

65 degrés, procédé auquel il a donné son nom.

Le chauffage dans ces conditions détruit la plupart des bactéries pathogènes [typhiques, cholériques, etc.] et n'apporte aucun trouble dans les composés du lait, comme l'a démontré M. Duclaux. Il a été reconnu en outre que les germes ou spores qui ont résisté à la pasteurisation se multiplient moins facilement que dans le liquide primitif.

L'élimination complète des spores et des microbes pathogènes qui peuvent infester le liquide s'opère au moyen d'une chaleur plus intense. Les études poursuivies sur l'éclosion, le développement et la vitalité des divers bacilles pathogènes ont permis de constater que le plus grand nombre succombait à la température d'ébullition de l'eau [100 degrés]. Pour détruire tous les germes ou spores, ainsi que quelques familles très résistantes, M. Duclaux conseille de porter la température à 120 degrés pour être assuré de l'anéantissement complet de tous les microbes.

Mais un lait qui a été soumis à cette épreuve ne possède plus les caractères et les qualités d'un lait frais et naturel. Par ce chauffage, en effet, la caséine se coagule en partie et des sels minéraux se précipitent.

La stérilisation du lait par l'élimination de tous les ferment est conséquemment un problème très difficile à résoudre. Heureusement les germes morbides s'y rencontrent rarement. Ils proviennent de l'état maladif du bétail qui les transmet au lait ou bien de l'atmosphère chargée d'émanations pestilentielles.

Par la congélation, toutes les difficultés s'évanouissent. La conservation est assurée et la facilité des transports est une économie.

Ne serait-ce point une grande amélioration dans la vie matérielle que de pouvoir s'approvisionner à son gré du lait de la Suisse, de la Savoie ou des Pyrénées, comme on choisit ses crus de Champagne ou de Bordeaux?

Sans doute, il y aura lieu de se prémunir contre la fraude, contre l'addition

d'eau ou de lait écrémé. La moralité du fournisseur tiendra lieu d'analyse, mais aujourd'hui les chimistes ne sont pas d'accord pour apprécier un lait adulte, parce que la teneur en matières grasses est variable suivant la race et la nature du bétail.

La congélation du lait permettra son transport à toutes les latitudes, et sera précieuse pour les soldats et les marins séjournant aux colonies. Cet aliment complet ne suscitera plus les crampes, d'être le véhicule des maladies dangereuses, mais sera considéré comme le fortifiant des estomacs débiles.

CH. THIABAUD

LA CONSERVATION DES OLIVES FRAICHES

D'après un rapport du directeur de la station agronomique de Lisbonne, la conservation des olives fraîches a été l'objet d'essais qui ont donné les résultats suivants:

Desséchées à l'air, en couches légères, elles produisent une huile dont la saveur est notablement accrue; la fluidité est moindre, la saveur devient piquante et la rancidité est accusée. La conservation dans l'eau douce présente aussi d'inconvénients, mais une partie des substances solubles passe dans l'eau de conserve. Le salage simple est efficace, mais il n'est praticable utilement que pendant un mois. La mise en saumure ordinaire est, au demeurant, le procédé qui donne les meilleurs résultats.

La maison Connors Bros., Limited, offre toujours aux acheteurs des sardines de la marque "Brunswick." Ces sardines, préparées seulement par cette maison, sont assaisonnées avec des condiments variés, de manière à satisfaire tous les goûts.

Voir d'autre part l'annonce de Connors Bros., Limited.

A VENDRE

Collection du "Prix Courant".
Nous pouvons fournir les collections du "Prix Courant" à raison de \$2.50 reliées et \$2.00 non reliées, par année.

Lard - ARMOUR - Lard

LE MEILLEUR

Dos $\frac{30}{40}$ et $\frac{50}{60}$ Morceaux.

"Jones" $\frac{19}{35}$ Morceaux

En vente chez tous les Commerçants en gros

D. RATTRAY & FILS,

AGENTS

QUEBEC

MONTREAL

OTTAWA

YORK
Polish pour Métal.
Le meilleur pour le cuivre et toutes sortes de surfaces métalliques.
Nous donnons des échantillons avec chaque commande. Pour échantillon, envoyez-nous une carte postale.

ANGLO CANADIAN SUPPLY CO.,
29 Church Street, TORONTO
John G. BAULD, Bâtisse du Board of Trade, Montreal.

BREVETS POUR LA PROTECTION

Des Dessins, des Marques de Commerce, Etc., dans Tous les Pays.

FETHERSTONHAUGH & CO.

Fred. B. Fetherstonhaugh, B. L.,
M. E., Avocat
Charles W. Taylor, B. Sc., ancien Examinateur du Bureau Canadien des Brevets, Ingénieur Electricien, gradué de l'Université McGill.

BATISSE CANADA LIFE, - MONTREAL
Aussi à Toronto, Ottawa, Winnipeg

"La Manufacture de Biscuits"

St-Hyacinthe, P. Q.

Langevin & Frère Propriétaires.

TEL. BELL 197

Toutes les lignes de Biscuits Spécialement les

**BOSTON, PETIT THÉ,
ROYAL THÉ, SODA,
et VILLAGE.**

La qualité et les prix défient toute compétition.

Demandez nos prix

Une commande d'essai vous convaincra de nos avancés.