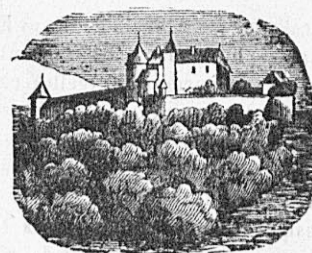




LA GRUYÈRE



ABONNEMENTS

Suisse... 1 an, Fr. 4 50
» 6 mois, » 2 50
Étranger... 1 an, » 9 —
» 6 mois, » 5 —
payable d'avance.

Prix du numéro : 5 cent.

On s'abonne dans les bureaux de poste.

JOURNAL INDÉPENDANT, POLITIQUE ET AGRICOLE

Paraissant le mercredi et le samedi

Supplément bimensuel gratuit : *L'ÉCHO LITTÉRAIRE*

IMPRIMERIE ET ADMINISTRATION : Rue de la Vierge 131, BULLE.

ÉCRIVAIN D'HIVER : Bulle, dép. 6⁰⁰ 10⁸⁰ 2²⁵ 5⁰⁰ 8⁵⁵ — Bulle, arr. 8⁵⁵ 1²⁰ 4⁸⁰ 8²⁰ 10⁵⁰

ANNONCES

Canton, une seule insertion 15 c.; annonces répétées, 10 c. Suisse, 15 c. Étranger, 20 c. la ligne ou son espace. RÉCLAMES : 80 c. la ligne. Pour annonces et réclames ex-cantonales, s'adr. à l'agence de publicité Hasenstein & Vogler, à Fribourg ou à ses succursales.

Les nouveaux abonnés pour 1905 recevront LA GRUYÈRE sans augmentation de prix dès ce jour.

Prix d'abonnement annuel : 4 fr. 50.

BULLE, le 9 décembre 1904

Le lait à Paris.

De tout temps et dans tous les pays, la question du lait a joué un rôle prépondérant dans l'alimentation de l'homme. Ce liquide qui est, ou du moins devrait être la seule nourriture des enfants et des adultes, forme, à l'état naturel, un aliment complet, suffisant à la nutrition. Mais il est de toute nécessité de le consommer à l'état pur.

Il n'est que trop certain que le lait est non seulement le plus altéré, mais aussi le plus altérable des liquides et que, s'il a besoin de protection contre les fraudeurs, les microbes sont pour lui un ennemi non moins redoutable. Il n'est pas de meilleur bouillon de culture microbienne que le lait. Depuis le moment où on le traite jusqu'au moment où on le consomme, les bactéries de toute espèce ne cessent de s'y multiplier avec une activité qu'aucun malthusisme ne limite. Le lait est vierge de microbes au moment où il sort du pis de la vache. Mais, à peine apparaît-il à l'air extérieur, qu'il est déjà souillé. Ce sont les mains du trayeur d'abord, c'est le pis même de la vache, c'est l'air ambiant, c'est le vase où l'on reçoit le lait. Autant de sources d'infection microbienne qui, dès les premières minutes, l'ensemencent déjà de germes variés. Et ces germes prolifèrent aussitôt suivant une progression qui obéit à des lois bien définies. La prolifération est d'autant plus active que le nombre des germes ensemencés est plus grand, que la température extérieure est plus élevée, et,

enfin, qu'un temps plus long s'écoule entre le moment de la traite et celui où le lait est distribué et consommé.

Miquel et d'autres bactériologistes ont suivi d'heure en heure cette multiplication et ils sont arrivés à des totaux de microbes qui sont faits pour répandre la terreur dans les âmes les moins bacillophobes. Leurs résultats ne sont guère rassurants.

À la température de 15 degrés, un lait qui, une demi heure après la traite, contient déjà 18,000 microbes par centimètre cube, en contient 45,000 après trois heures, 428,000 après six heures et 5,820,000 après vingt-quatre heures. Et maintenant à 22 degrés la température extérieure, ce qui est la moyenne ordinaire de beaucoup de journées de l'été, un lait qui ne renferme que 6 250 microbes par centimètre cube une heure après la traite en fournit, au bout de vingt-quatre heures, 11 millions 250,000.

Voilà pourtant du lait à l'état pur, non écrémé, ni additionné d'eau, tel que nous le buvons chez nous, en pays de Gruyère.

Voyons maintenant quel lait consomme le Parisien. Discutant cette question, un docteur de Paris émettait les appréciations que voici :

« Le premier homme qui eut l'idée de tirer profit du lait de ses vaches vendit peut-être à ses semblables ce lait pur et naturel ; mais le second l'écréma, et le troisième, sûrement, le mouilla. Ecrémage et mouillage sont les deux institutions primordiales, d'ordre supérieur, qui, par-dessus toutes les lois et règlements humains, régissent le commerce du lait ; ce sont les colonnes du temple et nul ne saurait les ébranler. Malheureusement, ces deux opérations fondamentales entraînent d'autres non moins fâcheuses, lesquelles, en dernière analyse, aboutissent à une troisième « néces-

sité commerciale », qui est de préserver d'une putréfaction trop rapide les diverses mixtures artificielles délivrées aux bons citoyens sous le nom de lait. Et c'est pourquoi nous buvons le lait, non seulement écrémé et mouillé, mais encore salicylé, boriqué ou formolé au choix et, en tous cas, et toujours, antiseptisé.

