

Exigez les célèbres

Tabacs en Poudre... Frechette

Vendus garanti par les manufacturiers . .

MILLER & LOCKWELL

Echantillons envoyés gratuitemint sur demande

...Quebec

EN ENVOYANT VOTRE COMMANDE, S. V. P. MENTIONNEZ CE JOURNAL

tion sans se coaguler, compter jusqu'à 100,000 bactéries par centimêtre cube.

Leur nombra va en augmentant à égalité de temps lorsque la température augmente et cela dans des proportions énormes, puisque après 15 heures, à 25°, le nombre peut s'élever à 72,000,000 par centimètre

A l'origine, ce sont les aérobies qui se développent en majorité, privant d'oxygène les couches profondes du liquide. Puis, quand l'oxygène a disparu, ce sont les anaérobies qui se développent à leur tour.

Mon procédé les détruit tous, aussi bien ceux qui sont présents dans tous les laits, que les microbes pathogènes et, en particulier, l'un des plus virulents le bacille de la tuberculose.

EXPOSÉ DE LA MÉTHODE:

Après la traite, et le plus rapidement possible, le lait est introduit dans un récipient refroidi, en tôle stérilisé. étamée ou nikelée ou doublée de verre, et il reste soumis à l'action du gaz acide carbonique pur sous pression de 5 à 6 atmosphères. Il reste ainsi pendant 4 à 5 heures,

l'oxygène pur, comprimé à 5 atmos- tenir assez rapidement des dessins phères, et il reste sous cette pres-sur les objets en fonte. Il est basé sion pendant 5 heures. Sous ce dou sur la résistance que peuvent acble traitement, aérobies et anaérobies sont complètement tués, ainsi que le prouvent les analyses bactériologiques faites sur des laits ainsi traités. Dans cet état le lait peut supporter des températures de 80 à 100 sans se coaguler; à la tempé rature ordinaire, il peut rester plus de 15 jours sans se coaguler, et son transport à grande distance peut s'effectuer. Pour ce transport, le lait est renfermé dans des bidons de capacités variables, 30, 50 ou 100 litres sous pression d'oxygène de deux atmosphères. On peut aussi le débiter en siphons présentant une disposition spéciale et le fournir à la clientèle comme on fournit les eaux gazeuses.

Ainsi traité, le lait a conservé tous les caractères, toutes les qualités du lait cru, et présente, d'une façon absolue, toutes les garanties hygiéniques d'un lait véritablement

LES DESSINS SUR LA FONTE

Le procédé suivant, dont nous empuis on laisse dégager l'acide carbo- pruntons la description au journal nique et le lait reçoit à nouveau de américain Outerbridge, permet d'ob-

quérir certaines matières, telles que le lin, les dentelles, les broderies, les herbes et feuilles, etc., quand elles sont soumises avec de grandes précautions, à une carbonisation complète.

Pour carboniser ces matières, on place ces objets dans un récipient entre deux couches de charbon, cette boîte, fermée ensuite hermétiquement par un couvercle, est chauffée progressivement pour chasser l'humidité et cela tant qu'il se dégage une vapeur bleuâtre, puis le récipient est amené et maintenu à blanc pendant deux heures. Après refroidissement lent, le produit retiré de la caisse est soumis à une flamme de lampe Bunsen afin d'en assurer la carbonisation; dès que celle-ci est complète, il n'apparaît plus aucune partie incandescente sur le produit sortant du brûleur. On peut donc chauffer à blanc l'objet sans qu'il éprouve le moindre changement.

Les objets carbonisés à la flamme du Bunsen sont non seulement incombustibles, mais ils possèdent encore une certaine élasticité et assez de résistance au déchirement; on peut, par conséquent, les manier avec facilité et de façon que l'im-

SANS AUCUN ACIDE.

DE TOUTES SORTES ET QUALITÉS.

Manufactures et mis en entrepot sous la surveillance de l'Inspecteur du Revenu de l'Interieur. ..., Garanti pour sa force et son gout

MANUFACTURE DE VINAIGRE DE ST-HYACINTHE

Courroies en Cui

IMPORTATEUR DE COURROIES EN CAOUTCHOUC

SEUL AGENT POUR LA CELEBRE COURROIE EN POILS DE CHAMEAU (LANGASHIRE PATENT HAIR BELTING) ECRIVEZ POUR NOS CATALOGUES ET LISTE DE PRIX.

Bureau, 24, Carre Victoria, Montreal.