

organiseurs ne sont cependant nullement à blâmer, mais bien ceux qui n'ont pas répondu qu'ils se rendraient à l'invitation qui leur était adressée. Si les organisateurs avaient été moins prévoyants il est certain qu'un bien plus grand nombre de membres de la convention n'auraient pu prendre part au lunch dont le menu a été fort apprécié et le service parfait.

Un excellent orchestre a donné d'excellente musique pendant le repas et de véritables artistes nous ont charmé par leurs chants comme intermèdes entre les discours.

L'avis unanime est que les organisateurs se sont surpassés, il est impossible de mieux faire et à ce propos qu'on veuille bien nous permettre d'acquitter une dette de reconnaissance personnelle envers M. L. A. Lapointe qui a traité les membres de la Presse avec la plus grande courtoisie, veillant d'une façon particulière à leur confort. Qu'il accepte donc nos remerciements pour ses bons offices.

Nous ne pouvons donner ici même un faible aperçu des discours qui ont suivi le lunch, on trouvera d'ailleurs dans le prochain numéro de "Liqueurs et Tabacs" le compte-rendu très complet des travaux et des fêtes de la Convention.

Contentons-nous de dire que le ministre des Travaux-Publics, M. Tarte, l'hon. L. P. Brodeur, Orateur de la Chambre des Communes, M. le sénateur J. B. Casgrain, l'hon. M. Guin, ministre provincial des Travaux Publics, M. F. D. Monk, chef de l'opposition pour la province de Québec, répondant aux divers toasts ont tous, en ce qui les concernait, affirmé aux débitants de liqueurs licenciés qu'ils étaient prêts à les aider dans leurs revendications légitimes. C'est un point important pour le commerce des liqueurs que de pouvoir compter sur l'appui d'hommes aussi éminents que ceux dont nous venons de citer les noms.

Le soir, les délégués ont participé à une promenade en chars électriques. Une trentaine de chars environ, illuminés et décorés à profusion, bondés de débitants licenciés et de leurs invités a parcouru la ligne entière des tramways au son d'une excellente musique.

LA SEMAINE FRANÇAISE — "20, rue de la Victoire, Paris. Sommaire du No du 24 août 1902. Chronique politique: Courrier de Paris: Hégésippe Moreau au cimetière Montparnasse. Tragédie et tragédien: De Paris au théâtre d'Orange. Le poète Leneau: Son centenaire.—Poésies: Souvenir et amour. Je vous plains Echos de Partout. L'exposition de Bruges.—La chanson française: Sous la Révolution. Sous le drapeau. La folie du record. Victor Hugo à Besançon. Guillaume II et M. Waldeck-Rousseau. Causerie scientifique: —Hygiène des chemins de fer. La fleur rouge. Journal des Connaissances utiles. Le Monde et la Mode. Les Passe-Temps en Famille.

LE LAIT ECRÉMÉ DANS LA FABRICATION DU PAIN

(La Laiterie)

Etant donné le pouvoir nutritif du lait écrémé, on a pensé à le substituer à l'eau dans la fabrication du pain. Le produit ainsi obtenu est, paraît-il, excellent comme goût et d'un bel aspect.

Diverses expériences ont été faites à ce sujet pour juger de l'efficacité d'un pareil procédé d'utilisation du résidu des beurriereries industrielles. M. Moser, entre autres, avait tenté quelques essais, sur les conseils de M. Le-Chevalley, relativement au pain livré à la caserne de Thouné, et les résultats obtenus avaient paru satisfaisants.

Quant aux proportions relatives de farine l'extension qu'on aurait voulu lui les chiffres suivants: un litre de lait pour 1 kil. 550 de farine.

La pâte ainsi obtenue fournit un pain de 2 kil. 500. En admettant pour le prix de vente le chiffre de 0. fr. 40 le kilo, la valeur du liquide ainsi mis en œuvre ressortirait de cette façon à 0 fr. 04 le kilo.

