

4. La transmission du bacille d'Eberth (bacille de la fièvre typhoïde) par les huîtres est chose possible; mais les cas bien démontrés sont excessivement rares. Ils exigent un concours de circonstances tout à fait exceptionnel;

5. Les établissements de production de maïsain, par leur nature même, sont à l'abri de toute suspicion;

6. Il convient de distinguer parmi les parcs: 1. les parcs d'étalage; 2. les parcs d'engraissement; 3. les parcs d'expéditions;

7. Les parcs d'étalage sont peu nombreux et faciles à surveiller et à déplacer au cas où ils pourraient devenir insalubres. On n'a pu, d'ailleurs, les incriminer sérieusement;

8. Les parcs d'engraissement, pour remplir le but que se propose l'ostréiculteur, doivent être placés dans des conditions parfois suspectes en apparence, mais qui excluent forcément une contamination permanente;

9. Les parcs d'expéditions seuls exigent une surveillance très active. Cette surveillance doit s'exercer également dans les dépôts transitoires des bassins des ports où les huîtres séjournent souvent avant leur transport dans les gares;

10. Toute surveillance des parcs serait illusoire si elle n'était suivie d'une surveillance beaucoup plus nécessaire des huîtres mises en réserve chez les mar-

chands en détail, les restaurateurs, les vendeurs sur la voie publique, etc.

Il convient de rappeler au public que dans beaucoup de petites stations balnéaires du littoral, où l'on a attribué aux huîtres des endémies d'affections typhoïdiennes, les sources d'infection sont nombreuses, surtout à la fin de la saison des bains qui coïncide justement avec la reprise de la consommation. Les eaux de source sont souvent suspectes, les égouts nuls ou mal entretenus. L'hygiène de la plupart de nos petits ports est tout à fait déplorable, et c'est de ce côté qu'il convient d'attirer l'attention au lieu de prendre comme bouc émissaire une industrie nationale très intéressante et digne de tous les encouragements.

Comme sanction pratique de ces conclusions, le comité consultatif des pêches maritimes, que préside M. Gerville-Réache, exprime le vœu que le ministre de la marine envoie l'inspecteur général des pêches maritimes sur les différents points où se trouvent des établissements ostréicoles de toute nature: 1. afin de constater les améliorations apportées en ces dernières années aux conditions d'hygiène dans lesquelles se trouvent ces établissements; 2. afin d'examiner les mesures de toutes sortes (expériences scientifiques ou sanctions administratives) qu'il conviendrait de provoquer s'il y a lieu, pour mettre notre industrie ostréi-

cole à l'abri de toute critique au point de vue hygiénique.

Enfin, le comité consultatif exprime également le vœu que des mesures de police très sévères, en ce qui concerne la vente des huîtres en détail, soient prescrites par les pouvoirs compétents.

### LE BERIBERI

#### Maladie alimentaire

Depuis le début de la guerre en Mandchourie, les journaux parlent fréquemment des ravages causés parmi les soldats japonais par le bérubéri. Bien peu de gens savent quelle est cette maladie au nom bizarrement enfantin.

En fait, c'est un mal très grave, forme de névrite aboutissant souvent à la paralysie générale.

L'étymologie du mot bérubéri, nous dit un de nos confrères, est sujette elle-même à controverses.

Bérubéri vient-il du cinghalais "bhayree" (faiblesse) ou de l'indoustan "bharbari" (œdème) ou de l'arabe "bahr bari" (asthme marin), parce qu'il est fréquent chez les gens de mer? On ne sait; mais l'origine de la maladie est heureusement mieux connue.

La maladie est alimentaire. Elle sévit dans les îles de la Sonde, au Japon, dans les Indes; au Brésil, sur la côte occidentale d'Afrique et paraît être l'apanage

# "FAIT AU CANADA"

Ces mots sont la clef du succès que chaque véritable Canadien désire cordialement, pour notre beau Canada!

Pourquoi acheterions-nous des marchandises quelconques, qui sont faites en pays étranger? La fabrication des marchandises étrangères ne fait pas travailler nos ouvriers. Elle ne retient pas l'argent dans ce pays.

Pourquoi faire usage de sel étranger? Nous avons du **SEL CANADIEN**, qui est supérieur à n'importe quel sel étranger. Pourquoi ne pas aider au progrès du Canada, en usant du

# SEL CANADIEN

et, conséquemment, en favorisant le travail canadien, les usines canadiennes et le capital canadien?

Demandez le SEL CANADIEN à votre épiciers en gros, et, s'il n'en tient pas, écrivez-nous pour prix et échantillons. Adresse:

## The Dominion Salt Agency

LONDON, Ont.

Tel. No 1971. Bureaux; 2e Etage Bâtisse de la Banque des Marchands. Entrée sur l'Avenue Queen.