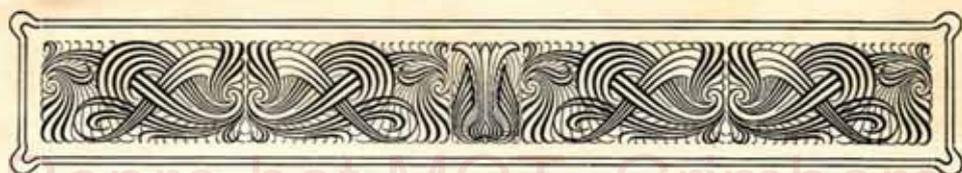


== QUELQUES MOTS ==

==== SUR LE =====

“ LAISEC „
~~~~~





# La Laiterie Coopérative d'Oostcamp

ET LE

## “ LAISEC „



L'INDUSTRIE laitière en Belgique a fait ces dernières années des progrès considérables.

En 1888, le Baron Peers, achetait une écrémeuse mécanique, connaissant les grands avantages que présentait l'emploi de cet appareil au Danemark.

En 1889, en présence du succès de ses expériences, il associait à son travail trente agriculteurs voisins, et en 1891 fondait la première coopérative laitière dont nous donnons le mouvement commercial progressif des dix premières années :

| Années      | Kilog. du lait | Kilog. du beurre | No. des membres | Produit du beurre<br>Fra. |
|-------------|----------------|------------------|-----------------|---------------------------|
| 1892-93 ... | 826,353        | 30,090           | 143             | 83,770.20                 |
| 1893-94 ... | 2,652,055      | 100,894          | 238             | 265,061.15                |
| 1894-95 ... | 3,828,678      | 148,381          | 320             | 373,298.37                |
| 1895-96 ... | 4,396,381      | 167,782          | 386             | 450,252.08                |
| 1896-97 ... | 5,266,505      | 194,477          | 400             | 516,243.48                |
| 1897-98 ... | 5,278,167      | 194,451          | 420             | 508,468.58                |
| 1898-99 ... | 4,453,349      | 165,498          | 440             | 445,865.89                |
| 1899-00 ... | 5,795,835      | 175,305          | 522             | 504,939.17                |
| 1900-01 ... | 6,553,263      | 246,797          | 700             | 704,693.20                |
| 1901-02 ... | 6,997,741      | 259,947          | 700             | 713,617.76                |

En 1903, la laiterie d'Oostcamp installa sa première sécheuse de lait.

De toutes les inventions qui concernent l'industrie laitière, la plus utilitaire et la plus géniale, est incontestablement celle qui permet de sécher mécaniquement le lait. Ainsi se trouvent résolus ces graves problèmes :

1° Obtenir du lait pur toujours identique et suffisamment stérilisé pour ne plus être nocif.

2° Avoir un produit frais et se conservant pour être employé là où le lait fait défaut.

Le lait condensé, premier progrès effectué dans cette voie, présentait l'énorme inconvénient de nécessiter pour sa bonne conservation, l'addition d'une forte quantité de sucre. Cette addition augmente aussi le poids, ce qui en rend le transport lointain plus coûteux.

ADRESSEZ LES COMMANDES

A MM. HESS & MIGEON, BRUXELLES,

Téléphone  
4462

Le « LAISEC », poudre légèrement teintée en jaune par les globules graisseuses, n'exige aucune addition pour sa bonne et longue conservation.

La stérilisation parfaite permet l'emploi d'une partie du contenu des boîtes spéciales et la conservation du restant, pendant de longs mois.

En septembre 1902, les laboratoires de Carnegie et du département de santé de la ville de New-York, s'occupant à cette époque de l'étude de la stérilisation du lait pour l'alimentation des enfants, recevaient un nouveau produit, le lait en poudre, que nous nommons « LAISEC ».

Plus de 400 analyses bactériologiques, les essais sur 850 enfants pendant les grandes chaleurs de l'été à New-York, prouvèrent la haute valeur de ce produit.

Les résultats de ces essais furent proclamés uniques, car sur le nombre total d'enfants, pas un seul ne mourut et tous gagnèrent en poids.



Vue générale de la laiterie d'Oostcamp.

