

Il est si facile de se procurer de la glace dans toutes nos campagnes qu'il est honteux de voir le petit nombre qui en font usage. Trente-neuf fermiers refroidissent le lait dans un puits ou dans une source ; 50 se servent de cuves remplies d'eau. M. Barré a trouvé l'eau de puits à une température de 40° à 50° g. Le lait transporté par voies de chemin de fer a en moyenne une température de 58.5°. Il est étonnant de constater que le lait est conservé à la campagne pendant 12 heures 24 et même 36 avant d'être expédié à la ville.

Deux cent vingt-six laitiers ne l'expédient qu'après 12 à 15 heures, 10 après 14 à 24 heures, 1 après 18 heures et 6 après 24 heures. Le lait du samedi soir est conservé jusqu'au lundi avant d'être expédié à cause de la rareté des trains le jour du dimanche.

Inutile de s'étendre sur les désavantages d'un tel état de choses. Tout le monde sait avec quelle facilité le lait se gâte en vieillissant, par les germes de putréfaction qui résident en permanence dans les vieilles cannes, par l'accroissement des microbes qui se développent durant l'emmagasinement, et par le transversement dans les vaisseaux.

Si nous avions sur nos voies de chemins de fer des chars frigorifiques nous verrions disparaître une cause assez importante de putréfaction du lait. Les importateurs de fruits comme les exportateurs de fromage et de beurre en ont, pourquoi n'en avons-nous pas ? C'est croyons-nous parce que nous ne le demandons pas avec assez d'instances.

Nous voyons tous les jours d'été, aux gares de notre ville, des cannes à lait exposées aux rayons ardents du soleil et cela pendant des heures entières. Serait-il impossible d'avoir un endroit à l'ombre, ou même pourvu de glace, où ces cannes à lait seraient déposées dès l'arrivée des trains ? L'état sanitaire des ustensiles de laiterie laisse beaucoup à désirer et la grande majorité des laitiers ont des cannes absolument impropres au transport du lait. Et ce qui est plus mal encore, ces vilaines cannes sont à peine lavées ou nettoyées à l'eau. Elles sont souvent, presque toujours, retournées à la campagne sans avoir été lavées, alors qu'elles devraient avoir subi un nettoyage complet.

D'après M. Barré, " les chaudières bien soudées font l'exception. " Règle générale les ferblantiers emploient du métal trop léger et " trop peu de soudure pour la construction de cannes, aérateurs,