

autre raison consiste dans le grand bon marché du lait causé par l'abondance de la production ; le prix de la meilleure qualité, cachetée, ne dépasse pas, en effet, 27 à 28 centimes le litre—5c environ. De plus, la concurrence qui existe entre les laiteries et l'importance qu'elles attachent à conserver le bon renom de leur marque est une garantie non seulement de leur honnêteté, mais de la surveillance qu'elles exercent sur leur personnel. Le fait que le travail intérieur —pasteurisation, mise en bouteilles, etc.—s'exécute presque complètement par des procédés mécaniques simplifie d'ailleurs cette surveillance.

Enfin, les laiteries ont avantage, au point de vue de leur clientèle, à vendre leurs produits après les avoir soumis à un contrôle supplémentaire qui en garantit, d'une manière spéciale, la qualité.

Le conseil sanitaire reconnaît les qualités et classes de lait suivantes :

- Lait naturel ;
- Lait demi-écrémé ;
- Lait écrémé ;
- Lait contrôlé ;
- Lait des enfants ;
- Lait pasteurisé.

En ce qui concerne le lait naturel, on n'a pas encore adopté de règles absolues relativement à sa composition. Le conseil de santé a récemment proposé le système suivant : au-dessous de 3 pour 100 de beurre, le lait sera considéré comme de seconde classe ; au-dessus, comme de première. Le lait écrémé contenant 5 pour cent de beurre sera considéré comme de première qualité, au-dessous comme de seconde.

La question sera prochainement débattue devant le conseil municipal et recevra alors sa solution définitive.

Le lait "contrôlé" ne peut être fourni par une laiterie que moyennant l'accomplissement de conditions dont les principales sont les suivantes : examen des bestiaux par un vétérinaire autorisé, au moins une fois par mois, abandon des vaches dont le vétérinaire déclare le lait insalubre, avis au vétérinaire des cas de maladie, obéissance aux ordonnances hygiéniques du vétérinaire quant à l'aérage, l'écoulement et le nettoyage de l'étable et quant au pansement du bétail.

Quand il s'agit du lait pour les enfants, le propriétaire est, en outre, tenu de ne pas employer de fourrages nuisibles à cet objet. L'importance de cette catégorie du lait dont les variétés diffèrent suivant le nombre de jours dont le nourrisson est âgé, est grande dans un pays

où l'usage d'allaiter les enfants au sein est de moins en moins répandu. Le vétérinaire dresse un certificat mensuel. Le propriétaire déclare, en apposant sa signature au bas du certificat, qu'il a suivi les ordonnances du vétérinaire.

En se soumettant aux prescriptions qui précèdent, le laitier acquiert le droit de vendre son lait sous une désignation qui lui assure une valeur commerciale plus grande.

Mais qu'il s'agisse de qualités premières ou secondaires, le lait à Copenhague, d'après les résultats des analyses, résultats admis d'ailleurs par l'opinion publique, et pour les causes énoncées plus haut, semble presque à l'abri des fraudes.

★ ★ ★

Les Allemands, qui ne blagent pas le service, eux, ont pour Berlin, ville qui consomme 600,000 litres de lait par jour, des garanties on ne peut plus sérieuses. Les contraventions y sont rares, le contrôle étant rigoureux. Aussi, la santé des enfants s'en ressent-elle favorablement, grâce à la surveillance plus grande encore dont les vaches sont l'objet quand elles fournissent le lait spécial qui leur est destiné. Inutile de dire que les vétérinaires jouent un rôle important dans les visites à faire aux 14,000 vaches soignées et nourries hors de la ville. M. Beau nous a décrit l'immense laiterie C. Bolle.

"Fondée en 1881, elle occupe aujourd'hui, dans la rue d'Alt-Moabit, sur la Sprée, une superficie de 23,000 mètres carrés, couverte en partie par des bâtiments en briques à trois ou quatre étages, entourant une grande cour centrale.

"Elle comprend des ateliers de réception et de pasteurisation du lait ; des salles pour la fabrication du beurre, des fromages, de la caséine, du lactose—matière sucrée contenue dans le lait—et pour la stérilisation des ustensiles ; des laboratoires de chimie et de microbiologie ; des locaux pour des machines à vapeur de 400 chevaux et des dynamos alimentant plus de 2,000 lampes électriques ; une installation frigorifique à ammoniacque fournissant le froid et la glace nécessaires à la fabrication ; une lingerie à vapeur ; des bureaux, un restaurant pour le personnel ; des écuries et remises pour 280 chevaux et 180 voitures de livraison, etc., etc.

"Le lait provient de 14,000 vaches, réparties dans 160 fermes des environs de Berlin. Ce lait, aussitôt traité, est passé au tamis, refroidi rapidement et expédié par chemin de fer à Berlin. A son arri-

vée à la laiterie, il subit d'abord l'épreuve de l'alcool.

"Cette première épreuve a pour but, en raison de la coagulation plus ou moins rapide de l'échantillon du lait soumis à l'action de l'alcool, de juger de la possibilité de le conserver plus ou moins longtemps, et détermine son utilisation ultérieure. Il est ensuite filtré, au moyen d'un appareil spécial composé de trois tamis superposés, séparés par des couches de sable stérilisé et que le lait traverse par pression, de haut en bas.

"Le lait ainsi traité est alors réparti comme suit :

"La plus grande partie est vendue en nature à raison de 0 fr 223 le litre—19.3c le gallon.

"Une deuxième partie est centrifugée dans des turbines, ce qui donne, d'une part, du lait maigre—4,000 à 6,000 litres par jour—vendu également en nature, mais seulement à 0 fr. 10 le litre—8.34c le gallon,— et, d'autre part, de la crème. On vend celle-ci sous deux formes : l'une à 30 p. 100 de matière grasse ou crème battue—Schlagsahne—, qui sert surtout en pâtisserie ; l'autre à 15 pour 100 de matière grasse ou crème à café—Kaffeesahne—, le reste est transformé en beurre.

"Avec le lait et le lait maigre non vendus, on fabrique diverses variétés de fromages, principalement des imitations de gervais, de camembert et de roquefort.

"Enfin un lait spécial est livré au commerce sous le nom de "Kindermilch"—lait pour les enfants. Les vaches qui le fournissent sont l'objet d'une surveillance toute particulière en ce qui concerne leur état de santé."

Il y a, dans l'établissement, un laboratoire bien outillé, avec microscopes, instruments de contrôle du lait, sans compter les vivants réactifs que sont les cobayes. C'est de là que partent les tubes de tuberculine qui vont contrôler la santé des laitières.

Et c'est là quelque chose de parfait que Montréal ne connaît pas.

M. E. D. Marceau vient de recevoir 56 Half Chests de Thé Young Hyson "Sow Mee Points" qu'il offre à 25 cts la livre.

PERSONNEL

On nous signale la présence à Montréal de M. J. Alexandre chef de la maison S. F. McKinnon de Toronto.

M. W. Louis Haldimand agent à Montréal de la Dundas Axe Works vient de partir pour un voyage dans les Provinces Maritimes.

M. Armand Chaput de MM. L. Chaput fils & Cie vient de partir pour Murray Bay pour une villégiature de quelques semaines.