

Le docteur Goler comme on peut voir ne stérilisait pas le lait mais se contentait de le cueillir dans les meilleures conditions possibles d'asepsie, de le conserver dans des bouteilles stérilisées maintenues à une basse température. C'est peut-être là l'idéal à atteindre, mais il convient de se rappeler qu'il n'est pas toujours facile de faire une traite parfaitement aseptique, et puis, second inconvénient, le pauvre ne peut pas toujours se procurer de la glace pour conserver froide sa provision de lait des 24 heures.

Au début, le lait fut vendu au prix de un sou pour deux petites bouteilles de quatre à cinq onces chacune; un sou par chaque bouteille de huit onces. Plus tard, le prix de un sou fut demandé pour chaque bouteille grande ou petite. Le docteur Goler donne en détail ce qu'à coûté cette organisation. Je reproduis en entier tous les items:

Loyer de quatre magasins pour neuf semaines chaque.	\$ 76 00
Salaire de cinq "trained nurses," un aide régulier, et un aide supplémentaire, pour huit semaines et trois jours.....	537 74
Voitures de transport.....	37 00
Deux poêles à l'huile.....	16 00
Boîtes servant au transport du lait.....	7 20
Bois, clous, peinture.....	4 70
Glace pour chaque dépôt.....	24 00
Huile.....	11 27
Plomberie.....	26 36
Lait et glace pour la ferme.....	236 56
Bouteilles, bouchons, ustensiles de cuisine, savon, brosse, papier, etc.....	220 16
Total.....	\$1 248 24

Je crois inutile d'ajouter que ces quatre dépôts ne demanderaient pas une aussi forte somme pour leur installation à Montréal.

Le docteur Goler, termine son intéressant article par l'exposé d'un système de surveillance des laitiers qui approvisionnent Rochester. J'en recommande l'adoption à notre excellent bureau d'hygiène municipal.

Tandis qu'en Europe, en France surtout, on prône le lait stérilisé, certains américains le décrient et préconisent le lait pur non stérilisé ni pasteurisé.