

qui a préconisé l'emploi du lait filant. On sait que cet état de viscosité est produit par une ou plusieurs bactéries assez répandues et que l'on rencontre en particulier dans la terre végétale. Mais ce fameux inventeur est allé la chercher dans un autre endroit que nous ne pouvons consentir à indiquer ; c'est absolument ignoble et si la chose est vraie, le docteur Hollman dit qu'elle est de notoriété publique, le promoteur de cette pratique mériterait d'être condamné par la justice pour un délit qu'on caractériserait sans peine.

Si l'expérience prouvait jamais que la ou les bactéries du lait filant sont utiles, le mieux serait de s'adresser à un laboratoire de bactériologie et de demander des cultures du microbe en question. Je crois qu'un bactériologiste habile serait en mesure de les fournir et on ne s'exposerait plus, par l'emploi de culture pure, non seulement à se servir de liquides malpropres mais encore au danger de propager, par les fromages, de redoutables maladies.

Et ce n'est pas fini.

Je n'ai pas besoin de dire que je conserve précieusement chez moi la lettre du docteur Hollman, que je suis prêt à la faire lire à qui de droit pour appuyer les termes de cet article dans lesquels je ne fais qu'analyser fidèlement mon original, mais en recouvrant d'un voile certaines malpropres qui sont énoncées en toutes lettres dans le texte que j'ai sous les yeux.

Ce n'est pas fini, disions-nous : il paraît qu'on ajoute au lait un certain liquide de l'économie humaine en vue de faciliter les fermentations ! C'est horrible. Un tel fromage, fabriqué avec cette addition de matière aussi étranges qu'étrange, arrive plus vite à la maturité, d'où bénéfice de temps et d'argent.

Le docteur a fait des observations à des marchands, à des négociants en leur demandant comment ils en arrivaient à acheter de semblables marchandises, des fromages filants entre autres. Les négociants ont répondu que d'abord ils ne goûtaient jamais leur marchandise, et que, d'autre part, ces sortes spéciales étaient surtout destinées à l'exportation ! (Merci de la préférence).

Evidemment ces grossières pratiques, restes des préjugés des vieux âges, doivent tendre à disparaître, mais le docteur mérite cependant des félicitations pour avoir eu le courage de les divulguer et de les flétrir. Il s'agit de la réputation de commerce de la Hollande, et c'est pour son pays qu'il combat, Il

faut en finir avec ces habitudes de malpropreté, il faut les faire disparaître radicalement, car la science actuelle prouve sans peine qu'elles sont inutiles et dangereuses.

La science met à la portée de tout le monde des composés, des réactifs, au moyen desquels on parvient à modifier les milieux, et par conséquent, ensuite, à diriger à volonté les fermentations : si on veut les hâter, on peut ajouter au lait des phosphates, de la gélatine peut-être, que sais-je, l'arsenal est largement pourvu ; mais dans tous les cas, au grand jamais, on ne devrait ajouter de matières susceptibles de propager des maladies : le danger est trop grand, trop immédiat, et le mieux serait aussi de ne rien ajouter, de traiter des laits bien frais et sains et de ne leur demander que ce qu'ils peuvent fournir.

On ne fait pas indifféremment tel ou tel produit avec un lait donné : le milieu est approprié à certaines fermentations et non à d'autres.

Il faut rechercher celles qui sont les plus favorables et s'arrêter à celles-là.

En France, il est certain qu'on condamnerait les additions de substances quelconques au lait en invoquant l'hygiène. En Hollande, il est probable que semblable interdiction se produira quelque jour si la chose n'est déjà faite, et il est certain que dans les grandes et puissantes fromageries que j'ai eu l'occasion de visiter en Hollande, il n'est pas question de toutes ces horreurs ; elles ne sont plus, très probablement, que l'infime exception ; bientôt elles ne constitueront plus qu'un souvenir.

Nous avons tenu à les présenter sous le nom autorisé du docteur hollandais, parce qu'en regard de la fabrication défectueuse nous allons avoir à parler maintenant de la fabrication scientifique, perfectionnée que nous sommes en train d'établir dans nos fromageries françaises.

Nettoyage des bijoux et objets d'argent

Eau distillée 500 grammes
Hyposulfite de soude 70 —
Faire dissoudre.

Faire tremper les objets pendant un quart d'heure dans cette solution, les laver avec soin à l'eau pure, puis les essuyer à la peau. Cette préparation, qui réussit très bien et coûte bon marché, ne présente pas les dangers des cyanures souvent employés pour le même usage.