

Aliments Putréfiés

Dans la saison chaude, il n'est pas de mois, de semaines, que les journaux ne nous rapportent des cas d'empoisonnement par des aliments putréfiés. Depuis longtemps, on a cherché la cause de toxicité de ces aliments.

En 1817, Kerner publiait un mémoire sur quelques aliments devenus vénéneux par suite de leur putréfaction; il attribuait les troubles causés par leur ingestion à un acide gras, "l'acide sébacique".

En 1826, Panum et d'autres savants démontrèrent que les matières dégagées d'une odeur putride contenant un poison d'une extrême toxicité et tel qu'il pouvait causer la mort d'un jeune chien à la dose de 0.06.

En 1848, la question prit une autre voie; un savant italien, Selmi, dans un procès sensationnel d'empoisonnement, découvrit dans des cadavres d'animaux une substance cristalline qu'il appela "ptomaine", substance éminemment toxique pour les animaux auxquels on l'injectait. On ne tarda pas alors à attribuer aux ptomaines tous les méfaits d'empoisonnement par des aliments altérés.

D'un autre côté, la présence de ptomaines dans les cadavres n'a pas manqué d'amener les savants à rechercher si les aliments frais ne contenaient pas aussi des produits nuisibles. M. A. Gautier a trouvé dans des macérations de viande fraîche une substance cristalline qu'on dénomma, par opposition aux ptomaines, "leucomaine".

On décréta alors qu'il fallait faire fi de toutes les macérations d'aliments frais et rejeter ainsi tous les bouillons de convalescence de nos grand-mères et les pots-au-feu de nos ménagères. Inutile de dire que le bon sens a eu raison de ces sentences de savants; malgré les leucomaines et les ptomaines, les bouillons et les consommés détiennent encore l'estime de beaucoup de personnes.

En général, les aliments putréfiés sont toxiques; néanmoins, nombre de gens peuvent en absorber sans ressentir aucun malaise. — Certains peuples d'Orient, les Chinois et les Arabes, n'ont-ils pas l'habitude de faire usage journalier de mets manifestement pourris? Les exemples ne manquent même pas parmi les peuples d'Europe; dans certains restaurants de grande ville, il est coutumier de servir aux consommateurs des aliments plus ou moins "avancés"; pour masquer le goût désagréable et l'odeur nauséabonde de ces aliments, les restaurateurs mettent dans leurs préparations un charbon de bois incandescant, qui absorbe les gaz putrides.

L'effroyable catastrophe de Courrières, où des mineurs ont pu vivre plusieurs jours avec de la viande de cheval pourrie, n'est-elle pas l'expérience frappante que les aliments putrides ne sont pas toujours toxiques!

Les leucomaines et les ptomaines abondaient sans conteste dans cette viande de cheval, sans causer pourtant aucun accident grave aux mineurs; ce ne sont donc pas ces substances qui sont la cause primordiale de l'empoisonnement par des aliments altérés.

Pour expliquer ces empoisonnements, il faut admettre plutôt chez certaines personnes une sorte de prédisposition à l'empoisonnement: les microbes introduits dans l'économie avec les substances absorbées jouent le rôle d'agents nuisibles.

Ce qui donne force à cette théorie, c'est que, dans tous les cas d'empoisonnement par des aliments avariés, on a trouvé toujours des espèces pathogènes déterminant, sur des cultures d'aliments frais et sains, les mêmes méfaits que des aliments altérés, des aliments putrides.

Si vous devez faire usage des aliments putrides, ayez soin de les faire bien cuire.

Dr E. MARTELLY.

N. B. — Cet article fournira matière à de justes réflexions sur les viandes avariées que les Américains déclarent officiellement avoir mises en conserves.

Un mari ivrogne guéri.



Une dame qui a sauvé son mari et sa maison, écrit: "J'ai pensé pendant longtemps essayer Samaria pour le guérir de ses habitudes de boire. Un jour il entra au domicile sous l'effet de la boisson après avoir dépensé son salaire de la semaine. J'ai envoyé chercher le remède Samaria et lui ai administré dans son café. Il ne m'a employé tout le traitement, il a complètement guéri. Je crois sincèrement que ce remède peut guérir les cas les plus difficiles. Envoyez-moi GRATUITEMENT et par la poste des échantillons et des témoignages aussi que le prix. Correspondance confidentielle. Inclure un timbre pour la réponse. THE SAMARIA REMEDY CO., 23 Rue Jorden, Toronto, Ont.

C'est jamais douté de rien, et avant d'avoir arrêté de boire. Je crois sincèrement que ce remède peut guérir les cas les plus difficiles. Envoyez-moi GRATUITEMENT et par la poste des échantillons et des témoignages aussi que le prix. Correspondance confidentielle. Inclure un timbre pour la réponse. THE SAMARIA REMEDY CO., 23 Rue Jorden, Toronto, Ont.

