

La destruction des microbes exige l'intervention de la chaleur; les antiseptiques doivent être interdits.

III. Le lait chauffé à 231° F. (la température étant bien contrôlée) pendant dix minutes est du lait stérile.

Le lait stérile est sain; on lui reproche une perte sensible de ses qualités nutritives et l'existence d'un goût de cuit très prononcé.

Il se distingue du lait cru par la disparition d'un certain nombre de propriétés physiologiques, parmi lesquelles quelques-unes, mal déterminées, doivent jouer un rôle très important dans l'alimentation des enfants.

IV. Le lait cru refroidi à 32° F dès la traite, recueilli avec soin dans des récipients stériles, bouchés aussitôt, conservé au voisinage de 32° F. jusqu'à la consommation, est un lait idéal; mais il ne faut pas oublier qu'il doit être fourni par des animaux soumis à un contrôle sanitaire sévère et manipulé par un personnel en bon état de santé.

V. Le lait fourni par les petites exploitations ne peut pas remplir ces conditions; il est donc nécessaire de le soumettre à un chauffage qui le rende inoffensif tout en respectant ses propriétés physiologiques, mais il est bien entendu que ce chauffage ne dispense pas le producteur des soins de propreté prescrits pour la traite ni de la réfrigération immédiate.

La pasteurisation doit être faite à la température de 152-154° F. avec une durée d'action de cinq minutes. A cette température les microbes pathogènes sont détruits; mais les albumines ne sont pas coagulées entièrement, de sorte que les propriétés physiologiques du lait cru persistent.

VI. Ces précautions, ces traitements ne peuvent produire tout leur effet qu'à la faveur d'une collaboration bien comprise entre l'Etat, les producteurs et les industriels.

1. L'Etat doit prendre à sa charge l'organisation d'un contrôle sanitaire et la création d'un enseignement de l'hygiène pratique dans les écoles élémentaires.

2. Aux producteurs et aux acheteurs revient l'initiative d'une méthode d'estimation de la valeur marchande du lait basée sur sa richesse et son état de conservation.

3. Aux industriels enfin échoit le soin d'assurer la conduite de la pasteurisation et de la réfrigération du lait, suivant une technique irréprochable, avec un outillage capable de donner toutes les garanties que prescrivent les conclusions tirées de la bactériologie. Le lait doit être autant que possible pasteurisé sur le lieu même de la consommation; le rôle des dépôts de ramassage doit se borner à compléter la réfrigération effectuée dans les fermes et à assurer le transport du lait dans des conditions de température qui préviennent toute fermentation. Le lait pasteurisé ne peut supporter ni transvasement ni transport à longue distance, non pas parce qu'il peut s'altérer, mais parce qu'il peut être contaminé.

VII. Toutes ces conditions sont difficiles à remplir dans l'état actuel de l'organisation du ramassage et du transport du lait; voilà pourquoi l'idée de l'organisation d'un service municipal destiné à assurer la fourniture du lait en vue de l'alimentation des enfants doit être soutenue plus énergiquement que jamais, là où le commerce du lait n'est pas en mesure de garantir l'innocuité de la denrée, de même que ses qualités nutritives.

VIII. Les produits dérivés du lait, comme le beurre et le fromage, à peu d'exceptions près, font courir à la santé publique les mêmes dangers que le lait lui-même. Il est donc nécessaire aussi de traiter le lait ou la crème utilisés dans les fromageries ou dans les beurrieres suivant les mêmes procédés, qui sont destinés à être consommés en nature. A côté de l'importance hygiénique de ces pratiques, l'industriel y trouvera encore un intérêt économique, car la pasteurisation du lait et son ensèment ultérieur par des cultures pures des ferments utiles sont des opérations sur lesquelles repose toute la technique industrielle et dont dépendent tous les progrès susceptibles d'être encore réalisés.

Supériorité des eaux minérales non décantées

La décantation est la plus mauvaise opération que l'on puisse faire subir à une eau minérale naturelle; elle consiste à conduire par des tuyaux l'eau sortant de la source pour la diriger vers de grands récipients dans lesquels elle doit séjourner pendant deux ou trois jours. Pendant ce temps, le gaz s'évapore et les sels qu'il maintient en dissolution se précipitent, de sorte que, lorsque cette eau est mise en bouteilles, elle se trouve privée de la plupart de ses principes essentiels.

L'Académie de Médecine de Paris a d'ailleurs formellement condamné la décantation, en adoptant à l'unanimité le vœu suivant qui lui était présenté par la Commission des Eaux Minérales: "L'Académie persiste dans l'opinion déjà formulée qu'on doit surseoir à l'autorisation de toutes les Eaux Minérales qui ont subi le décantage."

L'Eau de Vichy St-Yorre "Source Régente" dont on lira avec intérêt l'annonce dans ce journal est une des rares sources du Bassin de Vichy qui n'ait jamais subi cette manipulation désastreuse. Elle est absolument naturelle, pure, embouteillée directement à la source, et pourtant d'une limpidité parfaite.

Elle se recommande tant par sa richesse en principes minéraux que par son goût agréable, en même temps que par son prix très avantageux.

Arrivages de conserves, marque "Soleil"

Les Petits Pois et les Asperges de la marque "Soleil"—les meilleures Conserves importées — récolte 1909, viennent d'être reçus par la Maison Laporte, Martin et Cie. L'tée, Montréal—Qualité splendide—Prix intéressants pour le détailler.

Le "Diamond Cleanser" est un article de nettoyage que la ménagère aime employer car il nettoie plus rapidement que les autres nettoyeurs pour métaux, et le brillant du métal se maintient plus longtemps. Mettez en vente le Diamond Cleanser, dont les agents à Montréal sont MM. Snowden & Borland, chambre 34, Edifice Guardian.

Personnel

—M. Ward, de la maison John P. Mott & Co., de Halifax, N.E. fabricants du chocolat de la marque "Elite", est à Montréal, cette semaine, pour visiter les commerçants, avec M. J. A. Taylor, de la maison J. M. Douglas & Co., agents de MM. John P. Mott & Co.

Forte



Souple

Etanche

Oui Monsieur,—

Notre assortiment est complet, dans toutes les lignes de Chaussures et Claques.

Résistante

Dufresne & Galipeau

Fabricants La Chaussure —

276 RUE ST-PAUL,
MONTREAL.



Good Year

Elégante, Durable, Confortable.