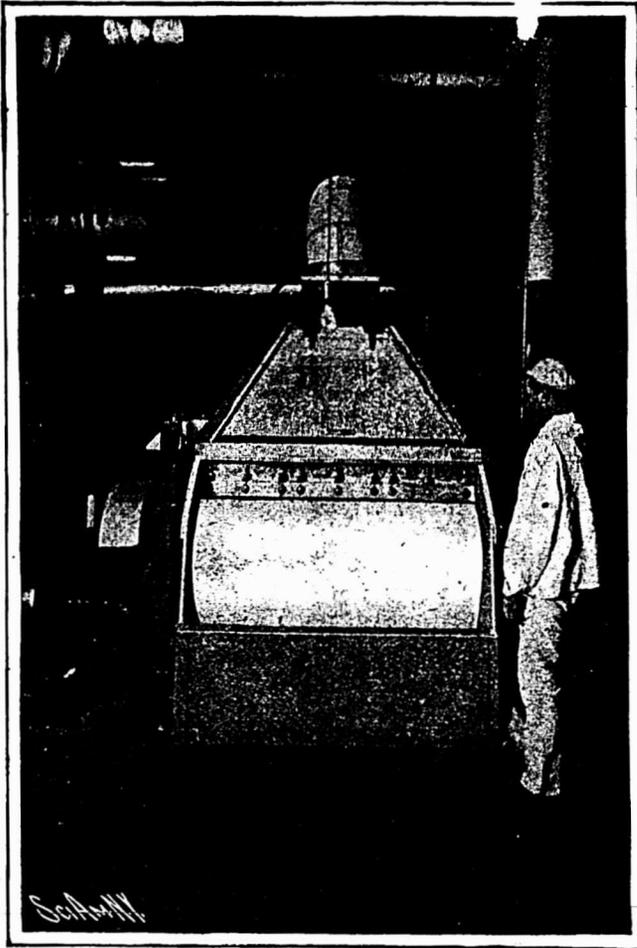
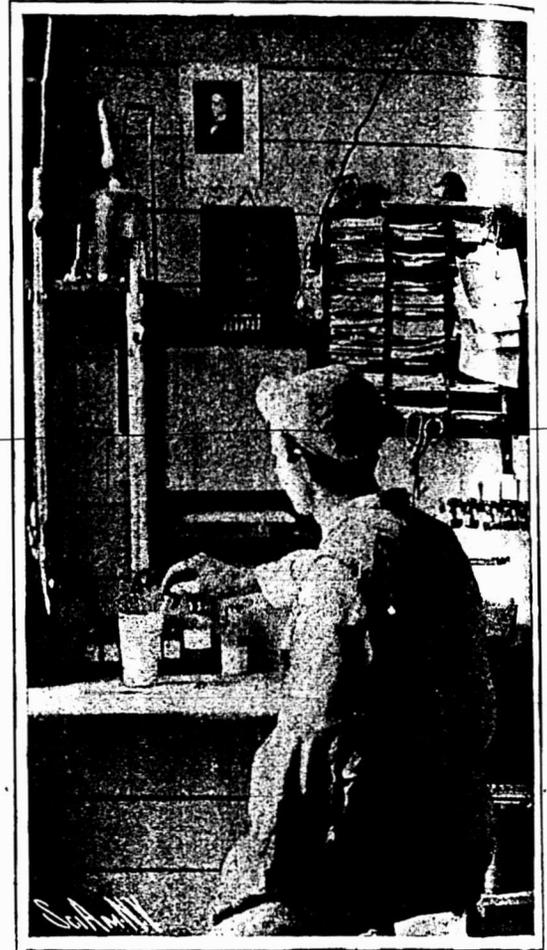


ture élevée précipiterait l'albumine et, par conséquent, rendrait le produit insoluble jusqu'à un certain degré. Il semble que le contraire soit vrai, d'après le Docteur John A. Just, de Syracuse, N. Y., qui a obtenu des brevets pour son procédé de fabrication de lait desséché; et ce procédé est presque en contradiction complète avec les autres méthodes en usages maintenant. Les fabricants de lait desséché, d'après la méthode "Just," ainsi que beaucoup d'autres qui l'emploient, prétendent que le produit a réellement des qualités exceptionnelles. Ces qualités sont une solubilité parfaite, permettant la reconstitution du lait naturel avec toutes ses propriétés organoleptiques, la

dres et les chauffe à une température très supérieure à 212 degrés F. Le lait est fourni continuellement dans l'espace qui existe entre les moitiés supérieures des surfaces planes des deux cylindres, et l'évaporation commence aussitôt que le liquide vient en contact avec la surface métallique chauffée. Le lait passe peu à peu entre les cylindres et se forme en une couche mince, uniforme sur chacun d'eux, jusqu'à ce qu'il atteigne une lame de couteau, tenue en contact avec la surface; cette lame enlève le résidu du lait solide, humide, en feuilles continues. Ces feuilles se dessèchent en refroidissant et sont facilement réduites en une poudre blanche floconneuse.



Machine en opération montrant la pellicule de lait desséché.



Laboratoire et chambre d'essai.



Lait desséché en tas.

conservation complète de tous les principes nutritifs et des qualités d'assimilation du lait vrai, une conservation parfaite et une stérilité absolue.

L'appareil imaginé par le Dr. Just est d'une simplicité extrême. Il consiste essentiellement en deux cylindres creux, en métal poli, placés côte à côte avec une légère séparation entre les deux. Ils sont montés sur un fort châssis en fer et tournent dans des directions opposées, à une vitesse qui est d'environ six révolutions par minute. De la vapeur surchauffée à une pression d'environ quarante livres par pouce carré est introduite dans ces cylin-

Une des gravures qui accompagnent cet article montre une machine du type "Just" en opération; le cylindre en vue étant couvert d'une mince couche de lait desséché; une autre gravure montre une machine au repos avec la couche humide continue de lait évaporé brisée à dessein. La compagnie qui emploie le procédé "Just" possède deux grandes crémèries: l'une à Adams, et l'autre à Mexico, N. Y. Là, les soins les plus scrupuleux sont pris pour assurer la stérilité absolue du produit; le lait étant pasteurisé et examiné soigneusement avant d'être introduit dans la machine. Les bâtiments de l'u-

sine sont tenus dans un état de propreté extrême; les fermiers, fournissant le produit brut, sont soumis à une surveillance attentive et le lait desséché fini est soumis à une épreuve sérieuse avant qu'il soit emballé pour être expédié. Pour la fabrication du lait desséché, on emploie différentes qualités de matières brutes depuis le lait possédant toute sa crème jusqu'au lait crémé; la qualité du produit manufacturé variant d'après le but auquel il est destiné.

Des analyses faites au laboratoire Carnégie, à la station expérimentale de l'état du Massachusetts, à l'univer-