

servir à la préparation de la crème, du beurre, mais au point de vue des maladies, c'est du lait aussi dangereux que du lait naturel.

Hâtons-nous de dire que l'on nous semble porté à singulièrement exagérer ce rôle dangereux des organismes; il faut bien nous imaginer que la contamination peut se faire de beaucoup de façons différentes et que le lait n'est pas plus redoutable qu'autre chose; que maintenant les fermiers ont tout intérêt à n'avoir que des vaches saines, qu'ils rejettent toutes celles qui sont malades. On peut boire du lait pasteurisé sans grande crainte et ne pas se croire perdu si l'on n'a pas à sa disposition du lait absolument stérile.

Cependant nous devons faire remarquer que la pasteurisation du lait dépend, comme résultat, de la manière dont l'opération a été conduite.

Il existe un assez grand nombre d'appareils à pasteuriser. Il est évident que ceux-là seuls sont bons qui donnent une pasteurisation réelle et non approximative. Pour que le lait soit bien pasteurisé il faut que tous ses points, que toutes ses particules aient subi l'action de la chaleur.

L'acheteur doit méditer cette nécessité spéciale de la qualité d'un appareil et examiner si dans les modèles qui lui sont proposés, la condition susdite d'un chauffage certain et peu prolongé est bien rempli si nulle partie du lait ne peut s'écouler au dehors sans avoir été soumise à la température voulue.

D'autre part, d'après ce que nous avons dit de la pasteurisation, il ressort que ce n'est là qu'une préservation transitoire, s'adressant plutôt au lait qu'au consommateur et que du lait pasteurisé, et très bien pasteurisé, redevient au bout d'un jour ou deux du lait ordinaire. On a retardé son altération et voilà tout. Il est cependant intéressant d'observer que le lait pasteurisé se coagule avec un taux d'acide moindre que le lait naturel; il est probable que les spores des bactéries sécrètent une diastase, une présure dont l'activité est plus grande que celle des organismes adultes.

La stérilisation ne peut être effectuée qu'au-dessus de 100°; 102° paraît être le terme adopté.

On admet assez volontier que du lait porté à 102° et maintenu environ un quart d'heure, peut-être même dix minutes seulement à cette température, est absolument débarrassé de tous germes. Cela n'est peut-être pas très vrai vigoureusement,

mais la stérilisation est très probable.

Le public ajoute une grande confiance au lait stérilisé et du reste des expériences précises, faites dans les hôpitaux, ordonnées et suivies avec ce soin qu'apportent les docteurs français dans leurs expériences, ont prouvé que la mortalité infantile diminuait avec l'emploi du lait stérile, mais sait-on que dans les produits offerts au public, cette stérilisation n'est souvent qu'un mot?

Le chauffage à 102° altère le lait, le colore, lui communique un goût un peu étrange; alors on supprime le chauffage énergique nécessaire et on intitule un lait quelconque lait stérilisé: c'est la foi qui sauve.

Le public achète, et est enchanté.

Dira-t-on que certains de ces laits sont reçus à Paris en bidons, éreimés à la main à Paris, embouteillés à Paris et revêtus ensuite des plus mirifiques cachets?

Si le lait est bon, le public le paie en tout cas au dessus de la valeur réelle.

Le mieux nous paraît être, jusqu'à ce que le problème de la stérilisation en grand soit bien résolu, de se stériliser son lait à soi-même au fur et à mesure des besoins à l'aide des appareils de commerce, d'acheter le lait d'un bon fournisseur et de le débarrasser chez soi de tous germes morbides.

Cette manière de procéder est jusqu'à plus ample information la meilleure en ce moment. Si l'on a du lait un peu cuit, on est sûr d'en faire part que la stérilisation existe.

Il m'est arrivé (à moi comme à d'autres chimistes) de vouloir vérifier la stérilisation de certains produits du commerce; en général l'épreuve a donné de tristes résultats:

En maintenant à l'étuve de fermentation les bouteilles ou les vases intacts avec leur fermeture telle que les marchands l'établissent, j'ai été amené à constater qu'un assez grand nombre d'échantillons de lait du commerce fermentaient et par conséquent que la stérilisation n'était que sur l'étiquette.

Il n'y a pas d'épreuve plus simple que celle-là, on ne saurait en imaginer de plus concluante.

Un lait qui fermente à l'étuve n'était pas stérilisé. La grande question posée reste donc encore à l'étude; la pasteurisation ne la résout qu'incomplètement, qu'imparfaitement; la vraie stérilisation, la stérilisation brutale du laboratoire la résout mal, par la grande industrie surtout.

Il nous semble que l'attention des

intéressés pourrait être utilement appelée sur ce point et que l'on accueillerait avec plaisir et curiosité l'annonce d'un concours pour les appareils à stériliser, mais j'entends un concours sérieux, sanctionné par des épreuves de résistance à l'étuve de fermentation et par la dégustation des produits.

(La Laiterie)

R. LEZÉ.

LES PEUPLIERS DU GRAND-PÈRE

Si l'on classe à juste titre le tilleul parmi les Amis de la Maison, on devrait bien classer le peuplier au premier rang des Amis de la Famille, attendu que par sa culture on peut arriver, dans un laps de temps relativement court, à créer de beaux dîners à ses petits enfants.

J'ai voulu le démontrer en plantant pour mes trois petits fils, sur une propriété que je possède à Pontvallain [Sarthe], une vingtaine de mille peupliers dont la rapide croissance dépasse aujourd'hui mes prévisions. L'un de ces précoces géants est connu dans la famille sous le nom de peuplier de Louis, attendu qu'il a été planté en 1882 par l'un de mes petits fils, alors âgé de 2 ans; il mesure cinq pieds de circonférence et 100 pieds de hauteur. Aussi lorsque le bambin passe au pied, il a bien soin, tout en prenant un petit air d'importance, bien pardonnable à son âge, de dire à ses frères: Voilà mon peuplier, c'est moi qui l'ai planté.

L'idée de planter des peupliers pour ses enfants et petits enfants n'est pas d'hier.

En Hollande et dans les Flandres, aux environs d'Ypres où l'esprit de famille d'ordre et d'épargne est si développé, l'usage autrefois voulait que tout père de famille aisé plantât quelques milliers de peupliers à la naissance de chaque fille, par ce moyen là la dot croissait avec l'enfant. C'est peut-être à cause de cet usage que l'espèce de peuplier à feuille blanche, encore cultivé dans les environs d'Ypres en Hollande, s'appelle Ypréan ou Blanc de Hollande. Cet usage semble s'être perpétué jusqu'à nos jours, car en parcourant les Flandres et la Hollande, j'ai vu partout des quantités de peupliers.

Pour ceux des grands-papas qui voudraient comme moi planter des peupliers pour leurs petits enfants, je vais leur répéter ce que j'ai dit à la section de sylviculture de la Société des Agriculteurs de France.

J'ai commencé par sélectionner,