

dangereux même, et aujourd'hui condamnés et punis par la loi.

### 2° *Moyens mécaniques.* Centrifugation et filtration.

La centrifugation laisse toujours dans le lait une certaine quantité de microbes, et ne peut suffire à rendre un lait propre à la conservation.

La filtration est inutile ou nuisible, elle est nuisible car si elle empêche les microbes de passer, elle retient aussi les parties composantes solides du lait, phosphates, globules gras, caséine, parties essentielles sans lesquelles le lait n'est plus un aliment complet ; inutile, car si ces parties solides du lait passent à travers le filtre, un grand nombre de microbes y passeront de même.

### 3° *Les moyens physiques.*

Le froid et le chaud. On a démontré que le froid ne détruit pas les microbes, mais les empêche de se multiplier et d'accomplir leur œuvre de décomposition. Cette méthode de conservation est aujourd'hui reconnue d'utilité publique, et sur un grand nombre de voies ferrées circulent aujourd'hui des wagons frigorifiques servant au transport des fruits, du lait, du beurre, des viandes et des fromages. Les navires qui doivent transporter au loin ces mêmes denrées sont pourvus de compartiments frigorifiques, ce qui permet aux produits d'un continent d'arriver sur le marché d'un autre continent dans un état de fraîcheur et de conservation satisfaisante.

Mais dès qu'ils sont soumis à une température plus favorable, les microbes qui étaient, si je puis dire, figés, se réveillent et reprennent leurs fonctions, parce qu'ils n'ont pas été détruits.

*La chaleur* est le grand microbicide, et c'est depuis que son emploi est systématique que la désinfection a fait des progrès et que l'aseptie compte pour le moins autant d'adeptes que l'antiseptie.

Le degré de température auquel succombe un microbe déterminé peut varier avec le liquide qui le renferme et suivant le temps pendant lequel on maintient ce liquide à ce degré thermique.

On doit admettre que les ferments lactiques et les microbes pathogènes rencontrés dans le lait sont sûrement détruits dans ce liquide par une température de 80° c. pendant 10 minutes, ou de 68° c. pendant 30 minutes. (Marfan traité de l'allaitement p. 387) (1).

(1) Les ferments de la caséine sont beaucoup plus résistants à la chaleur. Les microbes succombent à 10° et leurs spores supportent une température de 115° pendant une minute.