

qui reposent sur l'emploi des antiseptiques et les procédés physiques qui se réduisent à des combinaisons plus ou moins heureuses de chauffage et de réfrigération.

Les antiseptiques détruisent les microbes indistinctement, ils sont l'arme antimicrobienne par excellence, et constituent la plus belle conquête de l'hygiène moderne; mais on s'est bien aperçu qu'on ne peut pas désinfecter les aliments comme le linge ou les locaux contaminés. Il ne faut donc pas songer aux antiseptiques pour assurer la pureté microbienne du lait, car absorbés avec lui ils stérilisent aussi sans peine les sucs digestifs, c'est-à-dire qu'ils les rendraient inactifs. Il faut donc y renoncer pour cette raison, et aussi en vertu des textes législatifs qui inspirent le respect des prescriptions de l'hygiène à ceux qui ne veulent pas la comprendre.

Pratiquement il est donc nécessaire de recourir aux agents physiques.

Le lait chauffé à 230° F. pendant 15 minutes est complètement débarrassé de germes microbiens; c'est du lait stérile. Le lait stérile est resté pendant longtemps le lait idéal parce qu'il répondait à cette conception simpliste du microbe ennemi, née d'une crainte quelquefois légitime mais non toujours justifiée.

Le lait stérile présente des inconvénients; sa saveur est désagréable au dire d'un grand nombre de consommateurs; sa couleur est changée; sa valeur nutritive diminue; ceci ne veut pas dire que l'organisme n'y trouve pas son compte; mais l'expérience a établi que sa consommation exclusive n'est pas toujours favorable au développement des enfants; c'est un aliment de conserve, et il en possède les inconvénients.

Il restera néanmoins un aliment précieux là où on ne peut pas se procurer de lait frais, de même qu'il rendra toujours des services dans un nombre de circonstances en raison de sa pureté microbienne.

Le lait privé de microbes, non altéré, possédant toutes ses propriétés physiologiques, doit être conservé par des traitements moins sévères.

Mais d'abord qu'est-ce qu'un lait qui possède toutes ses propriétés physiologiques? Voilà une expression bien sonnante, mais qui ne nous dit pas grand-chose et quand on veut l'expliquer on s'aperçoit qu'il n'est pas facile de lui substituer des idées concrètes.

Les chimistes reconnaissent qu'il y a dans le lait un certain nombre de substances, les unes solubles et pour cette raison invariables en quantité, les autres insolubles et par conséquent susceptibles de varier entre des limites très étendues.

Les physiologistes expliquent cette constance ou ces variations; ils soupçonnent en outre la présence dans le lait de certaines substances particulières, de certaines diastases, peut-être de propriétés tel-

les que cet aliment seul convient à la nutrition de l'animal ou de l'enfant en bas âge, c'est-à-dire d'un organisme qui ne possède pas encore tout ce qui lui est nécessaire pour s'alimenter avec ses propres moyens. Ils admettent aussi que le chauffage du lait, lorsqu'il est poussé à une certaine température, détruit précisément ces substances, comme il détruit quelques diastases faciles à mettre en évidence. Ces diastases, catalases et réductases par exemple, sont pour quelque chose dans les propriétés physiologiques du lait, mais celles-là pourraient être empruntées à n'importe quelle sécrétion cellulaire puisqu'elles existent dans toutes les cellules vivantes; à côté d'elles il y en a d'autres que l'on soupçonne mais que l'on ne peut mettre en évidence, et ce sont elles que l'on vise lorsqu'on envisage l'ensemble des propriétés physiologiques du lait; ce sont elles qu'il s'agit de conserver tout en détruisant les microbes. La chaleur les détruit et il est vraisemblable qu'elles disparaissent au voisinage de 158° F., avec la coagulation des albumines, comme disparaissent d'ailleurs la catalase et la réductase dont la présence ou l'absence caractérise le lait cru ou le lait cuit. Par définition, le lait cuit a donc perdu ses diastases connues ou inconnues et voilà un point de repère précieux pour les physiologistes. 158° F. est une limite qu'il ne faut pas atteindre; il faut fixer 152-154° comme limite maximum.