D'après les statistiques ordinaires, 150 probablement auraient succombé à l'alimentation par le lait liquide de ce qu'on appelle diarrhée, alors que plus exactement il s'agit « d'un empoisonnement virulent par le lait ».

Avant de continuer cet aperçu sur le « LAISEC » il est nécessaire de se défaire de l'idée erronée, qui reconnaît que le lait est un liquide comparable à l'eau, la bière, le vin, etc.

L'addition de quelques gouttes de présure permet de vérifier aisément que le lait est bien un solide et qu'il acquiert cette forme dès son arrivée dans l'estomac.

La nature a en effet décidé que sous la forme liquide le lait pouvait plus facilement être sécrété par les glandes mammaires et aussi plus facilement absorbé par le mammifère.

Cet état liquide est un danger continuel, car l'eau est le milieu le plus favorable au développement des bacilles et la condition essentielle de leur existence.

ADRESSEZ LES COMMANDES

A MM. HESS & MIGEON, BRUXELLES,

Téléphone  
4462

Le « LAISEC » supprime l'eau, la cause de ce danger, par conséquent le danger lui-même et ses effets.

La situation merveilleuse de la laiterie coopérative d'Ooscamp, en plein cœur des Flandres et son importance la désignait pour entreprendre en Belgique le délicat travail de la dessiccation du lait.

Le lait, pasteurisé par chaque coopérateur qui possède à la ferme un appareil spécial, arrive donc à la laiterie avec toute la fraîcheur et la pureté nécessaires, pour la fabrication du « LAISEC ».

Après examen préalable à la méthode Gerber, pour en connaître la teneur en graisse, base du paiement au coopérateur, il est dirigé vers la sècheuse.

Le lait est uniformément déversé entre deux cylindres tournant parallèlement, mais en sens inverse et chauffés intérieurement à une température suffisante pour vaporiser l'eau au contact des cylindres sans attaquer la mince couche de matières sèches qui sont détachées par un couteau et retombent en nappe blanche. L'instantanéité de l'opération permet aux matières albuminoïdes de conserver leur solubilité et empêche leur destruction.

Après nouvel examen chimique le « Laisec » est mis en barils pour la consommation industrielle, ou en boîtes en bois ou en fer blanc, pour l'exportation et l'alimentation.

Dans le tableau ci-dessous nous donnons une analyse de laits de différents mammifères, nous mettons en comparaison le « LAISEC » reconstitué d'après la teneur normale du lait : 87 % d'eau et 13 % de matières sèches.

|                 | Femme | «Laisec» | Vache | Anesse | Jument | Chèvre |
|-----------------|-------|----------|-------|--------|--------|--------|
| Eau             | 87.40 | 87.—     | 86.13 | 90.12  | 82.80  | 79.10  |
| Caséine         | 2.—   | 3.14     | 4.92  | 2.03   | 1.64   | 8.69   |
| Beurre          | 3.20  | 3.95     | 4.05  | 1.55   | 6.87   | 8.55   |
| Lactine         | 7.—   | 5.31     | 5.50  | 5.80   | 5.50   | 2.70   |
| Sels et cendres | 0.49  | 0.60     | 5.50  | 0.50   | 0.40   | 0.32   |

Analyses des cendres du « Laisec » pour 100 grammes du produit :

|                       |       |                         |       |
|-----------------------|-------|-------------------------|-------|
| 1° Cendres solubles : | 2.716 | 2° Cendres insolubles : | 3.284 |
| Alcalinité :          | 0.156 | Acide phosphorique :    | 1.560 |
| Acide phosphorique :  | 0.005 | Chaux :                 | 1.181 |
| Chlore :              | 1.065 | Silice :                | 0.100 |
| Acide sulfurique :    | 0.183 | Magnésie :              | 0.288 |

Pendant ces expériences un résultat qui n'est pas le moindre des avantages du « LAISEC » fut acquis.

Il a été reconnu en effet que le « LAISEC » reconstitué, se caille dans l'estomac en petits caillots se rapprochant exactement des caillots du lait de femme et ne ressemblant en rien aux gros et lourds caillots produits dans l'estomac par le lait de vache ordinaire et qui en font souvent un aliment lourd et indigeste.

