

tubercule fut introduit en Europe au XVIIe siècle.

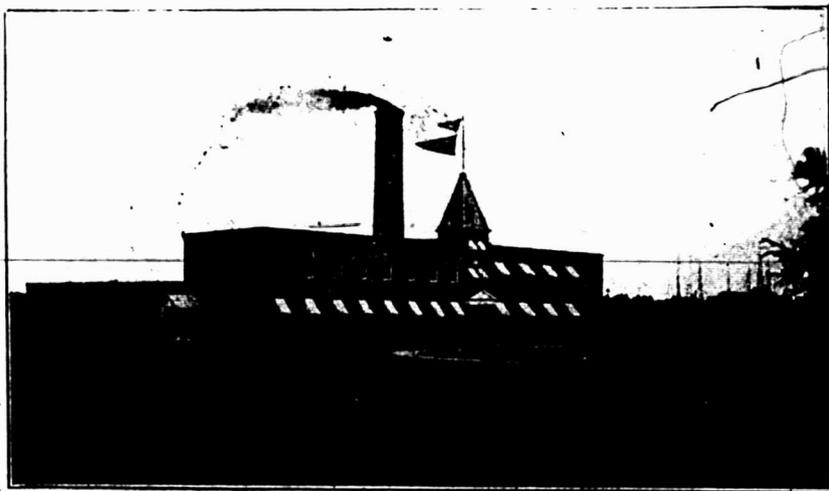
Ce rapide exposé, forcément incomplet, suffit à montrer que "l'histoire des légumes" n'est pas si vulgaire et si prosaïque qu'on serait tenté de le croire.

Francis Marre.

UNE MANUFACTURE CANADIENNE DE LAIT CONDENSÉ

Description de l'établissement de la Aylmer Condensed Milk Co., à Aylmer, Ontario

Parmi tous les produits alimentaires il n'y en a aucun qui soit aussi important que le lait, surtout depuis qu'il a été démontré que des maladies telles que la tuberculose, la fièvre aphteuse sont très communes parmi les vaches, même dans les laiteries tenues avec le plus de soin.



Manufacture de la Aylmer Condensed Milk Company, à Aylmer, Ontario.

Il est particulièrement intéressant de savoir comment la Aylmer Condensed Milk Company, à Aylmer, Ontario, a combattu l'impureté du lait. Cette compagnie fut organisée dans l'automne de l'année 1907. En quinze semaines, à partir du jour où le premier labourage fut fait, sa manufacture moderne sanitaire était en pleine opération. Il semble qu'aucune chose pouvant améliorer la qualité de son produit n'ait été négligée quand la manufacture a été installée.

Le district entourant Aylmer est connu pour le beau blé d'Inde qu'on y récolte et les magnifiques pâturages qui se trouvent aux alentours. La manufacture de la compagnie est située dans les faubourgs qui se trouvent au nord de la ville, directement sur la ligne du Grand Tronc et du chemin de fer Wabash. La Compagnie a assez de terrain à sa disposition pour empêcher près d'elle toute construction industrielle qui pourrait manifester des produits ayant des odeurs désagréables. Son approvisionnement d'eau est absolument de la meilleure qualité; cette eau provient de puits jaillissants situés à environ cinq milles de la manufacture et est emmagasinée dans un vaste réservoir en ciment construit en avant de l'établissement.

Manufacture sanitaire

La manufacture est une construction en blocs de ciment et en brique comprimée; elle a été bâtie d'après les plans les plus sanitaires. Aucune construction ne pourrait être tenue plus proprement que cette manufacture. La force motrice employée est fournie par un engin, à gaz. Le gaz produit par cette machine est employé pour le chauffage du fer à souder et pour la mise en opération de la machinerie.

Le lait au moyen duquel les produits de cet établissement sont manufacturés, provient de laiteries qui sont soumises constamment à sa surveillance. La compagnie a des inspecteurs dont le devoir constant consiste à inspecter les différentes laiteries et à examiner les vaches à intervalles réguliers, afin de se rendre compte si elles sont en bonne santé. La compagnie exige que les fermiers tiennent leurs granges et leurs étables parfaitement blanchies. Ces inspecteurs s'assurent aussi que tous les ustensiles servant à la traite sont tenus scrupuleusement propres et parfaitement aérés. En outre, la compagnie fournit à chaque laitier un réfrigérant d'un modèle approuvé. A la

maladies et qui rend le lait plus digestible que la crème ou le lait frais, parce qu'alors la caséine est adoucie. Après avoir subi ce procédé, la crème est conservée pendant trente à soixante jours pour lui assurer une condition parfaite avant de la mettre sur le marché. Le lait condensé sucré est manipulé d'une manière à peu près semblable; la seule différence est qu'on le conserve en y ajoutant du sucre granulé pur.

