

pas accepter le lait provenant de la ferme d'un cultivateur, qui ne se conforme pas aux règlements d'hygiène. Vous verriez bientôt celui-ci s'améliorer et fournir un lait moins contaminé.

Mais malheureusement un fournisseur voit-il son lait refusé, qu'il va de suite chez le concurrent voisin et trouve immédiatement un acheteur. Et peu convaincu de l'efficacité de ces améliorations, il continue le même état de choses sans être obligé de faire de nouvelles dépenses.

Une des conditions essentielles pour une pasteurisation effective est dans mon opinion que le lait pris dans la glacière où il est conservé à une température de 40° F. subisse toutes les manipulations à l'abri des poussières et de l'air, afin de ne pas se contaminer d'avantage avant la pasteurisation et êtreensemencé de nouveau avant la livraison au client. Or comment procède-t-on généralement? Le lait est versé dans un grand bassin le plus souvent découvert et exposé par conséquent à toutes les poussières et mouches qu'une fenêtre ouverte et sans moustiquaire peut laisser pénétrer; puis par une canalisation spéciale il descend au clarificateur afin d'y enlever les saletés qu'il peut contenir et de là passe à l'appareil pasteurisateur dans une gouttière non recouverte, les bassins récepteurs étant ouvert durant tout ce temps.

La pasteurisation du lait, précédant toujours l'embouteillage, exige que le lait soit chauffé à 40° F. durant au moins trente minutes et ensuite refroidi rapidement afin d'entraver toute fermentation lactique qui voudrait s'y développer.

Refroidissement et embouteillage voila les deux pierres d'achoppement.

Ces deux opérations, si importantes à tant d'égards, parce que l'on agit sur un liquide stérilisé, sont celles, généralement, qui sont faites avec le moins de soins.

L'appareil réfrigérateur est un plan vertical en métal, ondulé, recouvrant une série de tuyaux dans lesquels circulent l'eau froide