C'est ici que la bactériologie reprend la parole et dit aux intéressés: Vous voulez un lait "physiologique" et par-dessus le marché un lait privé de microbes. Je vous laisse la responsabilité du lait "physiologique", mais je me charge de vous indiquer les moyens d'obtenir un lait hygiénique dans les limites de température que vous m'assignez pour respecter ses propriétés physiologiques. Cherchons d'abord du côté de la réfrigération:

Considérons du lait recueilli proprement et supposons qu'il soit refroidi immédiatement au voisinage de 32° F. dans le récipient destiné à le recevoir à la sortie du trayon. On obtiendra ainsi un lait qui ne subira pas d'altération sensible pendant plusieurs jours si la température est maintenue vers 33.8° ou 33.5°. Il ne sera pas exempt de microbes, mais il n'en contiendra pas beaucoup, si on nettoie au préalable les trayons, si on stérilise les récipients, qu'il ne faudra pas oublier de boucher d'une façon définitive, si en un mot tous les soins de propreté sont pris soigneusement en ce qui concerne les étables, les animaux, les ustensiles et le personnel chargé de manipuler le lait. On pourra cependant lui adresser un reproche: c'est qu'il peut contenir des microbes pathogènes. Il y a donc là malgré tout un danger à éviter; rien n'est plus facile lorsqu'il s'agit d'une grande exploitation. Il suffit de contrôler la santé des animaux par les moyens bien connus aujourd'hui et aussi de veiller

à la santé du personnel. Voilà donc un procédé simple qui permet de recueillir du lait, de le conserver, de le transporter dans des conditions qui lui assureront une pureté chimique et bactériologique capable de satisfaire les hygiénistes les plus exigeants.

(A suivre).

Personnel

—Nous appelons l'attention des lecteurs sur le changement d'adresse de M. P. A. Gagnon, comptable licencié dont les bureaux ont été transférés aux chambres Nos 315, 316, 317 de la bâtisse New-York Life.

La Compagnie connue autrefois sous le nom de Acme Can Co, fait maintenant affaires sous le nom de American Can Co., à Montréal, où elle a fait reconstruire une manufacture munie d'un nouvel outillage. Elle peut livrer au commerce des boîtes en fer-blanc unies et ornementées de toute espèce.

La American Can Co. possède aussi à Hamilton, Ontario, une manufacture (autrefois la Norton Manufacturing Co.), où elle fabrique des boîtes et des récipients pour l'emballage de toute espèce de marchandises. La American Can Co. enverra ses prix aux marchands qui lui en feront la demande.

Le produit "Snap Antiseptic Hand Cleaner" est splendide pour nettoyer les mains, peu importe que celles-ci soient tachées de graisse noire, d'encre, de jus de fruits ou de substances chimiques. On n'a qu'à tremper les mains dans l'eau



et à les frotter avec un peu de Snap; en moins d'une minute elles sont absolument propres et la peau est adoucie. Faites connaître ce fait à vos clients. Quand ils auront essayé Snap, ils en redemanderont.

In Re

Togo Pure Food Co.

Manufacturiers d'eaux gazeuses, 486 $\frac{1}{2}$ rue St-Christophe, Montréal.

Des soumissions seront reçues par les soussignés, à leur bureau, No 14 Place Phillips, Montréal, jusqu'à 2 heures p.m., vendredi, le 2 juillet 1909, pour l'achat comme commerce en exploitation de l'actif suivant:

Fonds de commerce général consistant en essences, caisses et bouteilles en mains et chez les clients, étiquettes, matériel et machines évalués à environ.....	\$1,750.47
Roulant et ameublement de magasin.....	326.15
Dettes de livres.....	163.44
	\$2,240.06

Un dépôt de \$150.00 devra accompagner chaque soumission, et la balance du prix de vente devra être payée comptant sur livraison de l'actif. Aucune soumission ne sera nécessairement acceptée.

Des blancs de soumission et des permis de visiter peuvent être obtenus des curateurs.

H. V. DUGGAN,

JOS. DESAULTELS,

No 14 Place Phillips, Montréal.