

conformément aux règlements. Quelques-uns de ces règlements exigent que ces étables soient lavées et nettoyées deux fois par jour. Un soin analogue doit être pris des ustensiles servant à la traite. Le lait doit être sorti des étables aussitôt que possible de façon à ne contracter aucune odeur. La Compagnie fournit aux fermiers un appareil moderne d'aération et de refroidissement sur lequel le lait passe pour détruire la chaleur animale. Le lait est ensuite tenu dans une laiterie dans des bidons placés dans de l'eau froide comme de la glace. Les troupeaux sont inspectés et nourris principalement de grain; les fermiers n'ont pas la permission de donner à leurs animaux des raves ou toute autre racine à laquelle on peut faire la moindre objection.

De la vache au bidon

Quand le lait arrive à la manufacture, il est soumis à une épreuve sévère pour s'assurer qu'il est riche en corps solides et en gras butyreux, qu'il est exempt de contamination et qu'il est en condition aussi parfaite que le permettent les appareils modernes et des précautions scientifiques. Le contenu du bidon après avoir

subit un procédé secret qui le débarrasse entièrement des germes vivants et le rend plus digestible que le lait frais, parce que ce procédé adoucit beaucoup la caséine. Le lait est conservé à la manufacture pendant trente à soixante jours pour s'assurer qu'il est en parfaite condition avant d'être placé sur le marché. Voilà brièvement comment le lait est transporté de la vache à la boîte, d'une manière propre et sanitaire, et n'est jamais touché par la main de l'homme.

Exempts de germes

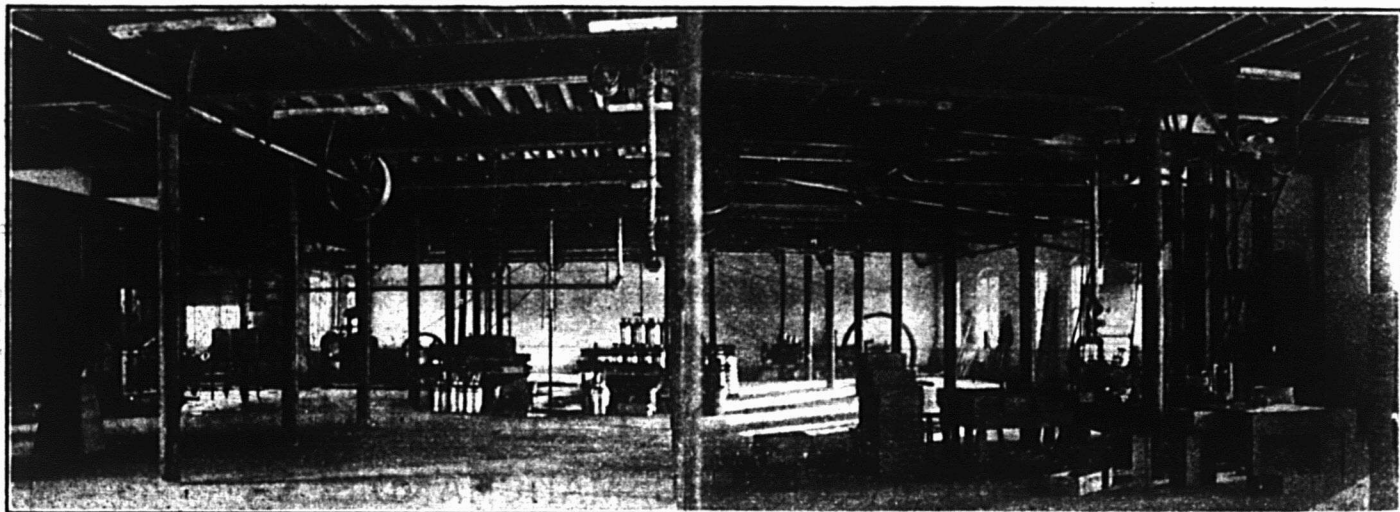
La crème évaporée est plus riche en gras butyreux et en phosphate que la crème ordinaire, parce qu'elle retient tous les corps solides. Elle est complètement exempte de germes; toutes les bactéries nuisibles ont été détruites. Un autre fait surprenant, c'est que les deux-tiers du temps, dans la manufacture, sont employés à nettoyer et stériliser les cuves et la machinerie. Il n'y a pas de machine actionnée par des courroies, l'électricité et le générateur à gaz sont employés.