Bien que cette compagnie n'ait été fondée que depuis onze mois, pendant ce laps de temps elle a produit une quantité énorme de marchandises, manufacturant plus d'un lot de char par jour. Ses marques de crème évaporée non sucrée "Canada First" et de lait condensé "Canada First" se sont fait rapidement une place. Son plus bel emballage est la crème évaporée "Canada First" grand format qui est mise en canistres hygiéniques, scellées sans soudure ni acide et ce produit est un article de vente très populaire. La crème portant cette marque est grandement employée dans le café et peut convenir à tous les usages auxquels on emploie le lait. Grâce au soin extrême exercé dans la sélection du lait frais et dans la manufacture du lait évaporé, ce lait est parfaitement sûr et hautement recommandé par les médecins pour l'allaitement des jeunes enfants.

Outre les deux marques mentionnées, la compagnie a récemment mis sur le marché une petite canistre de lait sucré contenant 14 oz.; ce lait porte la marque "Beaver Brand" et la canistre qui le contient est hygiénique.

Etant donné le choix qu'a fait la compagnie de son district, elle est à même d'exécuter promptement toutes les commandes confiées à ses soins, car son approvisionnement de lait frais est illimité et les conditions de production du lait pur ne sont pas surpassées.

Le gérant général de la compagnie, M. H. W. Knight, a douze ans d'expérience dans la manufacture du lait condensé sucré et du lait condensé non sucré; il a été employé dans les meilleurs manufactures du Canada. Il connaît parfaitement tous les détails de l'industrie et cela même assure la qualité du produit.

Quand vos clients souffrent de gastrite, de constipation, de maladie nerveuse, d'épuisement, d'affection des bronches, etc., offrez-leur de l'Huile Médicinale Sasso: c'est un tonique parfait. Demandez les prix de cette huile à la maison Museo Commerciale Italiano, 43 rue St-Antoine, Montréal, qui en est importateur, et mettez-en un stock en magasin.

Quand vos clients souffrent de gastrite, de constipation, de maladie nerveuse, d'épuisement, d'affection des bronches, etc., offrez-leur de l'Huile Médicinale Sasso: c'est un tonique parfait. Demandez les prix de cette huile à la maison Museo Commerciale Italiano, 43 rue St-Antoine, Montréal, qui en est importateur, et mettez-en un stock en magasin.

Après être passé dans la salle de réception, le lait est transporté à la salle de condensation où sa consistance est grandement réduite par l'évaporation dans le vide au moyen de la machinerie la plus moderne. Autrefois, beaucoup de personnes étaient opposées à l'usage de la crème évaporée non sucrée et du lait condensé sucré; mais ce préjugé disparaîtrait complètement si les gens pouvaient réellement voir le soin qui est exercé dans la manufacture de ces produits.

La crème évaporée après avoir passé dans la salle de condensation parvient au département du remplissage où elle est mise automatiquement dans des canistres qui ont toutes la même capacité. Elle est soumise ensuite à un procédé de stérilisation qui détruit les germes de

Comme article pour la table, le sirop marque "Crown" est un de ceux qui conviennent le mieux; il est clair, limpide, d'une belle couleur dorée, d'une saveur exquise. C'est un produit pur de blé d'Inde, manufacturé par la Edwardsburgh Starch Co., Limited, à Cardinal, Ontario, et qui possède un bureau à Montréal, 164 rue St-Jacques. Faites une provision de ce sirop délicieux et satisfaites le goût de vos clients.

Par ces temps de fête, on a l'estomac plus ou moins délabré par les sucreries et les friandises absorbées. Pour aiguiser l'appétit disparu, il n'est rien de tel que les préparations de poissons portant la marque Brunswick. C'est un régal à offrir à vos clients et qui leur donnera satisfaction.