

LE LAIT CONDENSÉ

Le succès suit la persistance

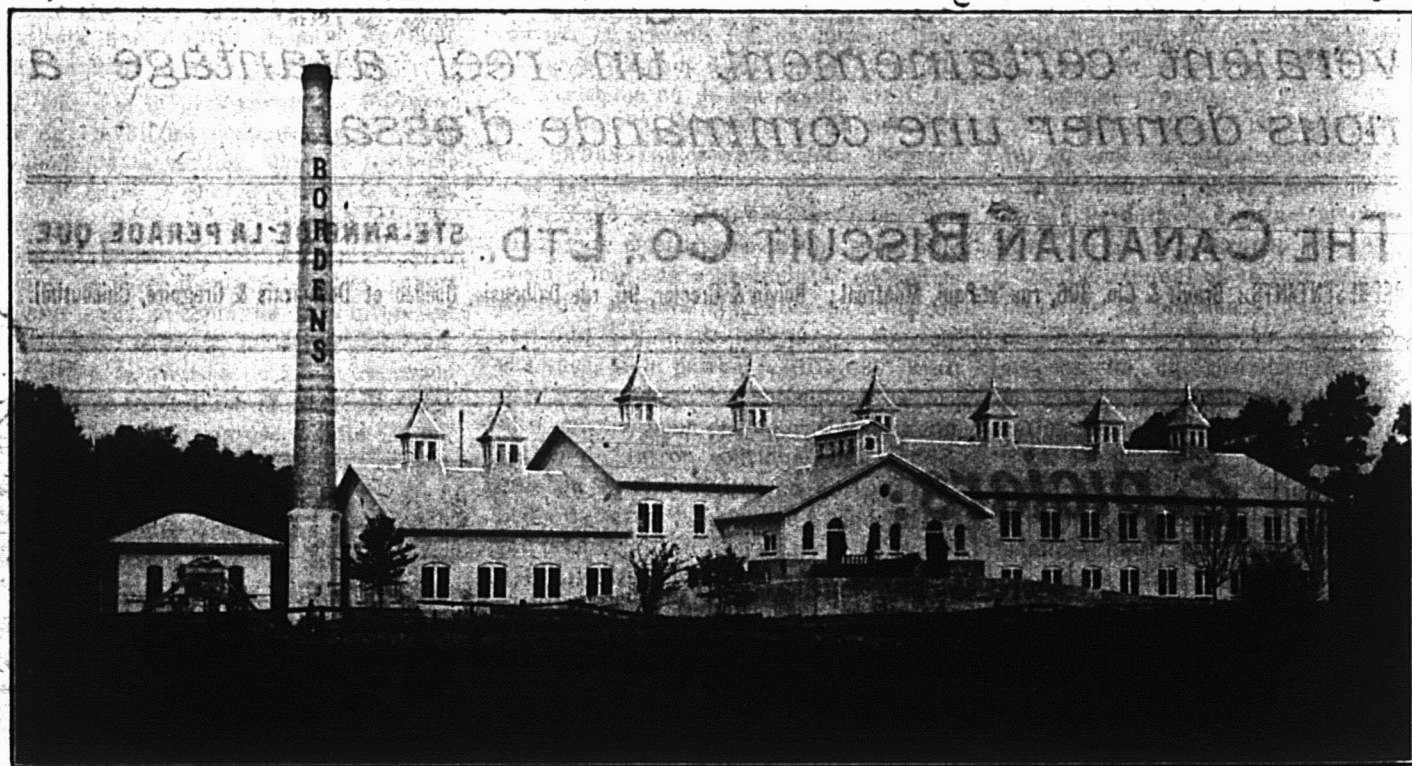
Gail Borden, à qui revient l'honneur d'avoir créé l'industrie du lait condensé, n'était pas un de ces hommes qui perdent de vue l'objet de leurs rêves. Avec une énergie et un courage indomptables, il s'attaqua à l'obscurité des régions non encore explorées et, en s'appuyant sur la science, il put terminer le travail de sa vie et laisser à la postérité la science d'une industrie qui s'est développée au-delà de toute attente et qui ne connaît pas de limite. Quand on lit l'histoire de la vie de Gail Borden, qui, de pauvre arpenteur qu'il était, arriva à fonder une industrie, laquelle en quelques années atteignait un développement énorme, on conçoit que son grand travail a atteint son apogée non pas pour la gloire, non pour qu'il fût prôné dans le monde, mais pour laisser à l'humanité quelque chose de substantiel et de réel, quelque chose qui aiderait à prolonger l'existence du

Revenons un moment à Gail Borden. Il naquit pendant la première année du dix-neuvième siècle, il y a 108 ans. Son lieu de naissance fut l'état de New-York et pendant 26 ans, il vécut là. En 1827, il alla à Galveston, Texas, et contribua à exterminer une bande de pirates du Gulf Stream. Peu après sa brève carrière militaire, il arpentait le site du port de la ville de Galveston où il avait été nommé premier percepteur.

