

## LAIT CONGÈLE

**M** BISHOFF a publié dans le journal "Archiv für Hygiene" les résultats des expériences auxquelles il a procédé concernant l'influence du froid sur le lait.

Ces expériences se divisent en deux groupes: les premières se rapportent aux recherches faites à une température supérieure à 32 degrés; les secondes au lait congelé.

Voici ses conclusions:

1. Pour le lait destiné au commerce vient en premier lieu le degré d'acidité, puis le nombre de bactéries.

2. Du lait non congelé ne peut être conservé que pendant peu de jours [trois à quatorze.]

3. Même à la température de 32 degrés, il ne se produit qu'un développement plus lent des microbes et de l'acidité; le développement des ferments, de l'acide lactique n'est pas complètement arrêté.

4. L'influence de la propreté dans la production du lait se traduit surtout par le fait que du lait, recueilli proprement, reste bon plus longtemps à la température de 32 degrés.

5. La durée de la conservation du lait dépend aussi de la rapidité du refroidissement.

6. Dès le moment où le lait se con-

gèle on constate une diminution continue de microbes; le degré d'acidité reste le même.

7. La congélation transforme la graisse en petits morceaux solides.

8. En réchauffant le lait, la graisse reprend facilement son premier aspect et le lait redevient homogène.

9. Si l'on poursuit le refroidissement [pendant environ 14 jours], l'on constate la présence dans le lait, de nombreux flocons composés la plupart d'albumine lactée et de graisse.

10. Les flocons, dans le lait congelé pendant trois à cinq semaines, se dissolvent complètement sous l'action de la chaleur; si cette période est de quatre à cinq semaines, cette dissolution se fait difficilement et ils deviennent complètement insolubles quand la congélation a duré plus de trois mois.

11. A raison de cette formation d'albumine insoluble, la congélation ne peut, au point de vue commercial, dépasser une certaine limite.

12. Le point de congélation descend quand la teneur normale en sels est plus élevée.

13. Il est préférable de congeler le lait en petites quantités, par exemple, dans des bouteilles de une pinte.

14. Le consommateur n'a toutes garanties, quant à la présence dans le lait

congelé de tous ces éléments, que lorsque le lait s'est congelé dans des bouteilles.

15. Les bouteilles résistent fort bien à la congélation.

16. La congélation seule n'a pas pour effet de majorer le prix du lait dans une proportion appréciable.

17. Du lait congelé peut facilement se conserver non cuit dans le ménage pendant toute une journée sans se cailler; si l'on en a besoin, l'on peut rapidement le dégeler.

## Sacs de Papier

2,000,000 de sacs de papier "Automatic" à vendre par MM. L. Chapat Fils & Cie à des prix plus avantageux que les manufacturiers. Voyez les échantillons. Fonds carrés.

## Mocha, Java, Maracaïbo

La New-York Coffee Co., de London, Ont., offre à des prix attrayants des cafés verts ou rôtis: Mocha, Java ou Maracaïbo, dont elle garantit l'authenticité. Cette compagnie livre l'article demandé. Le commerce est invité à envoyer une commande d'essai; la New-York Coffee Co. se flatte de conserver les clients qu'elle aura servis une première fois.

Avec le printemps, le temps des nettoyages et balayages, la maison L. Chapat Fils & Cie offre 1,000 douzaines de balais de toutes les sortes et qualités.

Lessive Greenbank, Chlorure de Chaux. Prix et échantillons fournis avec plaisir.

# Cette cause est juste, car la Justice a parlé !

Rien n'est plus à déplorer que ce pessimisme outré qui voit des ennemis partout, cette étroitesse de vue et de sentiment, cet imperturbable courage de l'ignorance qui caractérisent certains compétiteurs qu'un peu de succès semble griser jusqu'à un tel point que toute concurrence légitime et honorable leur porte ombrage. Il est vrai que la justice a vite fait de mettre un frein à de telles prétentions, en stigmatisant une si monumentale bêtise.

A Dieu ne plaise que les fabricants du célèbre Sirop de Goudron à l'Huile de Foie de Morue (sans goût), du Dr J. O. Lambert, s'arrêtent à de telles mesquineries; le temps est trop précieux, et les devoirs qui leur incombent sont trop onéreux. Ils poursuivront envers et contre tous la grande et noble cause de la lutte contre la consommation commencée par le Dr J. O. Lambert, de si héroïque mémoire, qui fut l'une de nos plus grandes lumières médicales et qui jeta un si grand lustre sur nos universités canadiennes.

Ce fut lui qui dota la médecine de cette incomparable et merveilleuse préparation, jusqu'alors ignorée, sans imitateurs ni concurrents,



Docteur J. O. LAMBERT

qu'est le Sirop de Goudron à l'Huile de Foie de Morue (sans goût) du Dr J. O. Lambert.

Nous ne voulons pas faire d'exclusion, le monde est trop grand, et la cause que nous avons à cœur est trop noble pour que nous nous arrétions à de mesquines querelles de boutiques; et, tout en souhaitant succès à tous nos confrères, fiers de la confiance que le public nous témoigne, et certains de l'avenir, il n'est que juste que nous mettions notre nombreuse et fidèle clientèle en garde contre les vaines tentatives faites pour nuire à la réputation enviable de notre produit et pour l'assurer de nouveau que le meilleur, le plus connu et le plus efficace de tous les remèdes contre les Toux, Rhumes, Bronchites, Asthmes, Coqueluches et la Consommation, c'est le merveilleux et si populaire Sirop de Goudron à l'Huile de Foie de Morue (sans goût) du Dr J. O. Lambert.

Malades! Soyez prudents, et voyez à ce qu'on vous donne le seul véritable, celui qui porte sur l'enveloppe le portrait et la signature du Dr J. O. Lambert. En vente partout à 35c la grosse bouteille. Consultez nos Médecins Spécialistes contre la Consommation, c'est gratuit.

INSTITUT MEDICAL DU DR LAMBERT.

166 St-Denis, Montréal

et 508 3ème Avenue, N.-Y.

New York, N. Y.