

teurisé dans la bouteille, munie de son obturateur et est maintenu en vase clos jusqu'à ce qu'il soit délivré entre les mains du consommateur.

Je crois que ce procédé répond mieux aux données de la bactériologie moderne et qu'il se rapproche davantage des méthodes de laboratoire.

Je n'insiste pas sur les détails techniques d'installation et de mise en marche de la chambre de pasteurisation. Je me permettrai de vous signaler cependant, que le carton paraffiné obturateur est remplacé par un obturateur en métal doublé d'un revêtement intérieur en papier parchemin. Cet obturateur se fixe à une rainure que porte l'extérieur du goulot et non pas l'intérieur comme cela existe sur les bouteilles que l'on obture au moyen d'un carton. Cette rainure interne rendait le lavage des bouteilles toujours difficile. En outre le bassin ordinaire de pasteurisation que vous connaissez tous est remplacé par la chambre de pasteurisation.

Frappés par le fait que dans les brasseries, la pasteurisation de la bière se faisait fréquemment dans les bouteilles cachetées, les pères de la méthode eurent l'idée d'obtenir la pasteurisation du lait de la même manière. Cette méthode, prit naissance en Europe. En 1901, C. Roche, publie un rapport sur la pasteurisation du lait dans la bouteille, puis en 1909 Jensen en fait mention et donne deux types généraux d'appareils. La première application industrielle fut faite, paraît-il, à Amsterdam et ensuite dans d'autres villes.

Les travaux de Heinemann, en 1909, et ceux de Nantle en 1911, attirèrent l'attention des Américains, et la même année, Carter, dans le *Journal de l'Association Américaine de santé publique*, publie un rapport des travaux faits à Boston, concernant la pasteurisation du lait scellé dans son contenant définitif. Les résultats obtenus sont assez importants, et d'un lait brut contenant de 12,000 à 50,000 bactéries par c. c. ont fait un lait qui ne contient plus que de 800 à 6,000 bactéries par c. c.