

écramé, avant de l'empresurer, des matières grasses étrangères, oléo-margarine, saindoux, huiles végétales, etc., de façon à rétablir dans la masse la quantité de graisse que les fromages normaux similaires renferment; ces matières grasses sont préalablement émulsionnées, c'est-à-dire pulvérisées dans le lait à une température convenable, soit à l'aide d'un émulseur Laval, sorte de turbine à une seule issue, soit à l'aide d'un émulseur à injection sous pression, Julien ou Gaulin, soit enfin à l'aide d'une simple écrémeuse dont on ne laisse subsister que le tube à crème.

Mais il va sans dire que ces additions de matières étrangères au lait doivent être considérées comme des fraudes nettement caractérisées, toutes les fois que les fromages sont livrés à la consommation sans l'indication précise et formelle de la substitution opérée.

3o Lait fermentés. — Ces lait sont obtenus par la transformation, sous l'action de certains ferments (saccharomycées et ferments lactiques), du lactose en acide carbonique, alcool et acide lactique. Le lait fermenté convient à certains malades; une partie de la caséine de ce produit se trouvant à l'état soluble est parfaitement assimilable; d'autre part la présence de l'acide carbonique rend la boisson gazeuse et en facilite la digestion.

Le lait fermenté peut être fabriqué industriellement avec du lait de vache par des procédés pour la description desquels nous renvoyons à l'ouvrage de M. Lindet et aux travaux spéciaux par lui cités. On lui donne généralement le nom de kéfir ou képhir, emprunté à un produit fabriqué au Caucase avec du lait de chèvre, ou encore celui de kumis ou koumiss qui appartient à une boisson préparée dans la Russie méridionale avec du lait de divers animaux, brebis, chèvres, vaches bufflées, etc., des boissons fermentées qui portent le nom de Yoghourt en Bulgarie, Gloddu en Sardaigne, Leben en Egypte, Mazen en Amérique.

4o Lait concentrés en poudre. — C'est surtout du lait en poudre que l'on retire du lait écrémé; ce produit est utilisé comme la poudre du lait complet, dans la cuisine, dans la fabrication de pains au lait et de pains viennois; il a l'avantage de ne rancir et de se conserver plus longtemps que la poudre de lait non écrémé; on sert, pour fabriquer ce produit des mêmes appareils que pour le lait coupé.

5o Lait de caséine. — La caséine a été découverte, depuis quelques années, de nombreuses applications dans l'industrie. On sert pour fabriquer des objets en pâte ou imitation d'ivoire, en galuchet, en imitation de corne; elle s'est avant tout substituée, pour la confection de menus objets, au celluloïd dont

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

Chambres 205 à 209 EDIFICE WILSON
11 et 17 Cote de la Place d'Armes. - MONTREAL.
TEL. BURE, MAIN 2701

BANQUE DE MONTREAL

(FONDÉE EN 1817)

CONSTITUÉE PAR ACTE DU PARLEMENT.

Capital tout payé.....\$14,400,000.00

Fonds de Réserve.....12,000,000.00

Profits non Partagés.....\$17,623.56

SIÈGE SOCIAL, MONTREAL.

BUREAU DES DIRECTEURS

Le Très Hon. Lord Strathcona and
Mount Royal, G.O.M.G., Président Honoraire
Hon. Sir George Drummond, K.O.M.G., C.V.O.,
Président

Sir Edward Clouston, Bart., Vice-Président James Ross
A. T. Paterson Hon. Robt. Mackay

R. B. Angus Sir William Macdonald

E. B. Greenhalghs C. R. Hooper

Sir Thos. Shaughnessy, K.O.V.O., David Morrice

Sir Edward Clouston, Bart., Gérant-Général

A. Macnider, Insp. chef et Surint. des Succursales.

H. V. Meredith, Asst. Gérant-Général et Gérant à Mont-
real.

C. Sweeney, Surintendant des succursales de la
Colombie Anglaise.

W. E. Stavert, Surintendant des succursales des
Provinces Maritimes.

F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales O. B.

