

papier jaune et le brûlerait, on l'étend ensuite sur une corde et on le laisse sécher.

Q.—Le charbon doit-il être recommandé pour les dents ?

R.—Non parce qu'il peut s'attacher aux dents des particules charbonneuses qui sont susceptible d'en altérer l'émail et qui deviennent le substratum d'amas de tartre.

Q.—Quels sont les états successifs que traversent le sujet anesthésié par le chloroforme ?

R.—Il est couché sur un lit, la poitrine à nu, la tête un peu élevée ; on l'a prévenu qu'il allait entendre des cloches, on lui a dit de bien respirer largement ; au bout de quelques instants apparaît la période d'excitation : le sujet, selon qu'il sera gai, triste, violent, rira, pleurera, s'agitiera, lançant les pieds et les poings, il vomira, il racontera, des choses de sa vie, il répondra à ce qu'on dit autour de lui, la période d'excitation est terrible chez les alcooliques, qu'il faut quelquefois maintenir à quatre. Puis, les sensations étant toujours perçues, elles sont mal interprétées : une main qui tâte le pouls est prise pour le bistouri qui coupe et le malade crie ; c'est à ce moment que viennent les hallucinations, telles que celle du son des cloches qui fait si rarement défaut. Peu à peu l'agitation disparaît ; le cerveau est endormi après avoir été ivre ; il n'y a plus de conscience, plus de volonté ; il n'y a plus que des actes réflexes, la sensibilité tactile par exemple, persiste, alors que la sensation de douleur est abolie, mais le cervelet se prend à son tour, le bulbe aussi quoique pas complètement et lorsqu'on peut toucher la cornée de l'œil du patient, sans que le réflexe palpébral, c'est-à-dire l'occlusion des paupières ne produise l'anesthésie totale est atteinte : le cerveau est mort il n'y a plus que le bulbe et le système sympathique qui vivent, commandant encore la respiration, et la contraction du cœur.

Q.—Vaut-il mieux cuire les aliments dans la terre ou dans le fer ?

R.—La saveur des aliments, soit végétaux, soit animaux, cuits ou mis au four dans de la poterie, est bien supérieure à celle des mêmes aliments cuits dans des vases de fer, et cela pour cette raison que le fer est conducteur de la chaleur, tandis que la terre est non conductrice ; en conséquence les aliments cuits dans des poêlons en terre sont très rarement brûlés ; de plus le degré de chaleur ne variant guère durant la cuisson, le fumet est conservé et la viande, les légumes, etc., sont cuits uniformément.

Q.—Comment enlever les petits points noirs du nez ?

R.—Ces petits points noirs sont formés par la tête d'un petit ver, le *Demodex folliculorum* qui vit à l'état de parasite dans le conduit excréteur des glandes sébacées. Pour extraire le ver, on presse la