

STERILISATION DU LAIT

PROCÉDÉ KUHN

La stérilisation du lait suivie de l'emmagasinage en grands vases étanches, du liquide stérilisé, présente des difficultés inouïes, des difficultés telles que le problème n'avait jamais été résolu jusqu'à ce jour.

Et cependant la question est d'un si haut intérêt que les chercheurs ne manquaient pas, mais les méthodes proposées péchaient toujours par quelques points : ou bien le lait était dénaturé, brûlé, présentant, avec une couleur brune anormale, un désagréable goût de cuit, ou bien la conservation n'était que de bien faible durée parce que les vases n'avaient pas été stérilisés à fond ou qu'ils laissaient, par quelques fissures, accès aux dangereux germes de maladies contenus dans l'air.

Mais alors que l'on désespérait de trouver la solution de ce problème, si complexe dans ses exigences, un inventeur, M. Kuhn, est venu à bout, après des recherches qui ont duré des années, d'établir une méthode de stérilisation et d'embouteillage parfaite de tous points.

Il est parvenu à stériliser du lait tout en lui conservant toutes ses propriétés primitives, sa couleur appétissante d'un blanc jaunâtre, son délicieux arôme naturel et ensuite, plus difficile, il a réussi la mise en vase étanches de ce lait stérilisé qui peut alors se conserver indéfiniment.

Son appareil fonctionne tous les jours ; tous les jours M. Kuhn prépare du lait stérilisé en vases spéciaux, grands ou petits peu lui importe, et le lait que ces vases renferment peut être dégusté ou consommé après des semaines ou des mois, c'est du lait frais, c'est du lait naturel auquel on croirait quelques heures de traite. Seulement la préparation est facile, bien industrielle. Les va-

ses sont d'un prix peu élevé et le mode de fermeture est très simple. On les ouvre ensuite sans peine aucune ; le transport de ces vases ne présente ni difficulté, ni danger.

Alors que l'analyse démontre dans les laits du commerce une décomposition ou une dénaturation profonde, elle fait ressortir la différence énorme qui existe entre les laits stérilisés ordinaires et le lait Kuhn, entre des liquides qui n'ont plus du lait que le souvenir et le lait Kuhn qui est le lait de la nature, celui que l'on recherche, celui qui, seul, peut être utile et bienfaisant.

Il est presque superflu de faire ressortir la haute importance de cette découverte pour l'alimentation des enfants en particulier ; si les statistiques, dans la cruauté de leurs chiffres, nous apprennent que la mortalité est quatre fois plus grande chez les enfants nourris au biberon que chez ceux qui sont nourris par la mère, il est plus que probable que le mauvais lait est coupable de ce désastre et que ce chiffre s'abaisserait, dans une énorme proportion, par l'emploi du lait véritablement sain, naturel et exempt de germes de maladie.

Le procédé de M. Kuhn est fort simple : le lait est tout d'abord stérilisé à haute température sous pression, de sorte que toute ébullition est impossible et partant qu'aucune décomposition ne peut se faire, puis le lait est envoyé dans des vases stérilisés d'avance et par des conduits stérilisés. Il chemine toujours à l'abri de l'air, hors de l'atteinte de tous microbes et les vases qui le reçoivent sont remplis complètement et définitivement scellés.

Mais ce n'est pas tout : Pour toute tranquillité, ces vases sont ensuite stérilisés eux-mêmes, puis, pour être sûr que nulle faute n'a pu se glisser dans la série de ces minutieuses opérations, on conserve les vases pleins de lait dans une étuve