

dres; ainsi, les fabriques de lait en poudre ont tendance à s'agrandir. Le procédé continu de fabrication du beurre, selon lequel la crème est introduite à une extrémité d'une machine complexe et en ressort à l'autre extrémité en pains bien moulés d'une livre, a été récemment introduit dans plusieurs beurreries canadiennes. Ces machines à beurre par procédé continu ne donnent leur plein rendement que dans les laiteries recevant de grosses quantités de crème.

L'amélioration de la qualité a été un facteur important de la modernisation des méthodes de commercialisation des produits laitiers. La pasteurisation du lait liquide a été pratiquée plus généralement au cours des années. On a mis au point des pasteurisateurs éclair qui n'altèrent pas la saveur du lait comme le faisaient les anciens appareils. La qualité du beurre, du fromage et des produits concentrés est soumise à une surveillance étroite de la part des gouvernements et de l'industrie laitière; les appellations officielles sont acceptées partout comme désignant un produit de haute qualité.

En plus d'améliorer la qualité de ses produits, l'industrie laitière a rendu service au consommateur en lui offrant une plus grande variété de produits. Le fromage fondu, obtenu par le broyage du cheddar et l'adjonction d'autres ingrédients, devient de plus en plus populaire, ainsi que les fromages à tartiner, qui s'étendent facilement sur le pain ou les biscuits et se transforment en sauce au fromage lorsqu'ils sont chauffés.

Depuis plusieurs années, les investigateurs scientifiques cherchent à découvrir des produits qui auraient toutes les qualités du lait frais, mais pourraient être transportés et entreposés plus facilement. Bien qu'on n'ait pas encore trouvé un succédané entièrement satisfaisant du lait frais, des progrès considérables ont été accomplis. Depuis un an environ, diverses poudres de lait écrémé à dissolution instantanée sont apparues sur le marché. On peut rapidement les transformer en lait écrémé liquide en ajoutant de l'eau et en remuant. Sous cette forme, le produit peut être emmagasiné sans réfrigération. Le lait évaporé également remplace le lait frais dans les régions où ce dernier n'est pas facile à obtenir; il est de plus très utilisé pour l'alimentation des nouveau-nés. La consommation de lait évaporé par habitant au Canada est plus forte que dans les autres pays.

Les changements les plus marqués, du point de vue du consommateur, sont peut-être ceux qui touchent la présentation des produits laitiers dans le commerce de détail. Comptoirs miroitants remplis de cartons de lait légers et qu'on jette après usage, de beurre emballé d'une manière attrayante, et d'un assortiment de fromages qui aurait dépassé l'imagination des acheteurs cinq ans auparavant, tout cela forme un spectacle familier et réconfortant pour la ménagère affairée, désireuse d'offrir à sa famille des aliments bons et variés.

#### BESTIAUX ET VIANDES

Le Canada continue à produire de la viande en quantité abondante, pour répondre à une consommation nationale passablement élevée et assurer un surplus pour l'exportation qui diminue cependant graduellement à mesure que la population augmente.

La hausse des prix de transport et le perfectionnement de la réfrigération tendent à restreindre l'expédition d'animaux vivants sur les marchés éloignés. Il est plus économique de les abattre près de la région de production et d'expédier le surplus de viande aux régions déficitaires. Ces mêmes facteurs entraînent une décentralisation de l'industrie de la conservation de la viande. Il se fait moins d'abatage à la campagne, et une plus grande partie de l'approvisionnement des petites villes et des villages est expédiée sous réfrigération par les établissements surveillés.