

le grand public des notions de saine propreté ? tient d'initier vos habitants. Voici des notes courtes sur cette question, elles répondent, je crois, à ce que vous me demandez, nos confrères pourront les communiquer aux personnes avec lesquelles ils sont en contact. Elles n'ont pas de prétention scientifique, je voudrais qu'elles puissent être utilisées.

Les phénomènes de putréfaction sont chargés dans la nature de décomposer ce qui a été produit par la vie des êtres supérieurs. Au milieu du siècle dernier, jusque vers 1860, on croyait que ces phénomènes de décomposition étaient d'ordre chimique. On avait bien vu de petits êtres des bactéries, vivre dans ces corps en décomposition, mais on pensait qu'ils étaient le résultat et non la cause du phénomène. C'est Pasteur qui le premier nous a montré le rôle de ces microbes et nous savons maintenant, grâce à lui, qu'ils sont à l'origine des putréfactions.

Parmi ces phénomènes quelques-uns ont été utilisés par l'homme, il les a domestiqués pour s'en servir pour son alimentation. Au lieu de les désigner alors sous le nom de putréfaction on leur donne celui de fermentation. Mais les deux phénomènes sont de même nature, de même essence.

En les domestiquant l'homme, s'il ne connaît pas bien les conditions dans lesquelles ils se produisent peut entraver leur évolution naturelle et les empêcher de fournir les résultats attendus.

Par exemple. Le lait abandonné à lui-même devient acide, puis il se caille. C'est un phénomène naturel sous la dépendance des microbes, les ferments lactiques. Dans l'industrie laitière, l'homme utilise ce phénomène naturel.

Les germes des microbes qui font cailler le lait se trouvent partout, dans l'air, sur les objets, etc. Le lait est le milieu de culture de prédilection pour ces microbes et ils vivent naturellement dans ce liquide de sorte qu'en abandonnant du lait à lui-même, on obtient toujours une culture de ferments lactiques. Ces ferments prennent possession du lait, ils l'envahissent et si un microbe d'une autre espèce vient en contact avec le lait, il trouve la place prise, il ne peut pas se développer. Il existe des microbes qui peuvent vivre dans

le lait, au moment où il sort de la vache s'ils sont là présents avant l'arrivée des ferments lactiques. Ils sont moins répandus dans la nature que ne le sont les ferments lactiques, mais ils se trouvent normalement dans l'intestin de tous les êtres supérieurs. On les désigne sous le nom de coli commune. Ils ne font pas cailler le lait, il le transforme en des produits qui ont des goûts qui déplaisent dans l'industrie laitière.

Si un peu de fumier est tombé dans le pot au moment de la traite, si le poil des animaux n'a pas été humidifié à ce moment-là, pour empêcher les poussières des déjections de se détacher de ces poils, si le fumier de l'étable a été remué immédiatement avant la traite, et ses poussières mises en mouvement, prêtes à tomber dans le lait, si le pis de la vache, si les mains de l'opérateur, si les habits sont souillés de déjections, alors des particules peuvent tomber dans le pot et servir de semence pour un mauvais microbe. Lorsque le ferment lactique voudra faire son œuvre, il trouvera la place occupée et ne pourra plus pousser. Une autre cause de contagion fréquente est l'état de saleté des récipients. Ces ustensiles ne sont pas nettoyés et un peu du lait de la traite précédente est là dans un repli de la paroi. Les mauvais microbes ont pu à loisir se développer dans ce coin sale et lorsque le lait propre arrivera en contact il sera de suite ensemené avec des microbes en pleine activité. Si ce sont de bons ferments lactiques tant mieux, mais malheur si ce sont des microbes de la mauvaise espèce.

Une source de contamination possible, c'est l'eau avec laquelle on lave les ustensiles. Il en restera toujours un peu à la surface des vases ; si elle est souillée, elle servira à contaminer le lait que l'on va y verser. C'est pour cela que l'on recommande de nettoyer tous les objets avec un jet de vapeur, car la température ainsi atteinte est suffisante pour détruire ces mauvais ferments.

Ces microbes nuisibles donnent donc au lait un goût désagréable, le fabriquant de beurre les retrouvera, il aura de mauvais résultats, sans savoir pourquoi ; il pourra en être de même pour le fromager. Pour remédier à tous ces inconvénients, on ajoute au lait de bons ferments lactiques qui viennent de différents laboratoires. C'est une bonne semence qui permettra aux ferments