

LE LAIT DE CONSOMMATION

PARMI les laits destinés à être livrés en nature à la consommation, on distingue deux grandes catégories: les bons et les mauvais. On est convenu d'appeler bons laits ceux qui ont une composition normale. Les mauvais laits sont ceux qui ont perdu l'une ou plusieurs des qualités essentielles, par la faute de ceux qui les recueillent ou de ceux qui les vendent. On peut aussi classer dans la série des mauvais laits les laits malades produits par des vaches atteintes d'une maladie quelconque.

Si un lait de vache saine était recueilli à l'abri de toute action étrangère, il se conserverait indéfiniment. Mais le lait ne tarde pas à se décomposer par suite des microbes de l'air: la lactose se décompose, la caséine se coagule sous le nom de caillé et la matière grasse monte à la surface et forme la crème. La pasteurisation et la stérilisation du lait ont pour but de supprimer l'effet de ces microbes et de conserver le lait en son état naturel le plus longtemps possible. A part ces moyens, pour conserver le lait, il convient de prendre des précautions diverses au moment de la traite des vaches. La plus importante de toutes est de ne se servir que de vases bien nettoyés pour recueillir le lait. Les

réipients les plus pratiques sont les seaux en fer étamé lavés chaque fois à l'eau bouillante renfermant quelques pincées de carbonate de soude [soda]. Les seaux en bois se nettoient plus difficilement. Il est aussi absolument nécessaire de laver les pis de la vache et la mamelle avant la traite, de ne porter que des vêtements propres, d'aérer l'étable et d'éviter la poussière, enfin il serait bon de ne pas recueillir les premiers jets qui sortent de chaque trayon, car le pis contient beaucoup de microbes qui s'y installent lorsque la vache est au repos. En prenant toutes ces précautions, on arrive à conserver le lait pur vingt-quatre heures de plus, ce qui est énorme. Aussitôt le lait recueilli, il convient de l'aérer et de le refroidir jusqu'au moment où passe le livreur.

Pour le ramasseur de lait, il est nécessaire de nettoyer avec soin les bidons à l'eau chaude et à la brosse, puis à l'eau froide. Il faut séparer les laits chauds des laits froids, faire le transport le plus vite possible en protégeant le lait contre la chaleur au moyen de bâches mouillées.

Aussitôt arrivé à l'usine, le lait doit être soumis à l'analyse. A cet effet une laiterie doit posséder au minimum un densimètre, un acidobutyromètre, un acidimètre et des réactifs divers. Un lait

normal doit avoir une densité comprise entre 1,028 et 1,034 au pèse-lait ou au densimètre. La matière grasse doit être au litre de 35 à 50 grammes. L'extrait sec est de 11,5 à 12,5 pour cent, enfin l'acidité du lait frais se compte entre 16 et 20 à l'acidimètre.

Pour le lait vendu en nature, il est bon de le filtrer dès l'arrivée à l'usine. Pour cette opération, à la laiterie de Frederiksberg, à Copenhague, on se sert d'un filtre formé de couches de sable séparées par un calicot fin. La couche de sable que traverse d'abord le lait se compose de sable de grosseur moyenne, puis de sable fin. Chaque jour le sable est lavé et stérilisé. A La Haye on filtre le lait en le faisant passer à travers une toile métallique et dans de petits sacs de toile lavés chaque fois.

Pour la conservation du lait on employait autrefois les antiseptiques, carbonates de potasse ou d'ammoniaque, etc. On emploie aujourd'hui la pasteurisation ou la stérilisation.

La pasteurisation consiste à chauffer le lait à 70-75 degrés et à le refroidir ensuite brusquement. Voici comment on procède dans les grandes usines:

On procède par trois opérations successives. La première consiste à mélanger le lait dans un grand récipient galvanisé, après le filtrage, au moyen d'une

Red Seal

**MOUTARDE AUX TOMATES
CHUTNEY AUX TOMATES
SAUCE CHILI
SAUCE WORCESTERSHIRE**

Red Seal

4 Condiments délicieux, égalant sous le rapport de la qualité et de l'attrait, les meilleurs importés. Ils ne coûtent pas plus cher que les produits inférieurs.

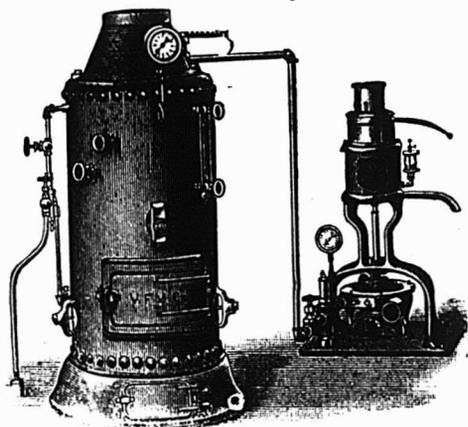
Préparés sous la surveillance personnelle d'un expert en matière de Conserves amené des Etats-Unis dans ce but spécial.

Demandez **immédiatement** à votre Maison de Gros une commande d'une caisse assortie. Si elle ne peut pas vous fournir, écrivez-nous pour les noms de Maisons de Gros **QUI LE POURRONT**.

Soyez un **LEADER**; laissez votre concurrent **MARCHER A VOTRE SUITE. IL FAUDRA** bien que vous les teniez tôt ou tard; ne vaut-il pas mieux — **PLUS TOT ?**

Canadian Cannery's Consolidated Companies, Limited, Hamilton, Ont.

TEL, BELL — Jour : M, 4619 ; Soir : Est, 2597.



La Compagnie de Laiterie St-Laurent

10 PLACE D'YOUVILLE, MONTREAL.

Beurre, Fromage, Boîtes, Engins, Barattes, Malaxeurs,

Et toutes fournitures de Beurreries et Fromageries.

AGENCE GÉNÉRALE des Célèbres ÉCRÊMEUSES "U. S."

DEMANDEZ NOS PRIX ET NOS CATALOGUES.

N. B.— Nous sollicitons des **CONSIGNATIONS** de Beurre et de Fromage pour lesquelles nous garantissons **LES PLUS HAUTS PRIX DU MARCHÉ** Comptes rendus clairs et précis. Remise immédiate de l'argent. Faites-en l'expérience.