

y sommes parvenus par l'application prolongée de la chaleur.

1o Température convenable.

Nos premiers essais ont été faits à des températures variant de 158 à 167, mais nous avons reconnu que le résultat n'était pas parfait; la température de 167° est insuffisante; celle de 185° convient bien, il est inutile de la dépasser.

2o Temps de l'opération.

Il est évident que cette température doit être longtemps appliquée pour que les spores soient atteintes, et si nous avons eu quelques succès en conservant le lait à 185°, pendant 20 minutes ou une demi-heure, nous regardons cependant ce temps comme insuffisant. Il faut appliquer la chaleur pendant une heure pour avoir toute certitude.

3o Mode opératoire.

On verse le lait dans des bouteilles ou dans des vases, que l'on emplit aux quatre cinquièmes ou aux cinq sixièmes seulement: le vide étant destiné à ménager au liquide une dilatation libre lors du chauffage.

On ferme hermétiquement; si l'on a employé des bouteilles, on ferme avec de bons bouchons que l'on assujettit par des ficelles ou de légers fils de fer.

Vases ou bouteilles sont mis au bain-marie et l'on élève doucement la température jusqu'à 185°, on la maintient à ce degré pendant une

heure. Il est évident qu'il faut que les vases soient submergés dans l'eau chaude et qu'il est à recommander de les remuer légèrement, de les retourner de temps à autre; on laisse refroidir dans l'eau du bain-marie, on retire les bouteilles, on les essuie et c'est tout.

Le lait se conserve ensuite sans autre précaution et dans des circonstances quelconques.

Nous avons des laits qui datent de plus de trois semaines et que l'on a gardés huit à dix jours dans des étuves; le lait ne subit aucune modification apparente; toute la crème monte comme à l'ordinaire, mais on la réincorpore au liquide par une simple agitation.

A la dégustation, le lait ainsi conservé est aussi doux, aussi frais que du lait naturel; l'acidité ne subit aucune augmentation.

Essayés à la présure, ces laits donnent un coagulum porcelanique et homogène comme du lait frais naturel, tandis que le lait bouilli se coagule en grumeaux indépendants et non en masse.

En résumé, c'est du lait.

Ce lait ainsi stérilisé à 185° a été conservé à la chaleur sous pression et les gaz qui auraient pu se dégager du liquide à cette température se redissolvent partiellement lors du refroidissement. On n'a plus, comme dans le lait stérilisé, un liquide dépourvu de ses gaz natu-

rels, mais bien le lait lui-même tel qu'il était à l'origine.

Déjà, dans le procédé Popp et Becker, on avait songé à réintroduire de l'air stérilisé dans le lait stérilisé et MM. Popp et Becker faisaient remarquer que leur lait semblait d'un goût plus agréable que les laits conservés dans le vide.

Nous avons reconnu enfin, et cela était à prévoir, que notre procédé de conservation n'était pas un moyen de guérison: du lait déjà trop altéré ne peut pas se régénérer et il est presque inutile de dire que la limite de l'application de la méthode se trouve au point d'apparition du coagulum par la chaleur.

Si le lait se coagule tout seul quand on chauffe, on ne peut pas le chauffer sans le dénaturer, sans le détruire; la méthode nouvelle est aussi inapplicable que toutes les autres, du reste.

Nous avons trouvé que cette limite correspondait à peu près à 2 gr. d'acide lactique par litre. On ne peut et on ne doit traiter que des laits frais; marquant dans les environs de 18 a au plus; 20 a serait déjà trop.

R. LEZÉ.

LE PLÂTRE EN AGRICULTURE.

Le plâtre cru ou cuit, dit M. Garola, influence généralement d'une manière très favorable le développement des plantes fourragères de la famille des

THE **EDWARD CAVANAGH CO'Y**

MANUFACTURIERS ET IMPORTATEURS

**DE QUINCAILLERIES,
HUILES,
PEINTURES,
CHARBONS, ETC.**

2547 à 2553 rue Notre-Dame, MONTREAL

Coin de la rue des Seigneurs.

Bell Tel. 8025

The **MERCHANTS & BANKERS INTERNATIONAL GUARANTEE Co.**
OF BRITISH NORTH AMERICA

Qui a fait application pour obtenir son incorporation sous l'Acte de la Puissance du Canada, est considérée comme devant être une entreprise dont les actions seront un des meilleurs placements pour toutes les classes, principalement pour les petits capitalistes. Le système adopté par cette compagnie et son genre d'affaires feront de ses actions des valeurs payantes, rapportant des dividendes égaux à ceux des meilleures valeurs existant actuellement. C'est le moment de souscrire. Nous vous donnerons par la maille ou à notre bureau des informations complètes qui vous convaincront...

S'ADRESSER :

13, 15 et 17, Cote St-Lambert

M. & B. I. G. Co. of B. N. A.

MONTREAL

SUPÉRIEUR A TOUT AUTRE

Le **SAVON** Extra de **T. Blouin & Fils**, vous donnera entière satisfaction. Demandez-le à votre épiciers. Cens qui vendent le caustique cassé devraient s'adresser à **T. BLOUIN & CIE**, . . . Le bidon breveté qui le contient est une merveille. . . . Demandez échantillons et nos prix.

Nos voyageurs sont maintenant sur la route et vous visiteront sous peu. Donnez-leur vos commandes et vous serez satisfait.

T. BLOUIN & Cie, EPICIER EN GROS, 148-148, St-Paul, Québec

**ASSORTIMENT
CHAUSSURES**

Si vous désirez assortir votre stock de Chaussures, écrivez-moi. J'ai tous les genres, toutes les qualités et tous les points constamment en main.

Chaussures Fines, Légères, Formes Nouvelles

Chaussures Fortes, Solides, Durables

Aussi toujours en main : **Claques, Vernis, Lacets.**

NOTRE STOCK DE CHAUSSURES EST LE PLUS GRAND DE LA PROVINCE

Chaussures en Gros

J. H. BEGIN, St-Roch, Québec.