

cile d'éviter l'écueil à redouter: précipitation des sels de chaux, insolubilisation partielle de la caséine, goût de cuit, etc. Dans ces conditions, il serait difficile de produire par l'addition d'eau à la poudre du lait naturel apte, comme on a voulu le dire, à faire du fromage, du beurre, et même à remplacer le lait donné aux nourrissons. Mais la poudre en question peut trouver un grand nombre de débouchés, soit comme succédané dans certaines préparations destinées à l'alimentation humaine, soit encore dans l'élevage du bétail. C'est le lait écrémé qui paraît le mieux convenir pour ce traitement. Il est si facile en effet d'obtenir dans la majorité des cas, du beurre frais, qu'on ne voit pas l'utilité de laisser les globules gras incorporés dans la poudre pour les récupérer plus tard plus ou moins oxydés.

Tous ces écueils à éviter expliquent que malgré les tentatives qui ont été faites il y a déjà bien longtemps, on ne soit parvenu qu'à des méthodes qui, quoique satisfaisantes, sont loin d'être parfaites.

Dans les premiers procédés imaginés, on ajoutait toujours au lait traité, souvent même préalablement coagulé, des ingrédients divers, tels que sucre, carbonate de soude. C'est ainsi qu'en 1856, Grime-wade préconisait le mode opératoire suivant: édulcorer légèrement le liquide, puis l'additionner de carbonate de soude. La concentration s'opère ensuite dans un récipient à double fond à eau chaude dans lequel la température ne dépasse pas 54 degrés C. (159.2 Fahr.). En même temps, la chaudière, qui est suspendue à deux tourillons, est maintenue dans un état de balancement continu. Le produit une fois pâteux est transvasé dans des récipients métalliques où l'on continue à le chauffer tout en le brassant énergiquement. Ainsi réduite à l'état de pâte ferme, la masse est laminée entre deux cylindres de marbre, pendant qu'on achève sa dessiccation en lançant dessus de l'air sec et chaud. Finalement les rubans obtenus sont concassés grossièrement, puis réduits en poudre fine.

Malbec, avant Grime-wade lui-même, préparait l'"extrait de lait" en ajoutant

SOYEZ SAGE

La prudence et l'économie en disent autant que des volumes quand elles suggèrent que vous vendiez la

Poudre à Pâte **EAGLE**

— Elle vous donne un bon bénéfice.
— Nous garantissons qu'elle donnera entière satisfaction à vos clients, sinon, nous rendrons l'argent.

J. H. MAIDEN
MONTREAL.



"SCOTCH MERCHANT" SPECIAL OLD HIGHLAND WHISKY

est absolument pur et très vieux.
Il possède un bouquet savoureux et délicat qui ne peut être égalé.

Essayez-le, il vous donnera satisfaction.

... J'en ai l'Agence pour le Canada ...

A. O. Fiset, Importateur,
1604 Rue Notre-Dame, MONTREAL.

THE DOWD MILLING CO.

LIMITED.

Manufacturiers de Farines Supérieures, Patente Hongroise, Cosmos, Forte à Boulanger, High Loaf, Lily, Avoine roulée, Oatmeal et Cornmeal.

Entrepôts à OTTAWA, CAPACITÉ:
Moulin à OTT. 700 Barils de Farine.
QUYON, QUE. 100 Barils d'Avoine
PAKENHAM, ONT. roulée,
Communications directes 100 tonnes de l'Provence.

tes avec
P. P. J. Demandez nos cotations
O. N. et W. par char mélangé.
C. P. R.
G. A. R. Lot de char ou moins—
G. T. R. Blé, Sarrasin, Avoine,
O. et N. Y. Semences de Céréales,
Expéditions par Rail Blé d'Inde Fèves,
ou par Eau. Orge, Middlings.

Bureaux à OTTAWA et PAKENHAM, ONT.;
QUYON et MONTREAL, QUE.; WINNIPEG, MAN.
Bureau d'Ottawa, 241 rue Wellesley.
Telephone 1563. Bureau de Montréal,
436, Batière du Board of Trade.

au liquide écrémé un seizième de son poids de sucre et en concentrant jusqu'à obtenir une pâte dure et cassante.

Avec le procédé Backauss, le lait est d'abord coagulé par l'action de la présure et du citrate de soude. Le coagulum formé est pressé, puis séché à 50—60° (122—140° Fahr.).

Le "prolon" de la Société "Séparator," est préparé d'une façon un peu analogue. coagulation du lait par l'acide acétique, neutralisation par le carbonate de soude, décantation du petit-lait et dessiccation de la masse sirupeuse versée sur des plaques portées à l'étuve à 50 degrés (122° Fahr.).

On voit que les procédés mis en œuvre sont assez variés, bien que nous n'ayons pas examiné ceux de Drencklan, d'Irven, de Keller, de Grimau, de Gautrelet, de Vinner, de Jarson, etc... Mais nous nous arrêterons tout particulièrement sur les deux suivants, d'invention toute récente et remarquables surtout par la température relativement basse à laquelle ils portent le lait.

Voici comment, en Amérique, on fabrique le "nutrium" d'après la méthode J.-H. Campbell. On chauffe le liquide, tout en l'agitant, en insufflant dans sa masse de l'air chaud stérilisé et en le soumettant à l'action d'un bain-marie. Le lait réduit au seizième de son volume tourne ensuite dans un tambour où arrive de l'air chaud. La dessiccation s'achève dans un deuxième tambour toujours sous l'action de l'air sec et chaud. On passe ensuite au moulin.

La poudre lactique de la "Casein Company" est obtenue en chauffant le lait par insufflation de vapeur d'eau dans sa masse, puis refroidissement, et enfin par concentration à basse température dans une chaudière à vide. La pâte, mélangée à de la poudre préalablement obtenue ou un autre excipient, est séchée à l'étuve puis moulue.

Ce procédé est fort analogue à la méthode Eckenberg, dans laquelle, le liquide est également concentré à basse température dans une chaudière à vide.

Enfin, beaucoup plus simple et beau-

On demande de la Volaille Préparée.

The Canadian Cannery, Limited, sont maintenant prêts à recevoir de la Volaille Préparée, aux manufactures suivantes :

AYLMER CANNING CO.,	-	AYLMER
KENT CANNING CO.,	-	CHATHAM.
SIMCOE CANNING CO.,	-	SIMCOE.
SIMCOE CANNING CO.,	-	HAMILTON.

Expédiez à la manufacture la plus rapprochée de chez vous. Ecrivez pour renseignements complets en ce qui concerne l'emballage et l'expédition.

CANADIAN CANNERS, LIMITED, 39 James Street South, Hamilton, Ont.