E. P. Winalow, Inspecteur, Succursales Ontario

D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces
Maritimes et Terre-Neuve

SUCCURSALES:

134 Succursales au Canada.

Grande-Bretagne, Londres, Bank of Montreal
47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.

Etats-Unis, New-York—31 Pine St., R. Y. Hebden
W. A. Bog et J. T. Molineux, Agents.

Chicago, Banque de Montréal—J. M. Greata, Gér.

Spokane, Wash., Bank of Montreal

Terre-Neuve: St. John's, Bank of Montreal

Birchy Cove, Baie des Isles, Bank of Montreal

Mexico, D. F., Bank of Montreal.

T. S. C. Saunders, Gérant

Richmond and Drummond Fire Insurance Company.

Siège Social: RICHMOND, QUÉ.
Capital \$250,000
Déposé au gouvernement du Canada 60,000

HON. WILLIAM MITCHELL, Président.
ALEX. AMES, Vice-Président.
J. C. McCaig, Gérant. S. C. FOWLER, Secrétaire
J. A. BOWELL, Inspecteur.

JUDSON G. LEE, Agent Résident,
Edifice Guardian Building, 160 St. Jacques
MONTREAL, QUÉ.

On demande des agents dans
les districts non représentés.

l'usage n'est pas sans danger à cause de sa grande inflammabilité. On l'emploie dans la fabrication des papiers couchés, de certaines peintures laquées et de certains ciments hydrofuges; c'est aussi un clarifiant pour les vins; enfin elle peut être ajoutée aux pains, aux pâtes, au chocolat pour en augmenter la valeur alimentaire.

L'obtention de cette matière comporte la précipitation du caillé par un acide, la saturation de cet acide en excès par une base, le chauffage du caillé obtenu en présence de son petit-lait, la purification plus ou moins complète suivant l'usage auquel elle est destinée, le pressage, la division en grumeaux, enfin le séchage, le broyage et le tamisage. L'industrie de la caséine a été importée à Surgères (Charente-Inférieure), par le docteur Zimm; son usine travaille journellement 65,000 litres (14,300 gallons) de lait écrémé, provenant de dix laiteries coopératives comprenant 7,000 sociétaires qui fournissent annuellement, en moyenne, 22 millions de lait écrémé à transformer en caséine.

Le petit-lait, débarrassé ainsi successivement de sa matière grasse et de la caséine peut encore produire du lactose ou sucre du petit-lait.

Pour conclure, la plupart de ces industries secondaires qui emploient le lait écrémé comme matière première, surtout les dernières, exigent des appareils spéciaux dont la description et le mode d'emploi se trouvent savamment et lumineusement exposés dans le livre de M. Lindet, cité plus haut, auquel nous renvoyons pour de plus importants développements.

E. Marre.

Professeur départemental d'Agriculture de l'Aveyron.

(La Laiterie).

LAMPES JAPONAISES A BON MARCHÉ

Le consul général des Etats-Unis, à Hankow, attire l'attention sur l'habileté étonnante avec laquelle les manufacturiers Japonais imitent tout article de commerce, dit "New England Grocer & Tradesman":

En 1907, pour faciliter la vente du kérosène en Chine, la Standard Oil Co. avait fait manufacturer aux Etats-Unis une grande quantité de petites lampes en laton qui devaient être distribuées au prix coûtant ou à un prix moindre. Ces lampes furent expédiées aux diverses agences de la Compagnie, avec ordre de les vendre en détail à 17 cents, monnaie mexicaine, somme qui, au cours actuel de l'argent, représente environ sept cents. Pour ce prix, le Chinois recevait une petite lampe portative en laton, un verre de lampe et une mèche large d'un demi-pouce. La lampe contient une demi-livre d'huile et éclaire d'une manière continue pendant 14 heures.