















# Pour préserver votre santé et celle de vos enfants

## Les épidémies à Alexandrie.

Parmi les épidémies les plus redoutées, et avec raison, du public en Egypte, figurent en bonne place la typhoïde et la paratyphoïde. Les autorités constatent cette année une recrudescence inquiétante de ces deux maladies et l'on signalait du 8 au 15 juillet, 32 cas de typhoïde et de paratyphoïde, contre 15 cas durant la période correspondante de l'année dernière.

Les services sanitaires font ce qu'ils peuvent pour enrayer la marche de ce redoutable fléau. Les mesures prises s'avèrent cependant insuffisantes. Il faut une fois pour toutes, établir les causes de la propagation de ces épidémies et apporter à la situation les remèdes qu'elle comporte. Il y a quelques années, on avait attribué l'épidémie de typhoïde à certains égouts se déversant sur les plages de Ramleh ; on a également parlé, en son temps de la glace que des chimistes avaient considérée comme contaminée. Mais rien de catégorique n'a été encore établi et il est à craindre, tant que cette redoutable question n'aura pas reçu de solution, que les années à venir ne nous réservent encore de fâcheuses surprises...

Les dernières recherches scientifiques ont prouvé que le lait s'il n'est pas traité avec tous les soins nécessaires, constitue rapidement un des milieux les plus favorables au développement des microbes de la typhoïde et de la paratyphoïde.

## Une visite à la Mandara Farm.



Entrée principale de la Mandara Farm.

Le lait, en ces temps de chaleur, n'est-il pas la boisson rêvée à la fois la plus saine et la plus rafraîchissante ?

## Une innovation opportune.

Pour les bébés surtout, l'innovation de la Mandara Farm constitue un avantage inappréciable. Le lait de buffesse étant trop gras, l'installation faite d'après les expériences les plus récentes de la Suisse, permet d'obtenir un lait classifié à 3.5 0/0 de crème qui offre toute garantie et permettra désormais aux mamans qui ne peuvent nourrir elles-mêmes leurs enfants, de ne plus connaître les inquiétudes et les armoises que tant d'autres ont connues.

L'on voit donc que la création de la Mandara Farm, non seulement répond à une nécessité pressante, mais que son importance au point de vue hygiène et puériculture ne saurait être mise en doute. Il importe que tous ceux qui s'intéressent à leur santé et à celle de ceux qui leur sont chers, tâchent de bénéficier d'une initiative qui fait le plus grand honneur à celui à qui en revient tout le mérite.

La Mandara Farm invite d'ailleurs cordialement chacun à visiter ses installations. Les visiteurs pourront être assurés du meilleur accueil ; nous sommes persuadés quant à nous qu'ils ne regretteront pas leur visite et que les plus sceptiques sortiront de la Mandara Farm émerveillés et convaincus.



Pesage, filtrage et transmission du lait à l'aide de la pompe au pasteurisateur.

## Un danger public.

Or, qu'en est-il à Alexandrie ? Depuis une année ou deux, aux grandes laiteries ou à la fellahine trayant sa gamousse à la porte même des maisons, s'est substituée une multitude de vendeurs ayant chacun quelques clients auxquels ils livrent le lait à domicile ; ces vendeurs indigènes que vous rencontrez, portant accrochés au guidon de leur bicyclette, quelques bidons de lait. La plupart achètent leur lait dans la banlieue d'Alexandrie, dans des fermes ne possédant pas d'eau soumise au contrôle de la ville. Suivez-les, si vous en avez le loisir. Vous serez bien vite édifiés. Sans parler même du manque absolu de propreté et de l'ignorance des principes d'hygiène la plus élémentaire de ceux qui fournissent le lait en question, vous verrez ces vendeurs laver leurs ustensiles, à même l'eau du canal et beaucoup d'entre eux n'hésitent pas à compléter à l'aide de cette eau con-

taminée et polluée, le contenu de leurs bidons.