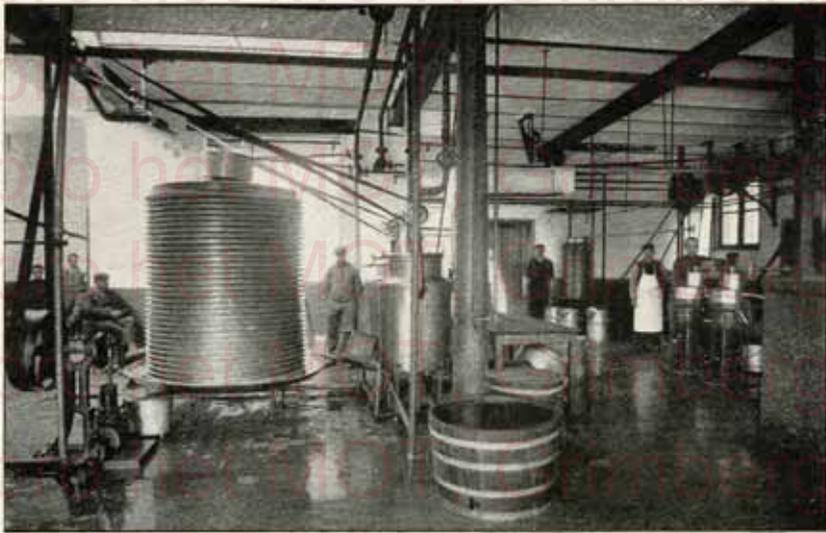
===== ADRESSEZ LES COMMANDES =====

A MM. HESS & MIGEON, BRUXELLES, Téléphone 4462

Ces analyses faites par le Laboratoire Municipal de Paris, prouvent la pureté absolue du « LAISEC ».

Nous n'insisterons pas longuement sur ses nombreux avantages.

La sécurité, quant à la qualité, n'est pas le moindre, 76 % des échantillons de laits, pris à Paris, ont été dernièrement reconnus douteux ou impropres à la consommation. En Belgique la proportion est moindre mais existe néanmoins, aussi combien de jeunes vies sont étioilées, vouées à toutes les diathèses par l'emploi du lait liquide, que des mains mal-faisantes et un manque d'hygiène rendent impropre à toute alimentation saine. Le prix du « LAISEC » égal à celui d'un lait liquide de premier choix, devient à l'emploi de beaucoup inférieur, pas de pertes, pas de lait gâté par suite d'influences extérieures, la simple addition d'eau chaude à la poudre ne nécessite pas la longue surveillance de l'ébullition du lait liquide.



Salle des réfrigérants et centrifuges

Pour la cuisine, la pâtisserie, la boulangerie, l'emploi du « LAISEC » donne des résultats merveilleux.

Son état sec permet de le traiter plus facilement et avantageusement pour relever et faire les sauces, entremets et glaces, tout en ajoutant à la valeur nutritive des aliments.

Sa conservation facile est aussi fort précieuse et déjà les grandes compagnies de navigation, les voyageurs pour les pays lointains reconnaissent les avantages du « LAISEC ».

La parfaite stérilité et nos emballages spéciaux pour les colonies, permettent en dépit de toutes les influences extérieures, la conservation d'une boîte entamée et une des personnalités les plus éminentes du Congo nous répondait.

« J'ai l'honneur de vous accuser réception de votre lettre du 22 novembre. Je m'empresse de vous dire que j'ai été extrêmement satisfait du

ADRESSEZ LES COMMANDES

A MM. HESS & MIGEON, BRUXELLES,

Téléphone  
4462

lait desséché qui est excellent, ce lait est le seul qui remplace parfaitement le lait frais, il rendra je crois les plus grands services en Afrique.

L'emballage était parfait. »



Salle des sècheuses

Nous croyons que le grand public, tout comme l'industriel l'a fait, adoptera bientôt pour ses usages le « LAISEC ». Il existe de nombreuses raisons qui militent en faveur du produit. C'est une formule nouvelle de l'éternel progrès que les Belges et la Belgique suivent si attentivement et si fructueusement.