Etant né avec un esprit inventif, il trouva une masse d'occasions dans ses voyages où il parcourait les plaines désolées des Etats du Sud; il lui fallait un aliment nourrissant pour une telle vie et cet aliment lui fallait bien défaut. Son premier essai pour créer un aliment eut pour résultat un "biscuit de viande" qui était fait de jus de boeuf combiné à du pain. Croyant qu'il avait fait une trouvaille profitable, il consacra tout l'argent qu'il avait à développer ce produit. En 1851,

Le 19 août 1856, il obtint un brevet pour la production de lait sucré, condensé par l'évaporation dans le vide. Dans la dernière moitié du siècle dernier et particulièrement dans la dernière décade, l'industrie du lait condensé et de la crème évaporée a avancé à grands pas. Comme il a été dit plus haut, cette industrie était à peu près inconnue au Canada, il y a une vingtaine d'années, mais on peut dire en toute vérité qu'elle y est établie pour y rester et se développer.

Des manufactures existent dans diverses parties du Dominion, et un représentant du "Prix Courant" a eu l'occasion, il y a quelque temps, de visiter une de ces manufactures et de voir de bien près la manière dont le lait est préparé. Comme indication de la rapidité avec laquelle les affaires de cet établissement se sont développées, nous dirons que la Compagnie emploie 125 hommes, bien que cet établissement ne fonctionne que depuis dix-huit mois. C'est un fait connu de tout le monde que la propreté la plus stricte doit



berceau au tombeau. Même la majorité d'entre ceux qui ont dépassé 70 ans peuvent considérer l'époque où on n'avait pas entendu parler du lait condensé. Et quand nous réfléchissons au développement merveilleux de cette industrie dans le Canada, nous nous étonnons que nos ancêtres aient bravé les profondeurs inexplorées de nos forêts vierges sans l'aide de ce produit. Aujourd'hui, les centres miniers, les camps de construction, même les petites et les grandes villes trouvent que ce produit leur est indispensable. On prétend que le lait est la seule substance connue de la science, qui contient tous les aliments nécessaires convenant aux exigences du système humain. Il est absolument nécessaire pour le développement de l'enfant, et les personnes qui s'abstiennent de prendre du lait ne prolongent pas leur vie par là. Le lait est donc un aliment nécessaire et, quand on ne peut pas s'en procurer directement des vaches, il est remplacé admirablement par le lait condensé provenant d'une manufacture.

ce biscuit de viande reçut la plus haute récompense à la première exposition universelle de Londres. Malheureusement ce ne fut pas un succès commercial et il fut obligé d'employer son talent et son énergie dans une autre direction.

Prise d'un brevet

Vers l'année 1849, il avait commencé à faire des expériences sur la condensation du lait; mais avant d'atteindre un résultat satisfaisant, il devait vaincre de formidables obstacles. Il est dans la nature humaine de se fier aux certitudes du présent, établies d'après les événements et les expériences du passé et d'avoir peu de confiance dans ce qui est nouveau et ce qui n'a pas été expérimenté. C'est ainsi que d'autres ne pouvaient pas voir au-delà de l'horizon de leur époque actuelle de la même manière que Gail Borden et c'est avec persévérance qu'il lutta contre les railleries de ses amis et contre ses propres faiblesses et qu'il gagna la vic-

regner dans chaque manufacture. Mais les Compagnies vont plus loin pour s'assurer que les sources d'approvisionnement du lait et que l'état des étables et de leurs alentours sont dans les meilleures conditions sanitaires.

Force de la propreté

C'est cette phase de l'industrie qui impressionne le client. Il voit le soin pris par les manufacturiers pour leur fournir un aliment qui doit tendre nécessairement à produire un corps sain et un esprit sain. Elle leur donne plus de confiance dans l'article produit et offre souvent un contraste favorable avec la manière malpropre avec laquelle quelques vendeurs de lait servent leurs clients. Dans la manufacture que nous avons visitée—et il est à présumer que les autres manufactures agissent de même—deux hommes visitent constamment les étables et les troupeaux des laitiers qui leur fournissent le lait pour s'assurer qu'ils se