S'il faut en croire le docteur Genin, le lait écrémé atteindrait même 0 fr. 10. Cet expérimentateur dit sur cette question: "Au point de vue économique, et c'est là un des côtés pratiques qui mérite le plus d'attention, ce pain de luxe ne coûte pas plus au boulanger que celui fait avec de l'eau pure. En effet, le résidu du lait procure un supplément de poids dans le pain, qui, vendu 0 fr. 40 le kilo, paye le lait doux 0 fr. 10 le litre. La vente de ce produit devient donc rémunératrice."

Et il ajoute, en ce qui concerne la valeur nutritive:

"L'analyse chimique a démontré que ce pain contient un quart d'azote et un tiers de phosphate de plus que le pain fait à l'eau.

"Il y a donc là un aliment précieux qui permettra de combattre le rachitisme en procurant de l'acide phosphorique assimilable dans l'alimentation et la nourriture des enfants et des adultes."

Pour ce qui a trait à la composition chimique du pain au lait, nous ne saurions mieux faire que de reproduire ici les résultats des recherches du docteur Giuseppe Sartori, de la station laitière de Lodi.

L'expérience a porté sur deux pains, l'un au lait, l'autre à l'eau, fabriqués dans les mêmes conditions de temps, de température, etc., avec les mêmes quantités de farine et de levain.

Le lait écrémé utilisé avait comme composition:

Eau	90.30	p. 100
Beurre	0.32	"
Albuminoïdes	3.96	"
Petit-lait	4.64	"
Cendres	0.80	"

Quant aux données de la fabrication, elles étaient les suivantes:

Pain au lait

Farine	24 lbs.
Lait écrémé	7 "
Poids après cuisson	28 " 7

Pain ordinaire

Farine	24 lbs.
Eau	7 "
Poids après cuisson	28 "

Enfin, à l'analyse chimique, les échantillons ci-dessus ont donné les chiffres ci-après:

Eléments dosés	Pain normal		Pain séché à 100	
	Ordinaire	Au lait	Ordinaire	Au lait
Eau	39.59	31.29	"	"
Albuminoïdes	8.75	9.73	12.97	14.16
Amidon	47.05	46.77	62.79	68.07
Dextrine et glucose	5.76	6.11	8.54	8.88
Matière grasse	0.86	0.96	1.27	1.39
Cellulose	3.84	3.78	5.71	5.58
Cendres	1.15	1.36	1.72	1.97
	100,00	100,00	100,00	100,00
Acide phosphorique	0.46	0.615	0.632	0.895

Ces chiffres montrent donc, comme on devait s'y attendre d'ailleurs, que le pain au lait est d'un poids un peu supérieur et plus riche que le pain ordinaire.

Malgré tout, cette modification proposée dans la préparation du pain, n'a pas pris extension qu'on aurait voulu lui souhaiter dans l'intérêt des industriels eux-mêmes.

L'obstacle paraît toutefois provenir des difficultés dans le transport du liquide.

Les laiteries sont souvent, en effet, éloignées des grandes boulangeries qui pourraient acheter le lait des centrifuges en assez forte proportion, et si l'on songe aux manipulations nécessaires pour l'amener sur les lieux où il doit être mis en œuvre, ce sont tout de suite des frais nouveaux qui viennent réduire encore les bénéfices peu élevés que peut lui attribuer la panification.

De plus, quoique nourrissant, très blanc, très beau, ce pain ne se conserve pas longtemps.

Enfin, son goût particulier n'est pas accepté par tout le monde. Et pour donner l'avis d'une personne compétente en la matière, nous citerons encore une fois l'appréciation de M. Mer:

"Malheureusement, quand on mange avec d'autres aliments le pain dans lequel l'eau a été remplacée par du lait écrémé, il paraît moins bon parce qu'il a sans doute trop de goût par lui-même. C'est probablement une question d'habitude, mais on sait combien les habitudes sont difficiles à déraciner, surtout quand elles touchent au goût. Le pain au lait présente en outre l'inconvénient de s'amollir un peu trop dans les liquides."