

posés de charbon, de fétus de paille, de papier, de fibres, de végétaux, etc, et ceux ci de sable, de gravier, de marc de café, etc. Ces matières ne peuvent en rien favoriser le développement des microbes que les égouts contiendraient. L'existence de ces microbes n'est rien moins que prouvée car Fisher à Hanovre n'a pu obtenir de culture en faisant passer de l'air des égouts dans des liquides appropriés.

La Commission du Conseil d'Hygiène de Prague concluant donc au *tout à l'égout* Dans ce système, il existe deux aboutissants : 1o.—Envoi des eaux impures au fleuve. 2o.—Utilisation agricole de ces eaux par arrosage.

A Prague ce dernier aboutissant serait très onéreux.

Il aurait fallu en effet élever les eaux impures jusqu'au dessus d'une colline assez élevée.

La Moldau ayant une vitesse de 1m50 par seconde et débitant 53 mètres cubes par seconde, il n'était pas dangereux d'y projeter les eaux des égouts.

Prague avec ses faubourgs compte 260.000 habitants soit en moyenne chaque jour 260.000 kilogrammes de matières fécales (en admettant 1 kilogramme par habitant).

La dixième partie seulement constitue la substance sèche, cela fait donc 26000 kilogrammes d'éléments solides. Ces matières entraînées par l'eau de nettoyage sont considérablement diluées à un millième et comme elles arrivent dans le fleuve ou elles se diluent de nouveau à 1/150 on voit que l'eau de la Moldau ne contient par litre que 1/150.000 de matières provenant des égouts. Cette eau est tout à fait inoffensive, surtout à cause de la rapidité du cours de ce fleuve. Le Conseil Communal de la Ville a adopté les conclusions du Conseil d'Hygiène et Prague aura une canalisation telle que toutes les eaux mé-

nagères, industrielles et de vidange iront directement se jeter dans la Moldau. Les anciens canaux seront supprimés.

A. HAMON.

Paris, 7 avril.

Par Monts et par Vaux.

Les bières falsifiées.—Comme tout le monde le sait, la bière est une boisson fermentée, faite avec le houblon et les graines céréales particulièrement l'orge. La bière de bonne qualité exerce en nous une action très nourrissante et donne aux buveurs une corpulence caractéristique. Mais ce n'est pas tout de connaître la propriété de la bière, il faut aussi savoir distinguer les bonnes des mauvaises. Cependant la chose n'est pas toujours facile. Le chimiste seul nous dit ce que l'art de la sophistication fait tous les jours de prodiges. Nous ne saurions croire aux combinaisons étranges écloses dans le cerveau des brasseurs trop avides de s'enrichir. Voyons de plus près : on se sert de l'aleool pour la rendre plus facilement transportable ; on emploie de l'acide salicylique pour l'empêcher de tourner ; on lui rend sa saveur amère en y mettant de l'écorce de buis ou de la racine de chicorée ; on lui donne sa couleur en y ajoutant du jus de réglisse ; pour en augmenter le volume, l'eau répond au moyen. Ces éléments de sophistication n'empoisonnent pas mais en voici d'autres les principes toxiques : le pavot, le garou, le pyrèthre, le poivre d'Espagne, la jusquiame, la belladone, le datura stramoine, l'acide picrique, la strychnine.

Ainsi consommateurs vous ne savez pas si la bière que vous aimez ne contient pas une drogue meurtrière. Nous osons espérer que nous n'avons pas de ces hommes si peu soucieux de la vie d'autrui. Cepen-