

fester dès 140 degrés, tandis que, si le chauffage est de peu de durée, les altérations ne peuvent être constatées et encore faiblement, qu'à partir de 158 degrés. Les bacilles de la tuberculose, notamment, peuvent être tués par un chauffage de 149 degrés durant 5 minutes, et un tel chauffage n'altérerait pas les propriétés de ce précieux aliment, tout en le débarrassant des germes les plus redoutables. La mesure de précaution à prendre consiste à empêcher la production de toute pellicule ou écume. Enfin, pour notre auteur, le lait pasteurisé et vendu tel présente des dangers, parce que, en détruisant les bacilles de la tuberculose, on détruit aussi les ferments lactiques, qui, dans les conditions normales, protègent ce lait contre des fermentations nuisibles; et l'on n'a plus la ressource, comme avec le lait cru, d'interroger le degré d'acidité pour se renseigner sur le degré de fraîcheur. La conséquence est donc qu'il ne faudrait recourir à la pasteurisation qu'à la maison, même, peu avant la consommation.

(L'Industrie laitière).

L'INFLUENCE DE L'ALIMENTATION DES VACHES SUR LE LAIT ET LE BEURRE

De ce que le lait et le beurre prennent souvent l'odeur et le goût des aliments habituels des vaches qui les ont fournis — des choux, par exemple, ou du thym — on avait cru pouvoir conclure à la possibilité de modifier la composition et la qualité du lait et du beurre en modifiant la nourriture des animaux.

Cette croyance est même vieille comme le monde, car elle paraît remonter à l'époque préhistorique, où parurent les premiers peuples pasteurs dont les migrations constantes inspirées par le besoin de changer de pâturages, alors même que les pâturages étaient loin d'être épuisés, n'avait probablement pas d'autre motif. Elle est ressuscitée en ces derniers temps, sous une forme plus savante, et il ne manque pas de gens qui se figurent qu'en donnant aux vaches une alimentation riche en phosphates, par exemple, ou même simplement en les faisant paître dans des prairies où l'on a mis des engrais phosphatés en abondance, on doit en obtenir un lait supérieurement phosphaté et plus substantiel que nature. Il va de soi qu'on devrait avoir également de la même façon du lait salé, du lait sucré, etc.

Il paraît qu'il n'en est rien, et que cette légende repose sur une illusion. Telle est du moins la conclusion d'une étude basée sur une longue série d'expériences, que M. Porché, professeur à l'École vétérinaire de Lyon, vient de soumettre au

LA FONCIERE ASSURANCE CONTRE L'INCENDIE

Capital Autorisé \$1,000,000

BUREAU DE DIRECTION :

T. J. CHARBONNEAU, Ing. Civil, Président.
G. I. DELISLE, Manufacturier, Vice-Président.
VICTOR MORIN, Notaire.
JOSEPH ARCHAMBEAULT, Banquier.
C. DORRIS, M.P.P., Négociant.
M. A. MOODY, Industriel.
N. E. CLEMENT, Négociant.
J. L. H. MARCIL, Gérant.

"La Providence"

ASSURANCE CONTRE LE FEU

Bureau Principal: 52, rue St-Jacques,
MONTREAL.

SPECIALITES: Risques Commerciaux à 20 p.c. de réduction — Pourquoi tous les marchands ne profiteraient-ils pas de ce grand avantage? La Cie n'a aucune réclamation non payée — On demande des Agents — S'adresser à

L. A. PICARD, Gérant.

P. A. GAGNON

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR
Membre de l'Association des Comptables

Chambres 10 et 11, Edifice Alliance
107 rue St-Jacques, - - - MONTREAL
Bell Main 4912

GEORGE PARÉ

Comptabilité et Audition
Administration de Successions

99 rue St-Jacques, MONTREAL
Téléphone Main 2619

PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une Idee? — Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par Marion & Marion, Ingénieurs-Conseils, Bureau: Edifice New York Life, Montréal, 907 G Street, Washington, D. C.

Arthur W. WILKS J. Wilfrid MICHAUD
WILKS & MICHAUD
Comptables, Auditeurs, Commissaires pour
toutes les Provinces
Règlement d'affaires de Faillites
601 BATAVIA BANQUE DES MARCHANDS
Téléphones: BELL MAIN 5600 MONTREAL
MARCHANDS 849

Travailleurs sérieux demandés dans un bon territoire pour vendre des polices ordinaires.

Les Hommes qui Peuvent remplir la première condition trouveront les deux autres fournies par l'UNION MUTUAL. Les polices ont été changées récemment pour être conformes aux lois révisées. Chaque chose à la hauteur des temps.
UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.
Fred E. Richards, Président. PORTLAND, MAINE.
Pour agences dans la division Ouest, la Province de Québec et Ontario Est, s'adresser à W. I. JOSEPH, gérant 151 rue St-Jacques, Montréal. HENRY H. MORIN, Agent principal pour le Canada, 151 St-Jacques Montréal.

L. R. MONTBRIAND,

Architecte et Mesureur,
No 230 rue St-André,
Montréal.

dernier Congrès de l'Association française pour l'avancement des sciences.

Contrairement au préjugé courant, la qualité des aliments n'a qu'une influence négligeable sur la composition de la sécrétion lactée, qui ne varie guère qu'avec l'individu et surtout avec la race.

La teneur du lait en sels minéraux, en particulier, dépend d'un phénomène purement physique, de l'équilibre osmotique, dont les différences de densité des liquides vivants font absolument tous les frais. Prétendre augmenter la teneur du lait en chlorure de sodium ou en phosphate de chaux en administrant aux vaches ou aux chèvres des quantités même excessives de ces substances serait donc aller au devant d'un échec certain.

Tout au plus peut-on espérer augmenter un peu la proportion de lactose (ou sucre de lait) en forçant dans la ration alimentaire la dose des hydrates de carbone. — (Les Industries agricoles progressives).

UN NOUVEL ANESTHESIQUE

M. F. W. Malvin, consul des Etats-Unis à Nottingham a envoyé au Bureau des Manufactures, à Washington, quelques renseignements concernant le nouvel anesthésique, la stovaine. Il paraît que cette substance produit la paralysie du corps au-dessous du point d'injection et enlève toute sensibilité aux membres, de sorte qu'il est possible d'amputer une jambe pendant que le patient conserve toute sa connaissance et qu'il pourrait être témoin de l'opération, si on le lui permettait. Le patient ne sentirait aucune douleur et, après l'opération, quand la sensibilité est revenue, il n'éprouverait rien qu'une sensation de contusion, conséquence des opérations graves.

Le nom curieux de l'anesthésique, "stovaine", est dû à son inventeur, M. Fourneau. Celui-ci désirait que sa découverte perpétuât son nom; mais comme l'anesthésique est de la nature de la cocaïne et qu'aucun mot composé ressemblant à ce mot ne pouvait être tiré du nom "Fourneau", l'inventeur traduisit son nom en son équivalent "stove" dans la langue anglaise et y ajouta la terminaison nécessaire.

Plus grand sera le nombre de gens qui sauront qu'un homme est en affaires et qui auront connaissance du genre d'articles qu'il vend, mieux marcheront ses affaires. La publicité est le moyen le plus court et le meilleur de fournir cette information au public. La publicité dans les journaux constitue la meilleure publicité, parce qu'elle communique ces informations à plus de gens, à un coût moindre que n'importe quel autre genre de publicité. C'est là un fait qu'un peu d'observation établira incontestablement.