

Liniment excellent pour frictions diverses

On mélange :

| | |
|------------------------------|-----|
| Huile de coton..... | 250 |
| Essence de wintergreen..... | 15 |
| Essence de térébenthine..... | 90 |
| Chloroforme..... | 50 |
| Ammoniaque..... | 90 |

Cette formule peut être modifiée en substituant un autre huile essentielle à l'essence de wintergreen (soit essence de lavande, thym, girofle, cidre, etc.)

Lait stérilisé

Voici comment procède M. Lemp, propriétaire de la laiterie des Fays, à Neuchâtel, qui offre au public un lait parfaitement stérilisé.

Immédiatement après la traite, le lait est passé dans des tamis très fins, de façon à en enlever les impuretés visibles qui auraient pu s'y loger. Puis le lait est placé dans des bouteilles de verre blanc à fermeture hermétique qui ont été préalablement lavées d'une façon rigoureuse et stérilisées dans l'eau bouillante. Les bouteilles, une fois remplies de lait, sont placées dans une étuve se chauffant au moyen de la vapeur, le bouchon ayant été simplement appliqué sur le col de la bouteille. La température de l'étuve est alors graduellement portée à 100 degrés, le lait entre en ébullition, expulse l'air contenu dans la bouteille, puis au bout de quarante minutes, la stérilisation étant jugée complète, on laisse le tout refroidir. Par cette opération, le bouchon se trouve aspiré contre le col de la bouteille, et il ne reste plus, pour avoir un produit absolument privé de bacilles nuisibles, qu'à fixer la bride de fil de fer qui garantit la fermeture hermétique contre les chocs éventuels.

Des bouteilles traitées de la façon qui vient d'être décrite, ont été conservé pendant plus de quatre mois dans un local habituellement chauffé, sans que le lait se soit gâté. (*La Science pratique*).