

Informations Scientifiques

La pasteurisation du lait dans l'industrie fromagère

MM. Mazé, Guéroult et Dinescu ont présenté à l'Académie des Sciences les résultats de leurs recherches relatives à l'influence de la pasteurisation du lait dans le rendement en fromage. On avait observé que le lait chauffé donne, en poids de fromage, un rendement inférieur à celui donné par le lait frais. En cherchant à déterminer les causes de ce déficit, les auteurs de ces nouvelles recherches ont constaté qu'elles se trouvaient dans un excès de chauffage, et qu'au contraire, la pasteurisation, limitée à la température de 67 à 68 degrés, donne un rendement en caillé légèrement supérieur à celui que fournit le lait non pasteurisé. En même temps, ces savants ont reconnu que cette température n'altère pas les albumines du lait, tout en détruisant les bactéries pathogènes, à condition de faire durer son action au moins cinq minutes. Ce degré de pasteurisation serait celui auquel le lait conserve toutes ses propriétés originelles.

M. Peyrony a trouvé en Dordogne un squelette humain fossile qui, paraît-il, a pour le moins vingt mille ans d'âge.

Le linge et les étoffes sont aisément et complètement désinfectés par le fer à repasser dont la température moyenne va de 200 à 300°; les expériences de M. Svehla démontrent qu'un seul passage du fer donne une stérilisation complète des étoffes fines; pour stériliser à fond les étoffes épaisses, il suffit de repasser deux fois sur les deux faces.

Le prix Nobel pour la chirurgie.

On annonce que cette année le prix Nobel, pour la chirurgie, sera attribué à M. Théodore Kocher (de Berne).

D'après des statistiques publiées récemment, il y a annuellement, en Angleterre et aux Etats-Unis, douze millions de mariages et un millions de divorces. Les catholiques anglais et américains, comme d'ailleurs les catholiques du monde en-