

LES LAITS INDUSTRIELS

On désigne ainsi les laits qui ont subi certaines préparations en vue d'en faciliter la conservation ou le transport ou de les purifier des germes pathogènes qu'ils peuvent renfermer, ou enfin de les rendre plus nutritifs. Ces traitements sont surtout la congélation, le chauffage, la concentration, la dessiccation et l'addition de sels minéraux.

Je vais indiquer d'une façon succincte et quoi consiste chacune de ces opérations, leur valeur pratique et leur avenir.

Et d'abord, le lait congelé. Il y a déjà longtemps que la congélation est employée pour conserver le lait et permettre son transport à de longues distances.

Le Danemark et la Suède envoient ainsi du lait en Angleterre, dans des barils de bois ou des flacons; la Hongrie en expédie à Constantinople. A l'Exposition universelle de 1900, du lait congelé provenant d'Amérique a reçu une récompense, ce qui prouve qu'il avait suffisamment bien conservé ses qualités.

Si ce système était vraiment pratique, il permettrait au commerce des villes de s'approvisionner dans les meilleurs centres de production, comme la Normandie, certaines vallées du centre de la France, le Jura, les Alpes, au lieu d'avoir recours aux nourrisseurs et autres producteurs des environs, qui ont rarement l'espèce de vache et la nourriture produisant le maximum de qualité, les frais élevés qu'ils supportent les obligeant à se consacrer surtout de produire beaucoup.

La congélation ne porte pas toujours sur toute la masse: il suffit d'un glaçon qui représentant le quart pour empêcher la masse de fermenter. Le lait est d'abord pasteurisé à 158 degrés F., puis congelé à 14 degrés F. et les blocs de glace sont mis dans des récipients qu'on achève de remplir avec du lait simplement pasteurisé.

Naturellement, le transport doit se faire par chemin de fer et bateau réfrigérés, pour que la glace ne fonde pas trop vite; le transport occasionne des frais élevés. Par défaut, par suite, opérer en grand pour que la vente puisse avoir lieu à un prix acceptable, sur 10,000 litres (2,200 gallons) par jour tout au moins.

Le lait est dégelé, à son arrivée, dans des récipients munis d'un serpent d'eau froide, puis livré de suite à la consommation. Il paraît qu'il n'a pas tout à fait l'aspect et le goût du lait naturel; il est un peu plus floconneux, légèrement granuleux; la matière grasse a déjà subi le commencement de barattage; elle est plus aussi uniformément mélangée à la masse; quant à la légère différence de goût, elle provient peut-être aussi bien de la pasteurisation que de la congélation. Malgré ces différences, ce produit

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

Chambres 205 à 209 EDIFICE WILSON
11 et 17 Cote de la Place d'Armes. - MONTREAL.
TEL. 2112, MAIN 2701

BANQUE DE MONTREAL

(FONDÉE EN 1817)

CONSTITUÉE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé.....\$14,400,000.00

Fonds de Réserve.....11,000,000.00

Profits non Partagés.....903,530.20

SIEGE SOCIAL, MONTREAL

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and
Mount Royal, G.O.M.G., Président Honoraire
Hon. Sir George A. Drummond, K.O.M.G.,
C.V.O., Président

E. S. Clouston, Vice-Président Jas Ross
A. T. Paterson Hon. Robt. Mackay
R. B. Angus, Ecr Sir W. C. Macdonald
E. B. Greenshields

Sir T. G. Shaughnessy, K.O.V.O., David Morrice
M. S. Clouston—Gérant Général,
A. Macnider, Insp. chef et Surint. des Succursales.
H. V. Meredith, Asst. Gérant-Général et Gérant à Mont-
real.

C. Sweeney, Surintendant des succursales de la
Colombie Anglaise.
W. E. Stewart, Surintendant des succursales des
Provinces Maritimes.

