

LA MANUFACTURE DU LAIT CONDENSÉ

Un intérêt considérable se manifeste en ce moment pour l'industrie du lait condensé, qui devient une des industries manufacturières les plus importantes du Canada, et cela depuis un an. Depuis cette époque-ci de l'année dernière, il n'a pas été construit moins de quatre manufactures dans l'est du Canada. La plus récente de ces manufactures est celle de la Canadian Condensing Ltd., de Chesterville, et sur une invitation de l'administration, un représentant du "Prix Courant" a visité l'établissement; nous avons pensé que quelques mots sur la manière dont sont manufacturés le lait condensé et la crème évaporée intéresseraient spécialement le commerce en ce moment.

La manufacture de la nouvelle maison de commerce est un établissement des plus modernes; le plancher du rez-de-chaussée est en béton massif, les murs et les plafonds de toute la bâtisse sont en une composition métallique émaillée.

L'espace dont disposent les manufacturiers est de 8,800 pieds.

Chaque matin, les fermiers de tous les environs de Chesterville, un des districts laitiers les mieux connus du Canada, apportent leur lait à l'établissement, dont la capacité de production est de 20,000 livres de lait condensé par jour. Tout le lait doit être apporté à sept heures du matin au plus tard, heure à laquelle les opérations commencent.

Réception du lait

Une voie élevée permet aux fermiers de livrer le lait au premier étage au-dessus du sol, où le lait est reçu dans ce qui est connu sous le nom de cuve de réception; cette cuve contient aisément 1,200 gallons. De là le lait est amené dans deux bouilloires en cuivre, contenant chacune 250 gallons. Le lait est d'abord traité là à chaud avant d'arriver à la bassine de condensation.

L'opération suivante consiste à soutenir le lait dans un réservoir appelé bassine à vide; invention qui intrigue celui qui n'est pas au courant.

Le but de cette bassine est de faire bouillir le lait sans le faire trop chauffer. Comme le lait, l'eau bout beaucoup plus rapidement dans le vide que dans un récipient où le liquide est exposé à l'air. Il en est de même pour le lait.

Si la manufacture est entraînée de faire du lait condensé, c'est le moment où on y ajoute du sucre, qui lui donne ses qualités de conservation.

Toutefois dans le cas de la crème, on n'y ajoute absolument rien et on n'en retranche rien. Le lait est simplement condensé par l'action des procédés auxquels il est soumis.

Vient ensuite la manufacture de la crème évaporée. Il s'agit maintenant d'enlever le lait de la bassine à vide, d'où il est conduit par des tuyaux dans des bidons de 100 livres, situés à l'étage inférieur. Ces bidons sont bouchés et placés dans une cuve rotative, comme sous le nom de refroidisseur. On laisse couler sans interruption à l'extérieur des bidons, qui sont maintenus mécaniquement en mouvement de rotation. Après un certain temps, quand le lait est bien refroidi, on l'envoie en haut dans la salle de mise en boîtes. Là les boîtes sont remplies automatiquement, et on remarque quelque chose d'excessivement intéressant.

Une boîte sans soudure

Cette boîte sanitaire est d'invention récente. Le dessus n'est pas soudé, il est agrafé. On a trouvé que le dessus agrafé donne beaucoup plus de satisfaction au consommateur et au manufacturier et il est adopté par beaucoup de maisons. Cette boîte est traitée d'une manière sanitaire et le non emploi de soudure enlève toute possibilité de brûler le lait ou la crème quand on bouche les boîtes.

La crème est ensuite placée, en lots de vingt-huit caisses, après que chaque boîte des 1,344 qui sont comprises dans un lot de 28 caisses a été fermée, dans la machine à stériliser, où le lot est soumis à un chauffage à la vapeur dans une cuve absolument imperméable à la vapeur, qui serait mieux désignée par le mot four; cette cuve est maintenue pendant un certain temps à une température uniforme. Puis le four est inondé d'eau, laquelle, toutefois, ne peut pas pénétrer dans les boîtes parce que celles-ci sont couvertes d'une coiffe et cette eau étant tout-à-fait froide, refroidit rapidement la crème. Le procédé de stérilisation donne à la crème évaporée les qualités de conservation nécessaires.

C'est là la dernière phase de la manufacture de la crème, sauf qu'on la place encore dans un "shaker", quand on la met en caisses prêtes à être mise en magasin, afin qu'il ne se produise pas de coagulation, chose qui aurait lieu, si cette précaution n'était pas prise. Les boîtes sont étiquetées de la manière ordinaire et empaquetées à raison de quatre douzaines par caisse. On conserve la crème en magasin pendant trente jours après quoi on peut l'expédier.