Nous sommes persuadés que ces pratiques courantes sont pour une bonne part dans la recrudescence de typhoïde constatée dans notre ville, et nous sommes certains que si les pouvoirs publics chargés de veiller à l'hygiène de notre population, veulent bien prêter attention au danger que nous leur signalons, ils feront des découvertes dont ils sauront, nous en sommes persuadés, faire leur profit, pour le plus grand bien de la communauté.

## L'industrie laitière en Egypte.

L'industrie laitière a toujours été une des industries nationales de la Suisse. Cette industrie a été portée dans notre pays au plus haut point de perfectionnement, tant au point de vue de l'hygiène qu'au point de vue scientifique.

C'est en s'inspirant de ces principes et des méthodes les plus modernes, qu'un de nos compatriotes Mr. J. Landert a créé la Mandara Farm. Rien n'a été ménagé pour que cet établissement puisse rivaliser avec les établissements similaires les mieux installés de la Suisse. Il constitue en Egypte une innovation grosse d'importance qui marque pour l'hygiène publique d'une ville comme celle d'Alexandrie, un immense progrès.

## Une visite à la « Mandara Farm ».

Visitons la Mandara Farm. Elle en vaut la peine. Remarquons en passant que le propriétaire ainsi que sa famille, vivent à demeure dans la maison de maître d'une si belle simplicité de ligne et qu'il assume lui-même personnellement la surveillance et la direction de sa ferme. Mais voyons la ferme proprement dite et ses dépendances. Des bâtiments neufs, une propreté méticuleuse partout, l'air et l'eau à profusion. Dans de vastes écuries, un bétail sélectionné, visité régulièrement par le vétérinaire et bénéficiant d'un fourrage spécial.

Aussitôt qu'une vache est traitée, le lait est immédiatement transporté dans la salle de pasteurisation. Cette dernière toute tapissée de faïence blanche est un véritable laboratoire. Seuls, y travaillent le laitier et ses aides. Chaque seau de lait est aussitôt pesé afin de contrôler la production de chaque vache, puis on le déverse dans une chaudière où il est porté à la température déterminée de 85°. Il subit de ce fait sans être bouilli une pasteurisation de quelques secondes pour être immédiatement ramené à 4° au-dessus de zéro. Sans qu'aucune main ne le manipule, il est ensuite mis en bouteilles au moyen d'un emplisseur automatique. Chaque bouteille est, à l'instant même, cachetée à un bouchon métallique qui la ferme hermétiquement. Le lait est ensuite transporté dans une chambre frigorifique en attendant l'heure de la distribution.

L'installation du lavage des bouteilles et des récipients méritent une mention spéciale. Une machine perfectionnée brosse intérieurement et extérieurement bouteilles et bidons qui sont en outre stérilisés par des jets de vapeur brûlante.

## La beurrerie.

La beurrerie est non moins intéressante. Elle témoigne du même souci de propreté rigoureuse. Des barattes modernes travaillent le beurre sans aucune inter-

vention manuelle. La crème servant à la fabrication du beurre est également pasteurisée et traitée avec des ferments lactiques spéciaux qui donnent au beurre, son arôme, sa fraîcheur et garantissent sa conservation.