---

Le LAISEC a obtenu de nombreux Grands Prix

et Médaille d'Or à toutes les Expositions



---

ADRESSEZ LES COMMANDES

A MM. HESS & MIGEON, BRUXELLES,

Téléphone  
4462

# ==== Lait desséché d'Oostcamp ====

## “ LE LAISEC „



Le « LAISEC » se fabrique en trois qualités, vendues aux conditions suivantes :

Barils de 5, 10, 25 et 50 kilos.

« LAISEC » 000 : provenant du travail du lait entier (3,6 pour cent graisse), qualité spéciale pour chocolatiers et pâtisseries.

Le kilo, fr. 2.50.

« LAISEC » 00 : provenant du travail du mélange 1/2 lait écrémé et 1/2 lait entier (1,8 pour cent graisse). Par sa composition et sa teneur est l'équivalent du lait liquide riche non écrémé.

Le kilo, fr. 2.10.

« LAISEC » 0 : provenant du travail du lait écrémé, qualité spéciale pour biscuiteries, boulangeries, l'élevage des volailles, poulains, veaux, etc. (2 p. c. graisse).

Le kilo, fr. 1.10.

### ==== PRIX SPÉCIAUX PAR QUANTITÉS ====

Boîtes de 100 gr., 250 gr. et 500 gr., avec fermetures spéciales :

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| Boîtes de 100 gr. (50 pièces à la caisse) | fr. 0.50 |
| » » 250 gr. (96 pièces à la caisse)       | fr. 0.75 |
| » » 500 gr. (48 pièces à la caisse)       | fr. 1.25 |

REMISE POUR LE GROS



==== ADRESSEZ LES COMMANDES ====

A MM. HESS & MIGEON, BRUXELLES,

Téléphone  
4462

### Préparation d'une bouillie à base de « Laisec »

1° Faire une pâte lisse en mélangeant 50 grammes de fleurs de froment à 150 grammes d'eau froide.

2° Prendre 100 grammes de « LAISEC » et les dissoudre dans 900 grammes d'eau bouillante afin de reconstituer le lait.

3° Mélanger le lait reconstitué à la pâte lisse et faire bouillir quelques minutes en ajoutant 5 grammes de sucre par assiette.

Cette préparation excellente, revient à 2 1/2 cent. l'assiette.

Elle fournit une nourriture, saine et nutritive, aussi trouve-t-elle dans les établissements de charité, les ouvroirs, les asiles, son application à la satisfaction générale.

---

### Préparation des Glaces au moyen du « Laisec »

Faire dissoudre dans 4 litres d'eau à environ 70 degrés centigrades :

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| LAISEC . . . . .           | 800 grammes |
| Caséine . . . . .          | 50 »        |
| Gelatine . . . . .         | 10 »        |
| Gomme adragauthe . . . . . | 5 »         |

Sucre et vanille en quantité suffisante. Laisser refroidir, battre et geler.

---

### Engraisage des Poules, par le « Laisec »

Pour cent poules en liberté prendre :

|                                   |                                                                                            |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 170 grammes de phosphate de chaux | } Mélanger le tout avec de l'eau chaude et en faire une pâte ayant la consistance du pain. |
| 600 — farine de viande            |                                                                                            |
| 1 kilo LAISEC écrémé              |                                                                                            |
| 3 1/2 kilos de son                |                                                                                            |

Donner ce mélange aux poules une fois par jour, vers 2 heures, en ayant soin de donner le matin quelques kilos de maïs.

L'effet de cette nourriture est surprenant. Sans s'épuiser, les poules donneront chacune un œuf de grosseur extraordinaire qui coûtera 2 1/2 centimes de nourriture.

---

Le « LAISEC » se recommande également pour l'élevage des veaux, poulains, jeunes chiens, etc.

---

LA LAITERIE COOPÉRATIVE D'OOSTCAMP, au moyen des mêmes appareils qui servent à la fabrication du « LAISEC » obtient actuellement un délicieux produit que nous offrons sous le nom de « LACTO-CACAO », mélange intime de laisec et de cacao de premier choix. Le « LACTO-CACAO » offre le grand avantage de ne pas nécessiter l'emploi du lait dans sa préparation, par simple addition d'eau, il donne un produit crémeux et fortifiant.



---

**BRUXELLES**  
**IMPRIMERIE J. DE VOS**

---