

## 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-