

“ Il y a cinq mois, un de nos concitoyens me remit une caisse qu'il venait de recevoir, contenant des boîtes d'un lait conservé par une méthode toute particulière,—le meilleur moyen de contrôler l'exactitude de cette prétention étant, à mon avis, de n'ouvrir les récipients que dans quatre ou cinq mois et à l'époque des fortes chaleurs, nous avons d'un commun accord laissé intactes les dites boîtes jusqu'à l'époque convenue,—le terme vient de sonner, les boîtes ont été ouvertes ces jours-ci et nous ont offert un lait admirablement conservé, d'une saveur excellente, d'une odeur identique à celle du lait fraîchement trait. A l'ébullition, il s'est couvert d'une bonne couche de crème. Comme aliment, il a révélé un goût exquis, une digestibilité parfaite.—Avec les chaleurs que nous venons de subir, un pareil résultat est merveilleux.

“ Quoique n'ayant pas l'avantage de connaître personnellement M. MacCarthy, ce n'est pas pour nous un étranger puisqu'à plusieurs reprises il a résidé dans la Colonie comme officier de l'armée et que de plus, il est le neveu de notre honorable Président de la Société climatologique d'Alger.—Sachant que si, dans les colonies où règnent les fièvres et la dysenterie en maîtresses absolues et impitoyables, la conservation du lait pouvait être assurée pour continuer un régime lacté, on y sauverait beaucoup de malades, l'auteur du procédé en question s'ingénia à procurer ce liquide alimentaire aussi sain que possible et à l'état naturel.—Après de nombreux essais de laboratoire, il se décida à envoyer des échantillons sur plusieurs points et notamment en Algérie, au Tonkin, à Londres, à Paris, etc., etc.

“ De “ Hanoi, ” (Tonkin,) il a été répondu que le lait est arrivé en parfait état de conservation, malgré les orages et les chaleurs torrides du mois de mai.—Le destinataire a même eu l'ingénieuse idée de retourner une boîte sans l'ouvrir, laquelle, après cette double traversée d'une durée de trois mois au moins et un séjour d'un mois au Tonkin, vient de montrer un contenu parfait de conservation, d'un très bon goût et bouillant comme du lait frais, après six mois de conserve dans son récipient.

“ A “ Londres ”, on a d'abord procédé à un examen de physique qui a donné les appréciations suivantes :—A l'ouverture récente des flacons, fraîcheur absolue du liquide, saveur douce, qualités se conservant pendant plusieurs jours dans des bouteilles ouvertes et sans bouchon, déposées à l'air dans une salle sujette à des variations considérables de température.—Les caractères chimiques ont été reconnus identiques à ceux du lait frais ; le lait conservé est pur, abondant en qualités nutritives ; on n'y a découvert aucun agent antiseptique ou préservateur ; la saveur est excellente, tout-à-fait exempte du goût particulier au lait chauffé.—Le microscope n'a révélé la présence d'aucune bactérie, d'aucun microbe ou autres organismes similaires, (cette analyse consciencieuse autant que savante été faite par l'éminent Docteur

“ Arthur Hill Hassall, de la Faculté de médecine de Londres et par le savant chimiste Edwy Godwin Clayton, du laboratoire de chimie de Londres.) ”

“ A “ Paris ”, les boîtes ont été ouvertes après huit ou neuf mois. On y a reconnu un lait d'un goût naturel et agréable, d'une belle nuance et contenant, à l'analyse chimique qui en a été faite par le laboratoire municipal, tous les éléments d'un lait riche en matières nutritives.—L'examen a de plus prouvé que ce lait était exempt de toute substance étrangère telle que fécule, sucre, glycérine, dextrine, borax, acide salicylique, etc.

“ Ces attestations pouvant paraître quelque peu extraordinaires, j'ai obtenu de l'obligeance de l'inventeur quelques détails précieux sur son mode d'opérer et avec son autorisation je vais en donner ici connaissance :

“ Le principe repose sur l'action combinée du vide, de la transition brusque d'une haute à une très basse température et d'une transformation physique de la matière grasse qui forme la crème.

“ Le lait est d'abord soumis, le plus près possible de la traite, à une opération mécanique qui a pour but de le débarrasser de tous les ferments qu'il contient, et de modifier la nature de la matière grasse qui ne pourra plus ensuite se rassembler en grumeaux et restera toujours à l'état de crème.

“ Il passe ensuite dans un second appareil qui en extrait presque tout l'air, qu'il renferme.—Le lait arrive en pluie fine dans cet appareil, il est par suite très divisé et l'air qu'il contient mécaniquement est entraîné par l'action d'une pompe spéciale qui fait constamment le vide.—Il reste encore à ce moment dans le lait une certaine quantité d'air en dissolution et dont une opération particulière assure l'élimination complète.

“ Le lait est ensuite réparti avec certaines précautions et à l'abri de l'air extérieur, dans des boîtes ou flacons qui ont été préalablement stérilisés, c'est-à-dire dépouillés de tout germe fermentescible, par un procédé particulier.

“ Une fois complètement remplis, ces flacons sont hermétiquement fermés, toujours à l'abri de l'air, puis, le lait est soumis à l'action lente et plusieurs fois répétée à des degrés différents d'une haute et d'une basse température.

“ De cette façon, le lait se trouve complètement privé d'air, les microbes ne sauraient y vivre. D'autre part il est débarrassé de toutes impuretés, il ne contient aucun ferment.—Enfin, le refroidissement énergique qu'il subit par brusque transition, lui rend les propriétés de fraîcheur qui en font pendant longtemps un lait absolument similaire à celui qui vient d'être trait. Il possède les qualités d'un aliment sain et nutritif. Il est propre surtout à l'alimentation des malades, à l'allaitement des enfants en bas âge dont il est pour la santé une sécurité absolue. :

“ En présence de cette merveilleuse et utile décou-