

avec autant de zèle que de dévouement. Encore une fois mille fois non ; il faut rendre à César ce qui lui appartient ; le premier entré dans cette carrière en ce pays, il a ouvert la route et a tracé une voie que d'autres devront suivre après lui. Mon but dans cette critique a été de signaler les écueils méconnus dont on ne s'est pas soucié, et empêcher d'autres de venir s'y heurter.

Je suis convaincu que l'auteur ne m'en voudra pas, qu'au contraire il m'en saura gré dans l'intérêt de la vérité et de la justice.

Merci de votre hospitalité, messieurs les rédacteurs, et pardon de la longueur de cette correspondance,

Veuillez agréer, etc,

J. H. L. ST GERMAIN.

St Hyacinthe, 28 juillet 1891.

**Menu d'un dîner parisien.**—Voici, d'après un journal scientifique, le *Cosmos*, l'agréable menu d'un dîner parisien :

“ Comme apéritif, un vermouth, lequel vermouth est agrémenté d'une bonne dose d'acide sulfurique.

Il attaque son potage, du tapioca composé... de féculle de pommes de terre additionnée de cuivre.

Puis il passe au hors-d'œuvre : du beurre fabriqué avec de la graisse de veau colorée avec du plomb.

Son rôti, de qualité inférieure, a été relevé dans le salpêtre ; il y découvre quelques truffes faites en terre moulée.

Le vinaigre de la salade est assaisonné de vitriol.

Les petits pois trop verts sentent le cuivre qui leur a donné leur couleur verte.

Dessert : une crème au chocolat ; le chocolat est fait de sucre de bois, d'oxyde rouge de mercure, de terre rouge ocreuse.

Comme café, on lui sert une tasse d'un mélange fait de foie de cheval cuit au four, de sciure de bois d'acajou et de caramel.

Le petit verre de kirsch, qui termine le dîner, contient jusqu'à vingt-deux centigrammes d'acide prussique par litre.

Après un pareil repas, le Parisien a une soif terrible, il veut boire de la bière, il en boit. C'est une décoction de têtes de pavot, de surcua, de belladone, de datura stramonium, d'uracé, d'écorce de tan et d'acide picrique !—Dr M. DE T., in *Journal d'Hygiène*.