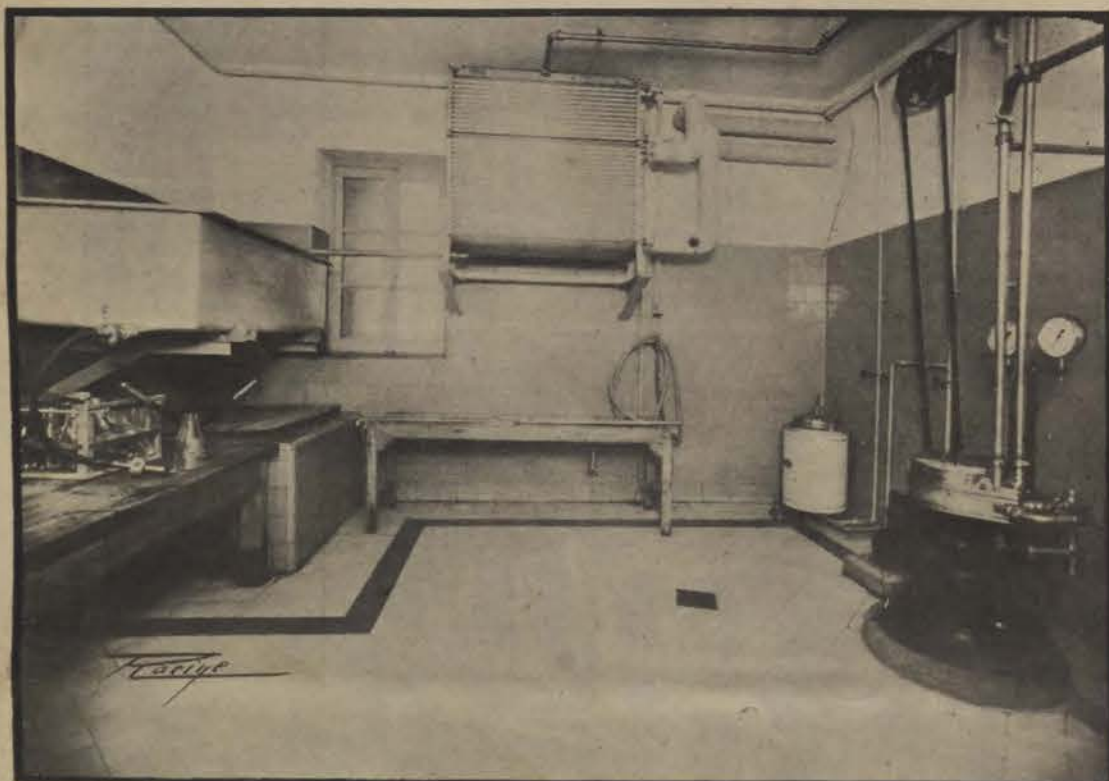
Une machine découpe automatiquement la motte de beurre obtenue, lui donnant la forme et le poids voulu. Chaque morceau est enveloppé dans un papier parchemin spécial et conservé ensuite dans les chambres frigorifiques installées à cette intention.

Les avantages d'un pareil établissement sont trop évidents pour que nous nous y arrêtions et il est certain que l'installation de la Mandara Farm constitue pour l'hygiène d'Alexandrie, un bienfait de tout premier ordre.

