



Les " Sicilian Tablets " forment le breuvage le plus commode à emporter en excursion. Ces pastilles sont soigneusement emballées dix par tube en verre. Le tube se détache à 10 cents, et ne tient pas plus de place qu'une cigarette. Un verre d'eau et une pastille, et vous avez un breuvage effervescent, sucré et délicieux. Le bénéfice du vendeur est très grand sur cet article. Nous enverrons un tube-échantillon n'importe où, contre 10 cents en timbre-poste. Demandez nous nos prix. Les maisons de gros les ont en stock.

HERDT & CIE
PROPRIETAIRES
MONTREAL

M. Oudin fait observer ensuite que, si le principe de la carte-réclame est admis, on ne sait où s'arrêtera la Compagnie dans son appétit du gain que lui procure cette publicité.

Il y a quelques années la carte d'abonnement consistait en une simple carte du format des portraits ordinaires. Depuis cette innovation, l'abonné a reçu un carnet contenant deux, puis trois et aujourd'hui quatre feuillets épais garnis de réclames. Cela est gênant et si les abonnés ne font valoir leurs droits ils auront bientôt un véritable volume à transporter avec eux.

Le défenseur de la Compagnie de l'Ouest n'a trouvé que de fort pauvres arguments à opposer au demandeur.

Ils'est appuyé sur l'usage et a cité les exemples fournis par les correspondances d'omnibus et les tickets de sièges des promenades publiques, mais il n'a entamé aucun des raisonnements de son adversaire.

Le jugement a été remis à huitaine, et nous croyons fort qu'il donnera raison à l'abonné.

A l'issue de l'audience, M. Oudin a déclaré qu'il se montrait plein de

confiance dans la décision du juge de paix.

Il y a là une question de principe assez importante, car la même jurisprudence pourrait s'étendre aux Compagnies diverses, notamment à celle des tramways pour la publicité de ses correspondances.

ALIMENTATION

Sterilisation du lait à froid de façon à lui conserver toutes les qualités du lait cru, (système de M. Henri de Lavallée)

Le lait du commerce est toujours du lait contaminé, et tous les procédés employés pour empêcher la décomposition du lait et assurer sa conservation plus ou moins longue, n'ont pas donné de résultats satisfaisants.

Pour ne parler que des deux principales méthodes qui ont servi et servent encore de modèles aux autres, nous citerons :

1. La pasteurisation, obtenue en chauffant du lait à 70° et en le refroidissant brusquement; ainsi traité, le lait se conserve un peu plus longtemps, mais il perd son arôme, sa fraîcheur et son goût spécial.

De plus, ce chauffage est insuffisant pour détruire les microbes pathogènes et surtout les sporages.

2. La stérilisation, consistant à chauffer le lait à une température supérieure à 100° pendant un ou deux jours pour permettre aux spores qui ont échappé à la chaleur de se développer. Puis le lait est de nouveau chauffé et refroidi et même une troisième fois. Ainsi traité, le lait peut se conserver très longtemps en vase clos; malheureusement, il a perdu ses qualités. Sa caséine a subi une modification qui la rend moins digestible; son albumine s'est coagulée, le sucre de lait est en partie détruit, perd son arôme et prend le goût de cuit. Les matières protéiques solubles ne sont plus et la galactozymase elle-même est détruite; ce n'est plus qu'un liquide qui n'a rien des qualités du lait cru.

Le procédé que je revendique repose sur ce fait que le lait cru contient des microbes aérobies et anaérobies. On sait, qu'aussitôt après la traite, le lait se peuple rapidement de bactéries et on peut, après quelques heures seulement, alors que le lait est encore marchand, c'est-à-dire qu'il supporte l'ébulli-

H. LAPORTE, J. B. A. MARTIN,
J. O. BOUCHER,

Maison fondée 1870

L. A. DELORME, J. ETHIER,
J. A. MARTIN.

LAPORTE, MARTIN & CIE

...EPICIERS EN GROS...

72 À 78, RUE ST-PIERRE, MONTREAL

— SEULS REPRÉSENTANTS AU CANADA, DE —

PHILIPPE RICHARD, COGNAC, FRANCE.

Vve AMIOT, SAUMUR, FRANCE.

MITCHELL & CO., BELFAST ET GLASGOW.

Thé Japon " PRINCESSE LOUISE "

Thé Japon " VICTORIA "