

Le Sterilisateur a Lait

"LECOURS"

Four Steriliser et Pasteuriser le lait.

LE lait est un liquide singulièrement délicat! Au contact de l'air, il s'altère avec une extraordinaire rapidité. De nombreuses espèces de microbes s'y plaisent et s'y produisent, et il en est beaucoup qui provoquent, chez les nourrissons, des accidents trop souvent mortels.



C'est le "ferment lactique" qui fait aigrir le lait, le rend si nauséux et si indigeste.

C'est le "bacille de la diarrhée verte," si virulent et si meurtrier.

C'est le "bacterium coli commune," qui, dans des circonstances spéciales, détermine des diarrhées infectieuses auxquelles les enfants succombent par milliers.

Ce sont les "microbes filamenteux du choléra infantile," qui provoquent ces diarrhées et ces vomissements incoercibles, presque toujours terminés par l'asphyxie et par la mort.

Ce sont les microbes de la tuberculose, de la fièvre typhoïde et de tant d'autres affections dont on peut facilement éviter l'introduction dans le lait.

C'est au lait impur, qu'est due, pour la plus grosse part, l'énorme mortalité de l'enfance.

Le STÉRILISATEUR A LAIT "LECOURS" construit d'après les indications d'un spécialiste éminent, détruit par la stérilisation ou la pasteurisation tous les microbes et les bacilles qui peuvent s'introduire dans le lait, et par là le rend propre à l'alimentation des enfants.

Ce STÉRILISATEUR fortement recommandé par un grand nombre de Médecins spécialistes, est peu compliqué et très facile à employer.

L'essayer c'est l'adopter. Son prix très modique le met à la portée de toutes les bourses.

*DES INSTRUCTIONS COMPLETES SONT FOURNIES AVEC
CHAQUE STÉRILISATEUR.*

Prix: \$2.00 - \$1.50 aux Médecins.