

trie, c'est à-dire de la classe sociale où résident à un haut degré, la dignité, l'initiative individuelle et la vie de famille. Tous ceux qui en vivent seront rejetés dans le prolétariat d'où ils étaient sortis à force de travail et d'économie.

VIII. — Une transformation se produit. Que sera-t-elle si l'Eglise ne vient rappeler les bases fondamentales de toute la vie sociale : Le droit et le devoir, ces deux principes dont la séparation rend tout progrès malsain et infécond ?

Depuis que l'auguste Chef de l'Eglise a élevé la voix en faveur de l'ouvrier, nombre d'hommes généreux se sont efforcés et s'efforcent encore de ramener un peu de charité dans les rapports du travailleur avec le patron qui l'emploie.

Une noble émulation a envahi le cœur des chrétiens dévoués et les a déterminés à étudier la "question sociale."

Seule, et sans qu'aucune cause apparente puisse l'expliquer, la question commerciale a été bannie de leurs études. Et, cependant, nul ne contestera que c'est elle qui a donné naissance, par suite de l'adoption de nouvelles doctrines, à des abus dont souffre l'ouvrier lui-même tout le premier.

Les remèdes ont été cherchés pour adoucir le sort du travailleur de la ville et des champs ; on a tâché, par des groupements d'achats, d'obvier à l'insuffisance de son salaire ; or, au dire d'hommes compétents, appartenant au monde du négoce, *ce remède serait pire que le mal* ; car si les groupements d'achats profitent aux uns, ils préjudicient, en revanche, aux droits préacquis des autres.

De toutes parts, on constate un accroissement de misères, de ruines, de larmes. La disparition du commerce de détail, qui semble à plusieurs être la conséquence inévitable de ces principes et de ces doctrines, fait naître des préoccupations pleines de gravité.

Le ciel est comme obscurci et les esprits les plus honnêtes ont peine à reconnaître la Vérité dans lesquels, en défendant son droit, on n'est point exposé à fouler aux pieds les droits aussi sacrés de son prochain.

IX. — Il est donc temps que des voix autorisées viennent rappeler à tous quelle est la limite du Droit et quel est le Devoir envers autrui. Il est urgent, opportun, que l'épiscopat proclame que le bien général d'une nation impose des obligations que la liberté individuelle ne saurait méconnaître sans froisser la Justice.

C'est pourquoi, Monseigneur, les soussignés, persuadés de trouver près de l'Eglise, dont Votre Grandeur est le représentant autorisé, les règles sûres et pleines de sagesse, viennent vous demander lumière et direction.

Dans un question d'ordre si général, ils croient nécessaire que la Vérité soit enseignée et proclamée devant tous, afin que, l'erreur reculant, la société chrétienne retrouve, là encore, la certitude de marcher dans la justice et dans la charité pour le soulagement et le bonheur de tous.

Confiants dans la sollicitude que l'Eglise, de tout temps, a montrée pour les faibles, les soussignés vous prient humblement, Monseigneur, d'agréer l'assurance de leurs sentiments dévoués et de leur filiale reconnaissance.

(Suivent les signatures).

ENVOI AU PAPE. — Ce *Mémoire à l'Episcopat français* a été envoyé le 29 janvier 1897 à Mgr Clari, nonce apostolique à Paris, pour être transmis à Sa Sainteté le Pape Léon XIII.

PASTEURISATION ET STÉRILISATION

On vend maintenant dans le commerce à des prix assez élevés des laits pasteurisés ou stérilisés.

Il est bon de définir la valeur de ces qualificatifs et d'examiner l'effet qu'a produit sur le lait soit la pasteurisation, soit la stérilisation.

La pasteurisation est une opération dans laquelle on porte le lait à une température comprise entre 60° et 80°, mais pendant un temps relativement court.

La stérilisation s'obtient par l'application d'une température supérieure à 100° et pendant un temps plus prolongé.

Ces mots ne sont pas très bien choisis pour exprimer des choses différentes car dans la pratique usuelle, pasteurisation est le plus souvent synonyme de stérilisation.

Pour le lait, les choses sont différentes et très différentes ; le lait pasteurisé n'est pas stérilisé ; sa désorganisation est un peu retardée, différée, voilà tout.

C'est du lait qui sera attaqué un peu plus tard que celui qui n'a pas été pasteurisé mais qui se désorganisera sûrement.

Au contraire, le lait stérilisé conservé ensuite à l'abri de toute contamination ultérieure, demeure indéfiniment semblable au type primitif, il ne se décompose ni ne se désorganise plus.

Etudions la question de plus près et comparons le lait ordinaire naturel avec le lait chauffé.

La pasteurisation a eu pour résultat de tuer un certain nombre de ferments préexistants dans le lait, mais les ferments se reproduisent comme on le sait par des spores, et les spores sont beaucoup plus résistantes que les ferments adultes, elles ne sont pas détruites par la chaleur au degré indiqué, et lorsque le lait sera de nouveau placé dans les conditions favorables à la vie, ces spores vont se développer et devenir des ferments adultes et actifs.

C'est le temps de cette évolution qui est gagné par le lait pasteurisé, c'est un jour ou deux peut être, c'est, peu de chose, mais c'est suffisant pour que le transport du lait puisse être effectué sans accident, sans que le lait soit exposé à tourner.

Une fois les ferments lactiques développés, la coagulation se produit à partir d'une certaine dose d'acide.

Elle se produit et nous ne nous inquiéterons pas pour le moment de savoir si elle est due à l'acide qui a pris naissance ou à des présures secrétées par les ferments.

Le résultat seul nous intéresse, il est mauvais finalement : le lait est désorganisé pour toujours après cette action des bactéries, il est invendable.

Ainsi donc, en résumé, la conservation n'est que momentanée ; mais néanmoins ce procédé présente des avantages assez sérieux : le lait pasteurisé est d'un goût aussi agréable que le lait frais. On ne s'aperçoit pas qu'on lui a fait subir cette chauffe, et c'est à peine si les experts les plus habiles peuvent lui reconnaître un très léger goût de cuir.

La pasteurisation présente, en outre, le grand avantage de pouvoir être opérée d'une façon continue : on fait couler le lait sur des réchauffeurs ouverts ou à l'intérieur de réchauffeurs clos, ce sont ceux de Fouché, d'Hignette, de Lawrence, etc., etc., et on le refroidit aussitôt après cette chauffe de quelques instants. D'un côté de l'appareil on introduit le lait naturel froid, de l'autre, à la sortie, on recueille le lait pasteurisé et refroidi.

Ce sont de bonnes conditions pour une opération industrielle, le travail est facile, ne nécessite ni beaucoup de chauffage ni beaucoup de main-d'œuvre et c'est cette pasteurisation qui est pratiquée par tous les grands fournisseurs de lait pour les villes.

Le lait pasteurisé ne diffère en réalité guère du lait naturel, il se coagule encore par la presure, peut