L'eau dont la Compagnie a besoin est prise dans des puits artésiens à écoulement constant, situés à six milles de la

La crème évaporée peut être et est employée, sous tous les climats et constitue un aliment parfait pour les chasseurs, les mineurs, les hommes de chantiers, les explorateurs et les pêcheurs, ainsi que pour les ménages ordinaires. La crème évaporée et le lait condensé sont traités d'une manière analogue avec cette différence que ce dernier est conservé par l'addition de sucre granulé.

Un marché en Chine

Le lait de conserve est en demande dans le monde entier et il semble qu'il y ait un avenir brillant pour cette industrie. La Chine même est devenue un important pays de consommation de ce produit et cette consommation augmente. Beaucoup des magasins qui tiennent maintenant ces laits préparés rendent compte que de grandes quantités des diverses marques de lait condensé sont prises par les Chinois. Les Chinois n'ont jamais employé de grandes quantités de lait, car ils laissent d'habitude le veau prendre tout le lait qu'il veut pour sa nourriture; ils craignent que le veau ne meure s'il est privé d'une partie de son lait. Les



Vue intérieure d'un établissement moderne de lait concentré. (Manufacture Borden, à Tillsonburg).

été pesé est vidé dans des cuves et tous les bidons sont nettoyés parfaitement et stérilisés dans la manufacture avant d'être renvoyés à la ferme.

Après que ce soin extrême a été pris, on supposerait que le lait frais est tout ce que l'on peut désirer de mieux; mais c'est un fait reconnu que du lait, même s'il est produit avec les précautions que nous venons de décrire, contient une quantité de bactéries. Aussi avant de les mettre sur le marché, la crème évaporée et le lait condensé sont soumis à un procédé de stérilisation parfaite pour les débarrasser de toutes les bactéries qu'ils contiennent.

De la salle de réception, le lait passe dans d'énormes cuves du département de refroidissement et de purification où on le tient jusqu'à ce qu'il soit prêt à passer au département de condensation, où par la machinerie sanitaire la plus moderne, sa consistance est grandement réduite par l'évaporation dans le vide. De là, le lait passe au département de remplissage, où chaque boîte est remplie automatiquement, chacune d'elles contenant la même quantité. Les boîtes après avoir été scellées hermétiquement par une machinerie spéciale sont ensuite transportées au département de stérilisation où le lait

manufactures, et est conduite par sa pesanteur à un réservoir en béton situé en avant de la bâtisse et pouvant contenir trois cent mille gallons; cette eau est employée pour le refroidissement dans la manufacture et aussi pour le nettoyage.

Dans cette dernière opération, on n'emploie ni savon, ni acide, rien que de l'eau pure et de la vapeur.

Cas de fièvre typhoïde

Dans l'introduction de tout nouveau produit commode et perfectionné, il y a naturellement des barrières imposées par les préjugés et par la méfiance. Toutefois, ces difficultés ont disparu depuis longtemps en ce qui concerne la crème évaporée et le produit est beaucoup plus populaire que la crème ordinaire, sans parler de ses autres avantages nombreux. Les cas de fièvre typhoïde qui se sont produits, il y a quelque temps, à Montréal et à Chicago étaient attribués à un approvisionnement de lait impur. Dans la cité de New-York, on consomme autant de crème condensée que de crème et de lait ordinaires et dans d'autres villes, cette préparation sanitaire supplante rapidement les produits délétères et souillés des laiteries.

crémeries n'existent pas en Chine, sauf dans les divers établissements étrangers et les colonies. En fait, parmi les Chinois, le lait frais n'est presque jamais employé à cause de sa rareté. Toutefois, tout indique que les Chinois commencent à se rendre compte de la valeur du lait comme aliment et, quand une fois son usage sera devenu général, les manufacturiers du produit de conserve devraient trouver un débouché dans ce pays. Les affaires en lait de conserve en Chine sont très importantes. En 1906, ce pays a importé 225,559 douzaines de boîtes de lait d'une valeur de \$248,887, quantité qui s'est accrue à 257,300 douzaines d'une valeur de \$262,575 en 1907; pendant la même année, le Canada a exporté en Chine 12,140 boîtes.

Parmi les Compagnies du Canada qui manufacturent ce produit moderne, sont Borden's Condensed Milk Co., Tillsonburg, Ont.; Aylmer Condensed Milk Co., Aylmer, Ont.; St. Charles Condensing Co., Ingersoll, Ont.; Truro Condensed Milk Co., Truro, N.-E.; Sweet Milk Condensing Co., St-Lin, Qué.; Charlottetown P.-E.-I.; Canada Milk Condensing Co., Antigonish, N.-E.; Jno. Malcolm & Son, St. George, Ont.; Canadian Condensing Co., Chesterville, Ont.; et autres.