F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales O. B.
R. P. Winlow, Inspecteur, Succursales Ontario
D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces
Maritimes et Terre-Neuve

SUCCURSALES:

130 Succursales au Canada.

Grande-Bretagne, Londres, Banque de Montréal—
47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.
Etats-Unis, New York—31 Pine St., R. Y. Hedden
W. A. Bog et J. T. Molineux, Agents.
Chicago, Banque de Montréal—J. M. Greata, Gér.
Spokane, Wash., Bank of Montreal
Terre-Neuve: St. John's, Bank of Montreal
Birchy Cove, Baie des Isles, Bank of Montreal
Mexico, D. F.—T. S. C. Saunders, Gérant

Richmond and Drummond
Fire Insurance Company.

Siège Social: Pondée
RICHMOND, QUÉ. EN 1879

Capital \$250,000
Déposé au gouvernement du Canada 60,000

HON. WILLIAM MITCHELL, Président.
ALEX. AMES, Vice-Président.
J. O. McCAIG, Gérant. S. C. FOWLER, Secrétaire
J. A. BOWWELL, Inspecteur.

JUDSON G. LEE, Agent Résident,
Edifice Guardian Building, 160 St Jacques
MONTREAL, --- --- QUÉ.

On demande des agents dans
les districts non représentés.

est quand même considéré en Danemark comme possédant encore toutes les qualités d'un bon lait, et les hôpitaux de Copenhague l'ont adopté. D'ailleurs, les détails de ce traitement sont évidemment perfectibles et il se peut bien que certaines altérations arrivent à faire disparaître ces petites imperfections.

Il paraît que dans certaines villes d'Angleterre et d'Allemagne, on vend au consommateur du lait frappé, en bouteille, tout, comme chez nous, de l'eau frappée. Ce lait ne saurait guère se conserver plus d'une journée.

En France, quelques tentatives ont été faites en vue de l'exploitation de ce nouveau procédé, en particulier par une Société dans les Hautes-Alpes, qui opère un peu différemment et en petit.

Après avoir été refroidi vers 59 degrés F., le lait est mis dans des récipients métalliques ayant sensiblement la forme des bouillottes de chemin de fer, récipients que l'on fait séjourner pendant cinq heures dans une cuve frigorifique dont la température ne descend pas au-dessous de 22.1 degrés F.

Le lait a alors un peu l'aspect d'une crème glacée; on le verse dans des bidons de 50 lit. (11 gallons) entourés de poudre de liège, qui sont expédiés en grande vitesse à Marseille en wagons ordinaires, où ils arrivent avant que le dégel ne soit terminé. En le portant de suite à domicile, les consommateurs le reçoivent encore froid, au prix de 2 cents le litre, ce qui n'est pas exagéré pour une ville du Midi.

A l'usine en question, ce traitement n'est pas plus coûteux, paraît-il, que la stérilisation; aussi on l'applique lors même que l'approvisionnement journalier de lait descend au-dessous de 500 litres (110 gallons).

Quoi qu'il en soit de ces exemples, on peut dire que les essais de congélations faits depuis une dizaine d'années à l'étranger, et un peu en France, n'ont pas paru suffisamment démonstratifs pour que la mise en pratique du procédé puisse être généralisée.

Jacques de Beauce.

(Moniteur des Marchands de beurre-oeufs).

M. W. F. Young, P. D. F., 206 rue Monmouth, Springfield, Mass., a dernièrement publié une édition plus grande et plus complète de sa brochure commode de références, intitulée "How to remove Blemishes" (Comment faire disparaître les taches), brochure qui sera expédiée franco, sur demande, à n'importe quelle adresse. Cette petite brochure sera appréciée de tous les propriétaires de chevaux, car elle est pleine de renseignements sur les chevaux, dont on peut profiter avantageusement. Envoyez aujourd'hui une carte postale adressée lisiblement à l'adresse ci-dessus, et cette brochure vous sera envoyée franco par retour du courrier.