

de sa fraîcheur relative? Telle est la question qui a préoccupé les hygiénistes, les médecins et les agriculteurs.

On a songé à solidifier le lait aussitôt après la traite, à en constituer des blocs facilement transportables et à opérer la fusion en le pasteurisant avant de le livrer à la consommation.

Quelle modification entraînerait cette congélation pour sa constitution chimique? Quelle action fâcheuse exerceraient encore les microbes? Comment s'opérerait la fusion et la pasteurisation? Quels sont les avantages que l'on en retirerait d'un tel procédé?

La vie des microbes devient très active entre les températures de 20 à 40 degrés au-dessus de zéro. Quand la température s'abaisse vers zéro, leur action se ralentit et devient presque nulle.

Si la congélation des liquides au milieu desquels ils se meuvent ne les détruit pas, leur vie semble néanmoins suspendue. Après un temps même très long lorsque la température du milieu où ils se trouvent se rapproche de 10 degrés, leur énergie renaît et leur multiplication s'opère dans les limites de chaleur, de lumière et d'air inhérentes à leur nature.

Ainsi donc, le lait froid n'est pas stérilisé, mais sa conservation est de plus longue durée par suite de l'engourdissement et de l'inaction des ferments. Refroidi au moment de la traite et maintenu à basse température, il jouit, après plusieurs heures, de toutes ses propriétés primitives et présente le même goût fin et délicat, le même arôme que s'il était nouvellement extrait.

Des commerçants ont d'abord utilisé ces propriétés du lait en le refroidissant simplement dans des bains réfrigérants. Ils obtenaient un liquide homogène à 2 ou trois degrés, qu'ils expédiaient dans des bidons placés dans des caisses calefeutrées afin de le rendre moins sensible aux influences calorifiques extérieures.

Ensuite, on a essayé de pousser plus loin le refroidissement en amenant le lait à la congélation. De nombreuses expériences ont démontré que, ramené à l'é-

tat liquide, ce lait conservait toutes ses qualités originelles.

Ce fait acquis, il est incontestable que le transport de blocs glacés s'opérera dans des conditions plus avantageuses de prix et de conservation. Soit qu'on le distribue en tranches de 5 à 10 kilogrammes, soit qu'on l'emmagasine dans des wagons-citernes appropriés d'une capacité de 5 à 6000 kilogrammes; ces glaçons seront soumis à la fusion au moment de sa distribution ou de sa vente.

Le premier grief que l'on adresse à cette méthode consiste en ce que la crème et le petit lait se prennent séparément et qu'ils se mélangent mal en dégelant. Ce phénomène est très atténué par la rapidité de la solidification et par l'agitation pendant le dégel.

On prétend d'autre part que si la coagulation entrave la multiplication des bactéries, elle ne produit aucun effet stérilisant. Assurément, les microbes pathogènes renfermés dans le lait ne disparaissent point, mais l'ensemencement par l'air devient presque impossible.

Il y a donc de sérieux avantages à congeler le lait, malgré le faible surcroît de dépense que cette manipulation entraîne; d'ailleurs, on récupère sur le transport ces frais supplémentaires.

Les machines à glace que l'industrie livre actuellement permettent de traiter des quantités importantes de lait et de restreindre ainsi la dépense afférente à cette main-d'œuvre.

En résumé, il résulte de cette opération une économie sur le prix de revient du lait marchand; mais l'avantage le plus considérable dérive de la conservation.

Il arrive souvent que le lait porté à la température de 15 à 20 degrés est livré directement à la consommation. Il serait prudent de le soumettre à une chaleur plus intense afin de détruire les bactéries adultes capables d'engendrer des maladies.

Pour empêcher le développement de certaines maladies du vin et de la bière, Pasteur avait indiqué un procédé qui consistait à chauffer ces liquides à 60 ou

FAITES USAGE  
— ou —  
**EAUX - DE - VIE**  
PH. RICHARD - - COGNAC.

Spécialement recommandées par  
MM. les Médecins pour les ma-  
lades et les invalides.

CERTIFICAT  
du Dr. M. Fiset, Analyste public, Québec  
sur chaque bouteille.

PRIX MODERES.

... IMPORTATEURS ...  
**LANGLOIS & PARADIS**  
8, rue Saint-Pierre, - QUEBEC

**A. RACINE & CIE**  
Importateurs en Gros de  
**Marchandises Sèches**  
TAPIS, PRELARTS ET FOURNI-  
TURES DE MAISON

340-342 Rue Saint-Paul. Montréal  
169-171 Rue des Commissaires,

Agence à Québec : - 70 Rue St-Joseph  
J.-L. BERTRAND, Représentant.

LE  
**Bleu Carré**  
Parisien



est exempt d'in-  
digo, et ne ta-  
che pas le linge.  
Il est plus fort  
et plus écono-  
mique que n'im-  
porte quel au-  
tre bleu em-  
ployé dans la  
buanderie.

MEDAILLE D'OR.

**TELLIER, ROTHWELL & CIE,**  
Seuls Fabricants MONTREAL.

# J. A. Vaillancourt

## Marchand de Beurre, Fromage, Œufs.

Achète aux plus hauts prix du marché, et vend à commission tous les produits de la ferme  
Avances libérales sur consignations. Fournitures générales pour Beurreries et Fromageries.  
Spécialité de Tinettes pour Beurreries. Boîtes paraffinées, de 56 lbs, pour l'expédition du  
beurre. Sels Higgins, Ashton et Windsor, les meilleurs pour beurreries.

**578, 580 et 582 RUE ST-PAUL, - MONTREAL**

Tel. Bell Main 907-908.