

Le sucre ajouté forme la moitié des substances solides ;  
le reste se compose de :

Beurre . . . . .	9 à 12 p. c.
Caséine et lactoprotéine . . . .	12 à 13 —
Sucre de lait . . . . .	10 à 17 —
Sels minéraux . . . . .	2,2 —

Ces analyses sont concordantes si l'on tient compte des différences inévitables dans la composition d'un produit nécessairement variable dans certaines limites.

Les services que le lait condensé est destiné à rendre à l'alimentation sont faciles à comprendre. Déjà, en Amérique et en Europe, pendant les dernières guerres, on en a tiré le plus précieux parti dans les hôpitaux; il n'est pas d'une moindre utilité dans le service de la marine et pour l'allaitement des enfants. Dans les usages ordinaires de la vie, il fournit la possibilité de se servir partout d'un aliment aussi digestible que nourrissant.

D'autres fabriques de lait condensé avaient également envoyé leurs produits à l'Exposition de Vienne. Nous citerons l'*Alpine*, à Luzbourg, canton de Thurgovie, qui produit annuellement plus d'un million de boîtes; la maison Batty et C<sup>ie</sup>, de Londres; M. Gfall, d'Innsbruck, en Autriche, qui évapore le lait à une température d'environ 70°, sans faire usage du vide, par un système qui consiste surtout à amener le renouvellement des surfaces dans le but de hâter l'évaporation.