

Le lait est un excellent milieu pour la culture de tous les microbes pathogènes. Aussi, de tous temps, le lait a-t-il servi de véhicule dans la propagation des maladies.

Aussi, il y a quelques années, Soxlet, de Munich, crut avoir résolu la question en portant à 112° Farenheit, pendant une demie-heure, le lait, ainsi rendu stérile.

Mais le lait, ainsi stérilisé, subissait un tel changement qu'il perdait presque toute sa valeur nutritive.

Freeman, de New-York, et d'autres, trouvèrent qu'en chauffant le lait à une température de 107° Farenheit, on le rendait pratiquement stérile, si on avait soin de le faire refroidir de suite et de le conserver fraîchement. En même temps ses propriétés nutritives n'étaient nullement altérées.

Il faut encore enseigner au public la valeur du lait pur et l'importance d'une surveillance intelligente et scientifique dans la transportation du lait dans les grandes villes et dans sa distribution au consommateur.

Il est de notre devoir, comme corps, de faire notre possible pour attirer l'attention du public sur le sujet et d'encourager la fondation d'un établissement capable de fournir du lait pur.

---

Nous avons la bonne fortune de posséder dans notre ville un laboratoire "Walker-Gordon" où l'on prépare le lait modifié, où l'on fournit un lait pur et où les prescriptions des médecins sont remplis par des hommes intelligents et compétents à préparer les mélanges nutritifs demandés.

On trouve de ces laboratoires dans un certain nombre de villes américaines. Le premier fut établi, il y a quelques années à Boston par M. Gordon, sous la direction immédiate du Dr Rotch. Ces laboratoires ont la surveillance de l'entretien des vaches. Les plus grandes précautions sont prises pour que le lait ne subisse aucune contamination pendant la traite et la transportation du lait, de l'étable au laboratoire.