L'écrémage et le mouillage nous étant imposés comme des maux inéluctables, nous n'avons qu'à nous soumettre. Mais peut-être avons-nous le droit de protester contre la troisième « nécessité ». Trompés sur la quantité et sur la qualité, ce n'est pas trop exiger que de demander à ne pas être empoisonnés par-dessus le marché. Et s'il existe un moyen de conserver le lait qui ne condamne pas notre estomac à un salicylage ou à un formolage quotidien, il nous est peut-être permis de préférer ce moyen à l'emploi de substances capables de nous rendre dyspeptiques ou albuminuriques. »

Voilà qui est certainement peu édifiant sur la pratique des laitiers parisiens. Mais il faut croire que ce docteur exagère les choses car nous voyons, d'autre part, un journal de Leipzig, consacré à la défense des intérêts de l'industrie laitière, la *Milchzeitung* qui exalte Paris comme la ville par excellence du bon lait. Et dans un journal allemand, cette constatation n'est pas banale.

À entendre si souvent parler des orgies et des scènes écœurantes provoquées par l'ivrognerie et dont certains quartiers parisiens sont le théâtre, dit la *Milchzeitung*, on se représente difficilement que, malgré l'énorme consommation d'alcools de toutes sortes, la capitale de la France soit à la tête des grandes villes qui, relativement, utilisent le plus de lait comme boisson.

De même que Munich est le centre préféré des buveurs de bière, de même Paris est la place par

FEUILLETON DE LA GRUYÈRE 81

Diane la Pâle

Par Jules MARY

— Eh bien ! je dirais que si tu continues, je vais te montrer que je connais la savate... et quand je t'aurai cassé une demi-douzaine de dents...

— Tout beau, mon vieux, tout beau... Moi, vois tu, je ne suis d'avis qu'on peut toujours parler d'un plaisir qu'on ne peut pas se payer. Parler n'en coûte rien. Ainsi, les duchesses, comme les belles grappes de muscat...

Mais Persillard lui coulait en dessous un coup d'œil si furieux que Jactain jugeait prudent de ne pas l'émonstiller plus longtemps.

Lui aussi serrait la boucle.

Et de leur havre-sac ils tiraient quelques dures croûtes qui moisissaient et s'y ébréchaient les dents avec résignation.

Tels étaient les deux personnages qui, pour la seconde fois, viennent d'entrer dans notre récit.

Quand ils sortirent du bureau de l'Aiguillette, ils marchèrent quelque temps sans rien dire.

Jactain était furieux de ce travail auquel, par accès périodiques, l'obligeait son compagnon de misères.

Il bondait.

Persillard, préoccupé, allongeait ses jambes immenses le long des grosses jambes de son ami, sans se soucier de ce mécontentement.

Ils restaient silencieux.

Ils avaient pris la route de Prades, où ils allaient essayer de trouver un gîte.

Tout à coup, et après quelques minutes de trajet ainsi parcouru, Persillard ferma son compas.

Jactain, étonné, s'arrêta également.

— Qu'est-ce que tu as ?

— Moi ? Je n'ai rien.

— Tu regrettes qu'on nous ait embauchés ? fit le gros homme avec un empressement où il y avait une espérance point déguisée.

Pas du tout.

— Tant pis. Alors, à quoi penses-tu ?

— C'est drôle... Tu n'as rien remarqué, toi ?

— Qu'est-ce que j'aurais remarqué ?

— Tout à l'heure, à la mine ?

— Non... j'ai remarqué seulement que le maître mineur ne voulait pas de nous et qu'il allait nous congédier si M. Bartoli n'avait pas eu la fâcheuse idée d'intervenir... Fichez intervention !

— Oui, c'est un brave homme, un bien brave homme...

RD

t pas eu plus de succès, l'on a r l'exploitation des marques, acquérir une fabrique exist-

et ses acolytes, les personnes à temps la vérité, et elles circulaire suivante, datée du

former que, par suite de ment étrangères, et de connaissance que tout oncer à l'initiative que ciété pour l'exploitation des

idérer votre souscrip-

ous communiquer leur déci- 2 juillet 1904, en déclarant

ne a été trompée en cette culaire toutes les personnes ndon de notre projet. »

la circulaire figure M. Dupuis, son nom également qu'a été c'est le même Monsieur nce que « sa bonne foi avait eprise de concurrence « dé- croire que c'est nous qui

soin de juger, en attendant arder.

RD & Cie-

MOTEL

Eugène WÆBER
redi 16 décem-

Alpes,

ulle, à proximité de la

t établissement, et sa rantissent un rapport

ain attendant ont une

MM. MORARD ou
(H592B)1096

tion de pâturage.

mmune de Neirivue mettra n. pour les années 1905, 1906 et

âturage des Bovallats.

es auront lieu le samedi 10 e prochain, au local provisoire de

du Lion-d'Or, à Neirivue, et

trout à 2 heures.

e, 27 novembre 1904.

Par ordre :
Secrétariat communal.

ON FRÈRES, IMP-ÉDITEURS — BULLE

