

Au contraire, lorsque la température s'élève de 15 à 30, 35, ou même 40° pour quelques-uns comme le ferment lactique, on les voit se trouver dans les meilleures conditions de reproduction.

Si donc, avec ces conditions de température, se rencontrent de l'humidité et des matières nutritives, on les voit évoluer avec une grande rapidité; et c'est ce qui vous explique, par exemple, que pendant la saison d'hiver les feuilles se conservent bien pendant quelque temps, tandis que pendant les périodes de chaleur, on voit les feuilles se pourrir quelquefois dans quelques heures, en 24 heures.

Voilà quelles sont les conditions d'évolution des ferments cryptogamiques et microbiens, et immédiatement vous vous rendez compte que pour arriver à conserver les produits végétaux et animaux qui doivent servir à notre alimentation, vous vous rendez compte, dis-je, de la façon dont il faut opérer sur ces conditions; il faut les détruire autant que possible, parce que lorsqu'elles seront détruites, les ferments ne pourront pas se développer.

Evidemment, il y a une des conditions sur lesquelles nous ne pourrons pas agir: c'est la deuxième, celle qui exige des matières nutritives, car si nous détruisons ces matières nutritives, nous détruisons par le fait même, les végé-

taux et les matières animales; ce n'est pas sur ces matières que nous pouvons agir; c'est sur la troisième condition; conditions de température, ou sur la première: présence de l'humidité.

Nous pouvons aussi agir sur l'origine des germes, et enfin introduire une autre condition: nous savons, en effet, que les ferments peuvent être tués, ou du moins paralysés par des produits étrangers, par des produits spéciaux appelés antiseptiques, et par conséquent, nous pourrions aussi faire intervenir cette condition, puisque, en l'utilisant, nous parviendrions soit à arrêter les ferments dans leur évolution, soit à les détruire complètement.

Et si vous voulez bien réunir entre elles, faire un lien entre ces quatre conditions spéciales, vous verrez que les procédés de conservation que l'on peut appliquer aux matières alimentaires, sont également au nombre de quatre.

Le premier de ces procédés sera celui qui agira sur la température: c'est le procédé par réfrigération.

Le second sera celui qui agira sur la présence de l'eau; ce sera le procédé par dessiccation.

Le troisième sera celui qui détruira les microbes par stérilisation, c'est-à-dire par l'action de la chaleur, mais qui agira en même temps sur l'air qui transporte les germes, c'est-à-dire que ce pro-

cédé, lorsque les germes microbiens auront été tués, mettra les matières alimentaires à l'abri du retour de ces ferments.

Le quatrième procédé, enfin, se rapportera à l'emploi des produits étrangers, à l'emploi de ces produits qu'on désigne sous le nom de produits antiseptiques qui, introduits en quantité suffisante dans les aliments, agiront soit en paralysant complètement les ferments microbiens, soit en les tuant.

Voilà les quatre procédés auxquels se rapporte la conservation des matières alimentaires.

Malheureusement, il m'est impossible de les étudier avec vous tous les quatre dans leur entier, parce qu'il me faudrait pour cela plus d'une soirée, et je dois me contenter de vous dire quelques mots de ceux de trois d'entre eux qui ne sont pas d'un emploi général, dans tous les cas qui sont plutôt d'un emploi restreint, pour m'attacher surtout au véritable procédé qui a créé en France et à l'étranger de nombreuses industries depuis l'origine de sa fondation.

(A suivre).

CITRON ESSENCE

En vente à \$1.00 la livre fluide, par Jules Bourbonnière. Téléphone Bell, Est 1122, Montréal.

Une entreprise qui ne vaut pas la peine d'être annoncée, ne vaut pas la peine d'être mise en opération.

ST. LAWRENCE PAPER BAG CO. QUEBEC.

*Manufacturiers de sacs d'épicerie
et marchands de papier.*

LA SEULE MAISON HORS
DU TRUST DES COMBINES

Nous garantissons pleine et entière satisfaction sur la qualité de notre marchandise. Attendez nos voyageurs pour vous convaincre de ce que nous avançons.

BUREAU ET MANUFACTURE: 71-75 SAULT-AU-MATELOT

ENTREPOTS: 62 à 69 SOUS LE CAP, QUEBEC.

IL Y A LA UN BON PROFIT POUR LES EPICIERES.

Cela paie de tenir le meilleur article — et surtout quand le meilleur article est un article bien connu, bien annoncé, comme le

Sel Windsor

Ayez toujours du Sel de Table Windsor, pour vos clients — et voyez combien plus vous en vendez.

Naturellement, vous savez que l'article qui se vend le mieux est celui qui rapporte le plus d'argent.