

STERILISATION DU LAIT

Etudes de MM. Pellerin et Lezé

On sait combien la stérilisation du lait est chose difficile. Ce liquide est si altérable, d'un équilibre si compliqué et si fragile, que le moindre changement détruit, ou tout au moins modifie ses propriétés essentielles.

Les organismes trouvent dans le lait un milieu des mieux appropriés, ils s'y développent avec une très grande rapidité en transformant la caséine et le sucre de lait en produits d'une valeur nutritive beaucoup moindre : les modifications sont définitives ; le liquide primitif ne peut plus être ramené à son état primitif, ni recouvrer les précieuses qualités qu'il possédait.

La stérilisation a pour but de s'opposer à ce développement des germes, de détruire ces organismes malfaisants par l'application d'une température élevée. On parvient sans grande peine au résultat et l'on trouve dans le commerce de nombreux et excellents appareils pour atteindre le but poursuivi. Dans la grande majorité des méthodes diverses, on fait bouillir le lait sous

pression, on ferme ou du moins on fait se fermer les ouvertures des vases lorsque le lait est encore en ébullition.

On s'oppose donc à toute nouvelle rentrée d'air, le lait stérilisé par la chaleur et maintenu ensuite dans le vide, se conserve indéfiniment.

S'il est quelquefois peu modifié par l'application trop prolongée de la chaleur, la chose n'importe guère : des expériences poursuivies dans les hôpitaux ont démontré que les laits stérilisés étaient très bons dans l'alimentation et que leur emploi abaissait très notablement la mortalité infantile.

Pour les usages courants du commerce, cette stérilisation entraînerait peut-être trop de frais ; on la remplace d'ordinaire par une simple pasteurisation qui ne donne au lait qu'un prolongement éphémère de conservabilité, car à des températures voisines de 168°, les organismes adultes sont seuls tués ; les spores résistent et se développent par la suite, de sorte qu'au bout de deux ou trois jours, à la température ordinaire, le lait est redevenu aussi malade qu'il l'était à l'origine.

En général, cette guérison momentanée a cependant été utile ; c'est grâce à elle que l'on a été à même d'expédier lait dans les lieux de consommation et d'offrir au public un lait sain et possédant toutes ses propriétés nutritives intactes.

Dans la plupart des cas, comme la consommation se fait dans l'espace de deux ou trois jours, la pasteurisation suffit pour assurer la conservation, mais il faut bien se rappeler qu'il ne correspond pas du tout à une stérilisation : un lait pasteurisé et bien pasteurisé contient encore les germes de maladie ; un lait pasteurisé serait très bien le véhicule de la fièvre typhoïde ou de la tuberculose, car les organismes y subsistent à l'état de spores et n'attendent que des circonstances favorables pour se développer.

Nous avons cherché un moyen terme entre les deux méthodes. Nous nous sommes proposé de stériliser le lait à température inférieure à celle de l'ébullition, pour ne pas modifier les propriétés du liquide, mais cependant, toutefois, en faisant mieux que par la pasteurisation : en tuant les spores. Nous

CHARLES E. ROY

MARCHAND ET IMPORTATEUR DE CUIRS

413-415-417 RUE ST-VALIER, ST-ROCH, - QUEBEC.

SPECIALITÉ : — Cuir à semelle Spanish, Eagle, Penetang, Bracebridge, Slaughter, Cuir Rouge, Cuir à Harnais, Veau Français S. U. Lyon, Bals & Fils, et M. M. et D., Kid Élastique.

Aussi : — JOBBER EN CHAUSSURES.

Un assortiment d'Empeignes importées et toutes espèces de Fournitures pour chaussures.
CORRESPONDANCE SOLICITEE.

GRAINS DE SEMENCE

PLATRE A TERRE

Blé fife, rouge et blanc du Manitoba, Blé blanc de Russie, Blé à barbe d'Ecosse, Avoine Pois, Sarasin, Lentille, Graine Mil canadien et américain, Graine Trèfle rouge, Alsike, blanc, Vermont, etc.

— AUSSI —

FLEUR, LARD, JAMBON, SAINDOUX, BARLEY, ETC., ETC.

J. B. Renaud & Cie, 126-140 rue St-Paul, Québec

ATTENDU PROCHAINEMENT PAR BTIME "PEERLESS" UNE CARGAISON DE

MELASSES BARBADES

NAZAIRE TURGOTTE & CIE, - - QUEBEC

BOISSEAU & MARCOTTE IMPORTATEURS
DÉMÉNAGÉS**Au No 13 Rue St-Antoine, QUEBEC**

ANCIEN POSTE DE JOHN ROSS & Co.

VERMICELLE ET MACARONI

Vous avez tout intérêt à demander nos échantillons
et nos prix avant de placer vos commandes ailleurs.

SIMEON GOSSELIN & CIE, MANUFACTURIERS, 160, RUE SAUVAGEAU QUEBEC.**LOUIS DESCHENES**

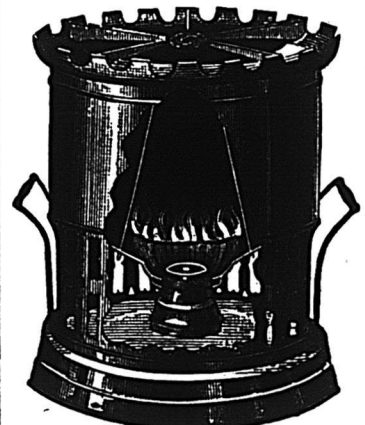
Encanteur de Commerce

— ET —

Marchand à Commission

Avances faites sur consignations...

Emprunts négociés sur hypothèques

**33, rue Sault-au-Matlot
Basse-Ville. QUEBEC.****SOCIÉTÉ FRANÇAISE des FOURNEAUX-VITESSE**
DE L'INGÉNIEUR ROUZÉE, PARIS**\$2.50**Brûlant
tous les
PétrolesSans odeur
ni
fumée.

A bec rond intensif à courant d'air. Vente en Gros.

ROYER & ROUGIER FRERES

55 rue St-Sulpice, MONTREAL

Escompte spécial pour le commerce.