LA FERME D'ELEVAGE DE M. ARSENE DENIS

Comme nous le laissions entendre à nos lecteurs dans le dernier numéro de l'Album Universel, l'intérêt que nous portons à l'élevage nous a conduit, cette semaine, dans la ferme de Monsieur Arsène Denis, située à Saint-Norbert, comté de Berthier, P. Q.

Ainsi que dans la ferme dont nous parlions la semaine dernière, tout dans celle de M. Arsène Denis révèle les soins constants qu'il prodigue à ses sujets d'élevage. Le site, du reste, convient très bien au genre d'exploitation qu'a entreprise M. A. Denis, en cultivateur éclairé, qui se tient au courant des progrès de l'élevage.

Dans le milieu qui convient le plus au développement de leur race, nous remarquons tour à tour: des chevaux canadiens, des bestiaux canadiens Ayrshire (enregistrés), des moutons Costwold, Lincoln, Shropshire et Oxford (enregistrés), des cochons Yorkshire et Berkshire (enregistrés),

des volailles de toutes sortes: oies, canards, dindes bronzées, etc., etc.

Il est presque inutile d'ajouter que, non seulement M. Denis s'efforce de conserver très pures les races d'animaux qu'il soigne dans un but commercial, mais même qu'il s'applique à améliorer leurs qualités.

Le zèle et le savoir de M. A. Denis sont, du reste, reconnus, par les succès que remportent les produits de l'élevage qu'il envoie à toutes nos expositions canadiennes. Car, il est bon de le dire, M. A. Denis envoie des animaux jusqu'aux expositions de Halifax, et, faisant du patriotisme à sa façon, montre aux Canadiens-anglais de là-bas, que la province de Québec existe et progresse tout comme les autres divisions politiques du Canada.

Aussi, félicitons-nous Monsieur A. Denis des beaux résultats qu'il a obtenus dans l'élevage, et lui en souhaitons-nous beaucoup d'autres.

La tuberculose et l'habitation

Il y avait autrefois des champs maudits dans lesquels les animaux prenaient très souvent l'infection charbonneuse. Le génie de Pasteur découvrit dans l'humus de ces champs le bacille du charbon. Ce microbe provenait des bêtes malades enfouies souvent depuis assez longtemps et que les vers de terre ramenaient à la surface; les microbes étaient de nouveau inoculés aux troupeaux qui paissaient. Cette étiologie connue, le mal a été assez aisé à combattre.

Il y a aussi des maisons maudites dans lesquelles la mortalité humaine, et principalement la mortalité par tuberculose, sont spécialement élevées. L'institution du casier sanitaire des maisons de la ville de Paris a permis de mettre ce fait en évidence. Ce service existe depuis onze ans. Voyons ce qu'il nous apprend sur la tuberculose à Paris.

En onze ans il est mort de tuberculose 101,496 personnes réparties dans 39,477 maisons. Parmi ces habitations, 820, contenant 106,308 habitants, ont fourni 11,500 décès tuberculeux. C'est-à-dire que la mortalité moyenne annuelle étant de 4,95 pour 1,000, cette mortalité s'élève à 9,834 pour les habitants de ces maisons privilégiées.

Ces maisons, dit le Dr Roux, ne sont pas habitées par des personnes fortunées, mais leurs habitants appartiennent à la même couche sociale que ceux des maisons voisines où la mortalité est moindre. Cet excédent de mortalité tient évidemment à quelques conditions spéciales qui rendent ces maisons meurtrières. Ainsi, et cela résulte aussi des constatations de M. Juilleurat, chef du bureau du casier sanitaire des maisons de Paris, la tuberculose est fortement localisée à Paris; dans certaines maisons, elle est installée à peu près à demeure et revient sans cesse.

La mortalité par maladies contagieuses autres que la tuberculose "n'est pas superposable" à la mortalité tuberculeuse. Il n'y a aucune relation entre les deux causes de décès. La mortalité tuberculeuse semble donc dépendre d'une ou de plusieurs causes différentes de celles qui président à l'éclosion et à l'évolution des autres maladies contagieuses.

On doit chercher "dans la maison elle-même" la cause ou les causes de la persistance de la maladie. Ces causes "ne sont pas extérieures", elles résident dans l'immeuble lui-même.

Tous les flots étudiés et toutes les maisons relevées, comme foyers de tuberculose présentent les mêmes caractéristiques: rues étroites, cours insuffisantes bordées de bâtiments élevés ou disposition de construction ne permettant pas aux rayons du soleil de pénétrer dans les locaux habités. En somme, manque d'aération et de soleil dans les logements; manque de soleil surtout.