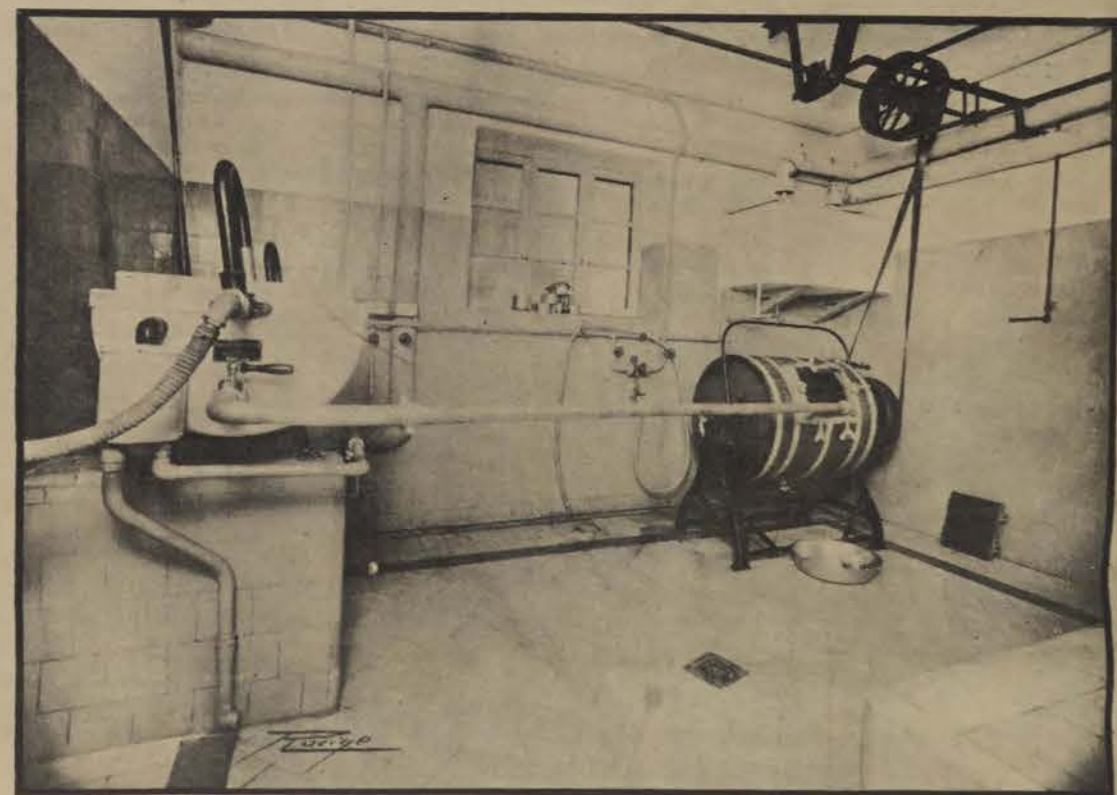
Le lait pour être consommé en toute tranquillité, n'a plus besoin d'être bouilli. Il peut être simplement porté à la température désirée et les vitamines qu'il contient sont ainsi respectées.



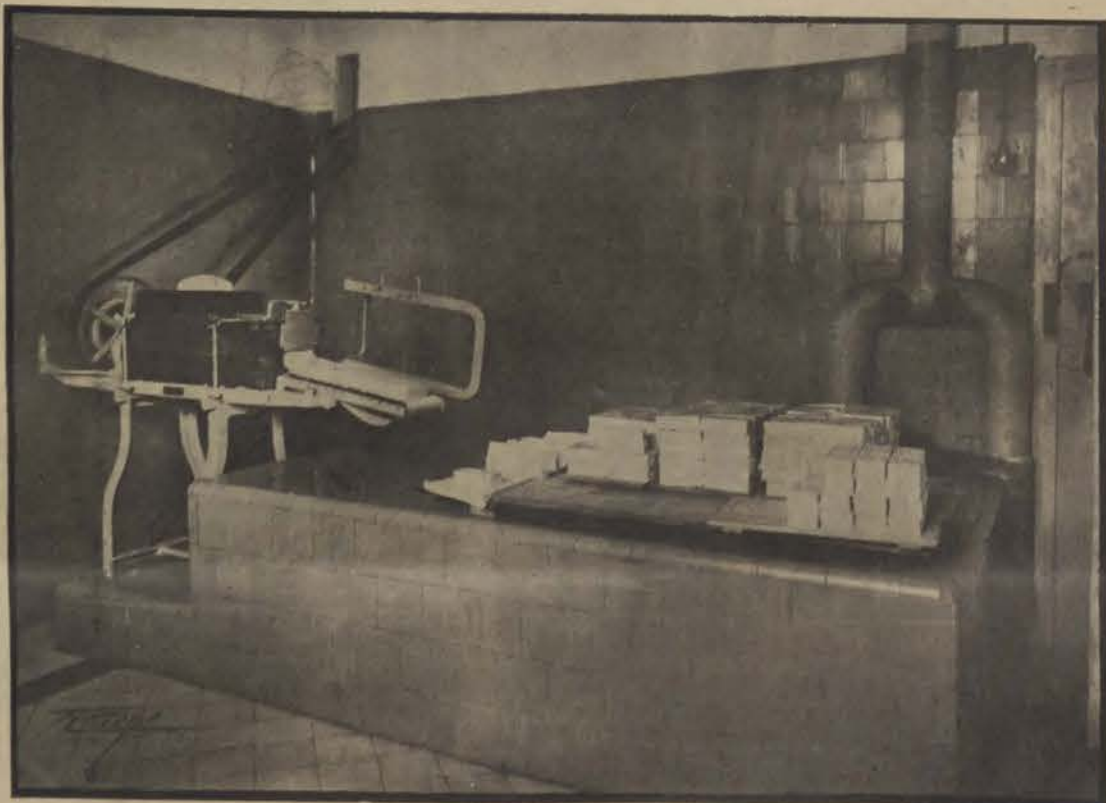
Le lavage des bouteilles à l'eau chaude et à la vapeur.



