

toutefois il ne faudrait pas perdre de vue qu'il est nécessaire d'enseigner aux femmes des cultivateurs la manière de faire du bon beurre dans leurs laiteries particulières. Le beurre de crèmerie ne remplacera pas de sitôt le beurre tel que fabriqué actuellement. En conséquence, il est nécessaire d'enseigner aux particuliers la manière de faire du bon beurre. La question est sans doute difficile à résoudre, mais elle est d'une si grande importance qu'elle mérite qu'on fasse un effort pour obtenir l'objet en vue.

La presse locale a attiré l'attention sur une découverte en rapport avec la conservation du lait, et pour l'empêcher d'être nuisible, ce qui est de la plus grande importance dans l'intérêt de la santé publique, et est destiné, suivant moi, à rendre des services qui ne peuvent être prisés trop haut. Il n'est pas hors de propos que je donne quelques détails sur le nouveau mode.

Nous savons tous, d'après le témoignage des médecins les plus distingués, que le lait joue un grand rôle dans la propagation des maladies contagieuses, surtout des fièvres, de la tuberculose, de la diphtérie et d'autres maladies de même nature, et nous manquons tellement des préservatifs que nous nous croyons continuellement exposés aux attaques de ces ennemis redoutables qu'il est impossible de découvrir. Feu M. Kristian Gerhard Dahl a toutefois fait breveter une certaine méthode, qui est le fruit de plusieurs années d'étude patiente et d'expériences faites dans le laboratoire, à Christiana, sous la surveillance du professeur Wage, de l'Université Royale de Norvège, au moyen de laquelle le lait peut être stérilisé, c'est-à-dire, que les animalcules, appelés bacteria, qui sont les principales causes de la fermentation et de la putréfaction, peuvent être entièrement détruits, de sorte qu'il peut être conservé en bonne condition, pendant n'importe quel espace de temps, s'il est préservé de l'action de l'air. On a conservé durant trois ans des échantillons de lait dans des boîtes de fer blanc hermétiquement fermées, éprouve qui prouve l'excellence de la méthode Dahl.

Voici, en quelques mots, en quoi consiste cette méthode :—Immédiatement après la traite, le lait est refroidi à un degré de température ordinaire, puis mis dans des boîtes de fer blanc hermétiquement fermées. Il est exposé dans cet état à une température plus élevée, et il y est maintenu pendant un certain temps déterminé, puis ensuite il est refroidi à une température plus basse et il y reste pendant quelque temps. Il est alors réchauffé à une température plus élevée, et alternativement chauffé et refroidi plusieurs fois, et alors le lait se trouve complètement stérilisé, et il n'y reste aucune trace d'animalcule ou de germe. Il peut être conservé dans cet état pendant un temps indéfini sans éprouver de changement, pourvu que la boîte de fer blanc soit toujours hermétiquement fermée. Les avantages de cette méthode sont évidents. Ils peuvent être résumés dans les suivants :—1. Le lait ainsi conservé ne devient pas aigre comme le lait ordinaire ; en effet le lait conservé d'après la méthode Dahl a été reconnu être doux et bon cinq jours après l'ouverture des boîtes, à une température de 90 degrés Fahrenheit. 2. Pour les fins de la cuisine il ne peut pas être surpassé, faisant d'excellents puddings et autres mets dans lesquels on emploie le lait. 3. Ce lait se digère plus facilement que l'autre, vu qu'il contient moins de caséine. 4. Au point de vue de la santé, ses avantages seront compris de tout le monde, car il est impossible qu'une maladie quelconque soit développée par le lait ainsi stérilisé, tandis qu'il est reconnu que le lait ordinaire produit souvent des maladies de diverses espèces.

Des compagnies de navigation telles que la "Peninsular et Oriental", et l'"Orient Steam Navigation" emploient ce lait sur leurs steamers. Il est aussi employé sur les bâtiments de transport de Sa Majesté. On ne se sert ni de sucre, ni d'ingrédients chimiques, ou autres choses de ce genre pour le conserver, et quand on ouvre les boîtes le lait à la même apparence et le même goût que s'il sortait de la laiterie. Les estomacs les plus faibles peuvent le digérer, et il est fortement recommandé par les médecins, aux personnes délicates, aux malades et aux enfants ; enfin on affirme que c'est le seul lait qui est sans danger.

Une grande quantité de lait condensé hollandais et italien a été importée en Angleterre dans le but de le mêler au lait frais quand celui-ci est rare, et il est évi-