Si, des maisons contaminées, nous passons à l'étude de celles en apparence plus hygiéniques, nous trouvons que dans ces maisons ce sont les concierges, les cuisinières, les habitants des étages inférieurs et, somme toute, des pièces mal éclairées qui payent le plus lourd tribut à la maladie. La tuberculose est sans doute une maladie de misère, mais elle est aussi la maladie de l'obscurité.

Le soleil est un grand agent d'assainis-

sement: il détruit en quelques heures la virulence des microbes tuberculeux. Partout où pénétreront largement l'air et la lumière, la tuberculose reculera.

On ne doit pas seulement se préoccuper de la largeur des rues, mais aussi de celle des cours intérieures.

Cette question a été traitée au Congrès international de la tuberculose, et voici quelques-uns des vœux émis à ce sujet.

Désormais, la largeur des rues et la hauteur des maisons qui les bordent doivent être réglées de telle sorte que les rayons solaires puissent, au moins quelques heures chaque jour, venir frapper les murs de face, depuis le pied jusqu'au sommet. La largeur minimum des cours intérieures doit être calculée de la même manière et donner les mêmes résultats que la largeur des rues.

Aucune pièce habitée (y compris les cuisines, les ateliers, les loges de concierges), ne pourra être éclairée et aérée que sur des rues ou des cours ayant les dimensions indiquées ci-dessus, et par des baies de section proportionnée à la surface de la pièce.

Dans aucun cas on ne doit tolérer l'habitation, même de jour, des pièces qui ne peuvent être éclairées par la lumière naturelle.

Aucune cour, destinée à éclairer et aérer des pièces habitables, ne doit pouvoir être couverte en tout ou en partie, à quelque hauteur que ce soit, par vitrage ou tout autre mode de couverture.

Ces desiderata peuvent être rigoureusement appliqués pour les constructions nouvelles, on peut s'en approcher dans les constructions anciennes et exproprier au besoin celles qui seraient par trop malsaines.

Dr L. M.

Du "Cosmos" de Paris.

HOTEL PELOQUIN

Les hommes d'affaires soucieux de ne point compromettre leur santé par le surmenage, devraient se souvenir que l'Hôtel Pelouquin, d'Auntsic, — à une demi-heure de tramways de Montréal, dans un site charmant, — leur offre des distractions uniques, un menu et un service irréprochables. C'est un hôtel fashionable par excellence.

"LE TRADUCTEUR"

Journal bi-mensuel pour l'étude des langues allemande et française, est une publication que nous pouvons recommander en toute confiance à ceux de nos lecteurs qui veulent faire une étude à la fois utile et attrayante des langues française et allemande. C'est un moyen très pratique et peu coûteux de se perfectionner dans ces deux langues qu'aujourd'hui il n'est permis à personne de ne pas connaître au moins "grosso modo". Nous recommandons donc aux intéressés de demander un numéro spécimen gratuit à l'administration du "Traducteur", à La Chaux-de-Fonds, Suisse.



Clark's Corn Beef Le boeuf salé de Clark

Vendu en boîtes hermétiquement fermées. Le Boeuf Salé de Clark est une viande de première qualité, sans os ni parties inutilisables. Ouvrez la boîte et vous avez un mets délicieux et prêt pour la table. S'apprête très bien aussi en pâtés, etc. Procurez-vous-en dès aujourd'hui.

Wm. J. Clark, Mfr., - Montréal

SIROP D'ANIS- GAUVIN

Guérit:

L'Insomnie,
Douleurs de la dentition,
Rhume,
Toux,
Coqueluche,
Coliques,
Diarrhée,
Dysenterie.
En vente partout
à 25 cents
GARE AUX IMITATIONS



Qualité — Satisfaction

Voilà ce que nos clients reçoivent ici. Avant de faire votre choix ailleurs, venez nous voir, ou demandez notre Catalogue Gratia.

NARCISSE BEAUDRY & FILS
BIJOUTIERS, HORLOGERS, OPTICIENS
212, rue St-Laurent MONTREAL

Réparation de meubles

Organisation toute spéciale pour réparer rapidement les ameublements de salon, sofas, fauteuils, matelas, etc., que nous remettons complètement à neuf, avec des étoffes solides et de bon goût.

Confection de Rideaux et Draperies, 20 années d'expérience à Paris.

F. DUFOUR

395 Ontario Est, coin St-Hubert Tél. Bell EST 3339

Gratuit Envoyez-nous votre nom et adresse pour une élégante

épinglette à chape, dorée, et un médaillon parfumé. Ces objets vous seront fournis gratuitement. Inclure 2 cents pour la poste. Adresser à la Fancy Silk Co., P. O. Box, 1829 New-York. Dept. A. U.