

Courroies Spéciales

Nos courroies sont recouvertes de de notre Ciment Imperméable et peuvent être exposées au froid ou à la chaleur sans danger de les gâter.



D.K. McLaren, Limited

Montréal, 300 rue Craig Ouest.
Québec, 21 rue St-Pierre.

Fer-blanc

"ALLAWAYS" et "CANADA CROWN" véritablement au Charbon de Bois.
"TRYM" au meilleur Coke.

Toutes marques Standard, qualité de confiance, prix modéré.
N'acceptez pas de substitution.

A. C. LESLIE & CO., Montreal.
LIMITED.

ON NE VEND QU'AU COMMERCE DE GROS.

donne d'excellents résultats pour des liquides tels que le vin et la bière, ne constitue ici qu'une préservation temporaire, incomplète et même illusoire, si le lait auquel elle s'adresse n'est pas de très bonne qualité ou est recueilli avec une propriété douteuse.

Lait stérilisé.—Pour être absolue, la stérilisation doit être faite à 230 degrés Fahr. pendant quinze minutes. C'est ainsi qu'il faut procéder quand on veut conserver le lait durant des semaines ou des mois; ainsi tous les microorganismes sont détruits, y compris les spores et les ferments de la caséine et, si l'embouteillage est soigné, il n'y a aucune réinfection à craindre.

Les bons échantillons de lait stérilisé peuvent être conservés au moins trois mois et souvent davantage après l'opération. Cependant la durée de la conservation n'est pas infinie et lorsque la graisse prend une odeur de suif, le lait doit être rejeté.

Depuis que l'emploi du lait stérilisé a été vulgarisé, on a sauvé un nombre considérable d'enfants, qui auraient succombé à des maladies transmissibles, telles que la tuberculose ou la diarrhée infantile. Cependant il ne faut pas méconnaître que le lait stérilisé a une composition différente de celle du lait naturel et une valeur nutritive moindre. Les nourrissons ne le supportent pas toujours. Parfois, sous l'influence de cette alimentation apparaissent des troubles digestifs et des troubles généraux de la nutrition se traduisant par l'anémie ou le rachitisme.

C'est qu'en effet la stérilisation fait subir au lait diverses modifications d'ordre chimique; au bout de quelques jours, la graisse n'y persiste plus qu'à l'état d'émulsion; elle surnage à la surface du lait et la digestion en devient plus difficile. D'autre part, il est probable que les ferments solubles ou zymases détruits par la stérilisation sont des stimulants des actes nutritifs. La valeur de l'aliment vivant, c'est-à-dire de l'aliment possédant encore certaines cellules douées d'activité biochimique (douées de la vie), n'est

plus à démontrer dans la prophylaxie des affections à caractère scorbutique.

La lécithine, qui diminue déjà de 12 p.c. dans le lait chauffé au bain-marie à 203 degrés Fahr. diminue dans la proportion de 30 p. c. lorsque le lait est stérilisé à l'autoclave aux températures de 220 à 230 degrés Fahr., et cette décomposition de la lécithine explique dans une certaine mesure les troubles digestifs consécutifs à l'usage exclusif du lait stérilisé.

Laits concentrés, laits en poudre.—Ces produits, lorsqu'ils ne sont pas conservés par addition de saccharose, sont avant tout des produits stériles; la stérilité est la conséquence obligée de leur préparation; elle est, d'autre part, la condition sine qua non de leur utilisation.

La réduction du lait à un volume essentiellement inférieur au volume normal a pour but d'assurer le transport facile de cet aliment à des distances considérables.

Au point de vue théorique, le lait concentré est un lait auquel on a enlevé une quantité considérable de son eau de constitution sans toucher aux autres substances composantes et sans modifier ni la structure chimique de celles-ci, ni leurs rapports élémentaires.

Jusqu'à ces dernières années on a considéré l'addition du sucre comme indispensable à la préparation du lait concentré. Le lait concentré sucré n'est pas stérilisé et le sucre, comme dans la confiture, joue le rôle de conservateur. Les laits concentrés sucrés doivent subir la stérilisation à l'autoclave. Ils sont mis en vente, tantôt écrémés, tantôt non écrémés, ces derniers seuls, sont intéressants à comparer avec les précédents au point de vue de leur valeur nutritive.

(A suivre).

Un individu ingénieux de Londres a établi une nouvelle industrie dans les rues de cette ville; il nettoie les pipes pour un denier au moyen d'un appareil à vapeur. Il a monté sur une charrette de marchand ambulant une petite chaudière à vapeur et invite les fumeurs à lui confier leur pipe pour un nettoyage

complet par une injection de vapeur, moyennant un penny. Il paraît que le procédé est un des plus efficaces qui aient jamais été imaginés pour rendre douce à fumer une pipe sale. On arrive au même résultat en fixant un tuyau en caoutchouc à un petit robinet au dessous de la monture d'une chaudière à vapeur et en laissant la vapeur traverser le tuyau et le fourneau de la pipe. Malheureusement peu de personnes ont accès à des chaudières à vapeur pour opérer ce nettoyage. Cependant il ne devrait pas être difficile d'imaginer un petit appareil portatif à vapeur pour s'en servir chez soi.

* * *

Mark Twain était un fumeur invétéré. Malgré la maladie à laquelle il a succombé, une angine de poitrine, il continua à fumer jusqu'au dernier moment, bien que les médecins lui eussent strictement interdit l'usage du tabac au premier indice de troubles cardiaques. Il atteignit néanmoins le bel âge de soixante-quinze ans, sans avoir jamais abandonné son cigare ou sa pipe. Un fait qui indique combien il aimait le tabac, c'est qu'au grand dîner donné en son honneur à l'occasion du soixante-dixième anniversaire de sa naissance, il fit de son penchant pour le tabac le sujet principal du discours qu'il prononça en cette circonstance: "Je me suis toujours fixé pour règle, de ne pas fumer en dormant, et de ne jamais me passer de fumer éveillé. Voilà soixante ans que j'ai commencé à fumer. Je n'ai jamais acheté de cigares encadrés de bandes. Ils étaient trop chers pour moi. J'ai toujours acheté des cigares à bon marché. Il y a soixante ans, ils ne coûtaient que quatre dollars par baril; mais plus tard mon goût s'est amélioré, et je paie maintenant sept dollars par baril pour mes cigares."

Les personnes répondant aux annonceurs voudront bien mentionner qu'elles ont vu leur annonce dans "LE PRIX COURANT."

EN ECRIVANT AUX ANNONCEURS, CITEZ "LE PRIX COURANT"