l'amènera à 15° ou 16°, le deuxième à circulation de saumure l'abaissera jusqu'à 6° ou 7°. La crème est alors récoltée dans un ou des récipients très propres, elle est prête à êtreensemencée.

On a recours pour cela aux ferments du laboratoire, il faut des cultures liquides. Les ferments en poudre du commerce sont peu recommandables, car en desséchant, on introduit de mauvais germes et souvent le produit est trop vieux. Il vaut donc mieux s'adresser directement au laboratoire qui fournira des ferments acclimatés dans la région et sous forme de lait caillé. Il ne faut pas que ces cultures aient plus de 10 à 15 jours

et il faut les utiliser dans les huit jours qui suivent la réception.

Pour cela, on pasteurise 2 gallons de lait écrémé par un chauffage à 90° pendant une demi-heure, puis on refroidit à 28°, 30°. On prend alors le flacon venu du laboratoire dont il faut avoir soin de passer le goulot dans la flamme d'une lampe à alcool; on verse le levain et on brasse. Le tout est placé à l'abri des contagions qui sont toujours à redouter.

Le lendemain, on aura un lait caillé ayant une acidité de 100°, cette provision servira à ensemercer d'autre lait écrémé préparé comme le précédent. On préparera ainsi la quantité nécessaire pour l'ensemencement des crèmes et l'on aura soin d'en prélever une certaine quantité tous les jours pour entretenir le levain. Ce lait caillé devra être choisi au milieu de la masse: la couche supérieure doit toujours être enlevée et non utilisée.

Il est assez délicat de conserver un levain, il faut beaucoup de précautions pour éviter la contamination extérieure et ne se servir que de récipients et d'objets stérilisés par un fort jet de vapeur.

Pour ensemercer la crème, la pratique seule guidera: on se basera sur l'acidité obtenue le lendemain et on modifiera la dose en conséquence. Il ne faut cependant pas dépasser la dose de 8% et il est toujours avantageux de la réduire.

Pour les détails de la conduite, on se rapportera à ce qui a été dit dans le numéro du 3 août 1912 sur la maturation des crèmes.

Il est utile de goûter le levain et au premier signe d'altération, il faut recourir aux ferments du laboratoire.

Dans l'industrie, on trouve des appareils qui facilitent de beaucoup la technique. La crème pasteurisée pourra avoir une acidité de 10° supérieure à celle de fermentation spontanée soit 65° Dornic en été et 75° D. en hiver.

Nous avons vu le cas où l'on pouvait employer la pasteurisation; il est bon d'ajouter que la conservation du beurre est augmentée, mais d'un autre côté, l'arôme est moins développé. Le beurre de crème pasteurisée est meilleur plusieurs jours après la fabrication qu'au moment de sa sortie du malaxeur. Il ne faut pas oublier que si on emploie de mauvaise eau, de l'eau impure, on peut perdre tout le bénéfice de la pasteurisation.

C'est à l'industriel de voir, selon sa situation, ce que son intérêt lui conseille de faire.