

pasteurisation, qui est inattaquable en soi et ne prête par le flanc à la critique. En théorie, la pasteurisation détruit un pourcentage assez important des microbes que contiennent le lait et la crème du commerce, y compris tous les types des microbes pathogènes ordinaires, sans compter qu'elle prolonge sensiblement la conservation du lait, ce qui a une certaine importance au point de vue de la pullulation secondaire des microbes que peut encore contenir le lait après pasteurisation. Ce principe général est universellement admis; seulement, en pratique ce n'est plus la même chose.

Dans son application pratique la pasteurisation rencontre la sérieuse objection que voici: ordinairement entre la pasteurisation et la fin de la mise en bouteille, le lait est encore exposé à des sources de contamination multiples, qui peuvent les souiller d'une manière sérieuse bactériologiquement parlant. D'après les chiffres publiés par certains laboratoires municipaux, tel que le laboratoire municipal de Chicago, il est indubitable que cette contamination entre la pasteurisation et la mise en bouteille est considérable dans certains cas.

La pasteurisation peut produire un résultat raisonnablement satisfaisant, et cependant le lait embouteillé, analysé au laboratoire peut avoir une teneur microbienne trop élevée due à sa contamination par l'appareil réfrigérant, les machines à embouteiller et à obturer, les cartons obturateurs, l'air et les personnes qui manipulent le lait. Au point de vue des microbes pathogènes, la contamination par les personnes après que le lait est pasteurisé, est de la plus haute importance, Jordan, dans le journal *American Medical Association*, livraison du 19 octobre 1912 et Chapin dans *sources and modes of infection*, 1900, rapportent une épidémie de fièvre typhoïde survenue en Angleterre, ayant eu pour cause l'infection subséquente du lait chauffé.

“ La meilleure prophylaxie de la fièvre typhoïde en dehors des précautions alimentaires, consiste dans la propreté des mains, ”