

La décongélation qui se fait au fur et à mesure des besoins, s'opère en vidant les réservoirs dans des cuves rondes en tôle d'acier étamé dans lesquelles se trouve un serpentín en cuivre étamé traversé par de l'eau tiède. Ce procédé permettrait de garder le lait plusieurs semaines. Il a été perfectionné par Helm et van Berntein.

Le dernier, pour empêcher le bloc plus bas que le reste du liquide de venir surcharger la partie supérieure, engage dans la masse un morceau de métal qui l'oblige à rester au fond.

Aujourd'hui la façon courante d'employer le système de conservation en question consiste à placer des blocs de lait soit dans des barils, soit dans des bidons spéciaux de forme rectangulaire dont ils occupent environ le tiers de la capacité, puis de combler le vide restant par du lait pasteurisé et refroidi à 2°-3°. Pour l'expédition, les boîtes cubiques sont tassées dans le wagon en forme de masse constituant, pour ainsi dire, un volant de froid que l'on entoure de paillason. C'est au moment de l'expédition que l'on ajoute les blocs.

L'ingénieur Helm a simplifié et réduit les frais du procédé Casso, mais aussi la durée de conservation. Le lait pasteurisé est maintenu au voisinage de 0° (32° F.), l'été on ajoute au moment de l'expédition des blocs de lait gelé. Les boîtes Helm sont

entassées comme il est dit ci-dessus. Pour la livraison, après fusion du plomb de garantie, on met au bidon un autre couvercle à robinet et on le place dans un fourreau de garantie.

En France, ces procédés de transport sont peu employés encore. On peut citer l'expédition du "Lait Alpa" des Hautes-Alpes à Marseille. Le lait est refroidi dans des mouleaux contenant 20 litres (4.4 gal.) et maintenu entre 0 et -5° (32° et -22°F.) à l'aide d'une machine Pictet à anhydride sulfureux. La congélation dure 5 heures, puis le produit pâteux est versé dans des bidons de 50 litres (11 gal.) entourés de poudre de liège et d'une toile. Le liquide acheté 0.10 à 0.15 est livré à Marseille 0.40. La laiterie du Haut-Var, à Guillaume, dans les Alpes-Maritimes, place dans les bidons qu'elle envoie à Nice des blocs de lait glacé.

D'après Lézé, avec un bon appareil à glace, il suffirait d'user 1 kilog. (2.2 livres) de charbon pour congeler 10 litres (2.2 gal) de liquide. D'autre part une Compagnie laitière danoise estime que les frais de réfrigération ne dépassent pas 1 c. par litre (9-10c. par gallon).

Enfin, disons qu'il n'est pas prudent d'introduire dans les bidons un morceau de glace, comme on le fait quelquefois, car cela équivaut à un mouillage, et, en outre, on court le risque d'infester le

brevage avec les impuretés de l'eau, impuretés microbiennes ou autres.

Comme complément à ce qui vient d'être dit sur le transport du lait nous ajouterons que les crémiers doivent employer des armoires refroidies par de la glace pour conserver les bidons ou encore de petites machines à glace.

En été, au moment où l'on en a le plus besoin, il est souvent difficile de se procurer de la glace. Dans les régions favorisées à ce point de vue, on peut l'hiver faire provision de "froid" pour la saison chaude, en entassant la glace ou la neige dans une glacière creusée dans le sol et couverte de terre, entourée de paille ou autre matière isolante, la porte elle-même étant abritée par quelques bottes. Il ne paraît pas utile de faire l'acquisition d'une machine à glace si l'on possède une quantité d'eau suffisante ne dépassant pas 12° (53.6° F.) de température. Il faut d'ailleurs disposer d'une certaine quantité de ce liquide pour le fonctionnement de ces appareils. Si l'on emploie de la glace dans les wagons réfrigérants, la machine en question s'impose.

La conservation du lait en bidons en attendant le départ peut se faire dans un bac contenant un liquide incongelable refroidi par l'appareil à glace. Ainsi 90 d'eau et 10 de glycérine ne se congèle qu'à -1.58 (30° F.); 30 d'eau et 70 de

Non Egalées pour la Qualité
et Productrices d'un Profit Permanent.

Conserves QUAKER

The BLOOMFIELD PACKING CO.
BLOOMFIELD, - - Ont.