Quand le lait condensé a passé dans la bassine à vide, on le met dans le réfrigérant, puis on le transporte à la salle de mise en boîtes, on l'étiquette et, au bout de quelque temps, le lait peut être expédié.

Une chose frappe la personne qui visite une manufacture comme celle de la Canadian Condensing Company, Ltd., c'est la propreté absolue qui y règne surpasse. Cela est naturellement nécessaire. Les bidons dans lesquels les fermiers apportent le lait sont tous nettoyés et stérilisés avant de les leur rendre.

La compagnie dont nous parlons vient de terminer le creusage d'un puits artésien de 826 pieds de profondeur, et elle a un puits de surface, de plus de 200 pieds de profondeur. Ces puits fournissent toute l'eau nécessaire pour le procédé de refroidissement dans la manufacture du lait et de la crème.

Afin d'être à la hauteur de toutes les circonstances, l'établissement possède un appareil complet pour la fabrication du beurre, de sorte qu'il pourrait convertir son lait en beurre, s'il était impossible, à un moment quelconque, de l'employer à la manufacture du lait condensé ou de la crème évaporée.

Les officiers de la compagnie, qui produit la Crème Evaporée, Marque Impériale et le Lait Condensé, Marque Royal, sont: Président, M. S. H. Ewing, Montréal; vice président, M. O. D. Casselman, Chesterville; directeurs, M.M. A. H. Ewing, S. Carsley, F. Orr Lewis, J. C. Tory, Montréal; W. B. Lawson, Chesterville.

C'EST UN FAIT ACQUIS

que dans la vie pratique des affaires, les annonces insérées dans un bon journal de la partie, rapportent. Faites un essai dans le "Prix Courant" et vous serez satisfait.

CE QUE BOIVENT LES TEMPERANTS AUX ETATS-UNIS

On sait que la doctrine de la tempérance absolue, c'est-à-dire l'abstinence complète de toute boisson forte, ou forte, fermentée ou distillée a remporté un triomphe complet dans plusieurs Etats ou provinces de l'Amérique du Nord. Comme la compétence du pouvoir fédéral et du congrès américain est très limitée, chaque Etat a le droit de légiférer sur bien des points, qui reviennent en Europe de l'autorité centrale. En conséquence que dans maints Etats, le législateur a voté ce qu'on appelle la prohibition. On entend par là l'interdiction de débiter et de vendre aucune boisson contenant de l'alcool. Sous les pharmaciens ont le droit de délivrer sous la forme de médicaments et de délivrer aux malades ou soûlés des boissons.

La première conséquence de ce régime a été la transformation de nombreuses pharmacies en véritables débits de rhum ou whisky, délivré sous un nom quelconque, sans que les consommateurs se fassent la moindre illusion sur la nature du "remède" qui leur est délivré.

C'est la première face de la question, violation pure et simple de la loi de prohibition. Mais il en est une autre plus dissimulée, qui présente un côté vraiment plaisant et presque comique.

Les pharmaciens, respectueux de la loi, ne vendent à leurs clients ni whisky, ni brandy, ni genièvre, mais aux personnes "faibles de constitution", fussent-elles héréditaires fidèles et consciencieux des ligues de tempérance, ils offrent quelques et des amers reconstituants, souvent plus riches en alcool que les vins forts et les vins de France.

Un certain docteur Bowditch, de Boston, indiquera plus loin le but, à l'aide des données sur la teneur alcoolique de ces "boissons de tempérance", livrées aux pharmaciens dans les Etats prohibitionnistes.

Salsepareilles de diverses marques, entre 13.1-2 et 19 p. c. d'alcool.

Tonique liquide au boeuf (recommandé pour le traitement de l'ivrognerie), 20 p. c., plus qu'un vin de Porto assésé.

Tonique au boeuf et au cacao, 20 p. c.

Tonique stomachique 42½ p. c., plus qu'une bonne eau-de-vie.

La série des amers reconstituants contient entre 2.5 et 44½ p. c. d'alcool, c'est-à-dire la force des liqueurs surfines à minimum et celle du cognac des meilleures marques. Il existe aussi un amer de sherry, qui semble avouer sa nature, est d'ailleurs plus fort que le Port le plus alcoolisé. Par contre certains dénommés est censé absolument exempt d'alcool; c'est l'amer préféré des personnes scrupuleuses, seulement on y a relevé la présence de 25½ p. c. d'alcool, c'est-à-dire de plus que dans le vermouth le plus relevé.