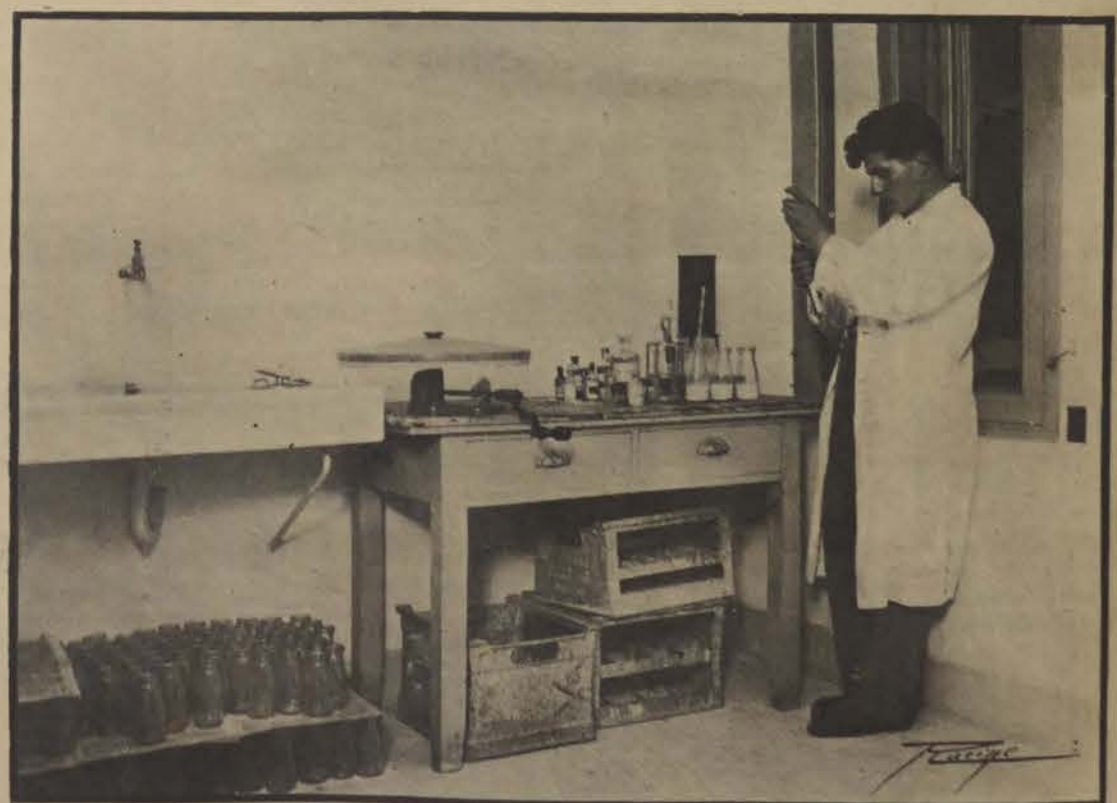
Pasteurisateur, réfrigérant, bassin accumulateur et remplisseur de bouteilles.



Maturateur de crème et baratte mécanique.



Le découpage et pesage du beurre.



Le laboratoire d'analyses.

buvez du lait frais vous donnant toute garantie.