dix ou quinze jours) ou changer; il faut que la cuisinière suffise à le surveiller."

II.—On a fait dernièrement un certain bruit autour d'un procédé chimique de désinfection de l'eau par le permanganate de potasse. L'auteur de ce procédé, M. Chicandard, proposait (*Union pharmaceutique*, mai 1893) d'utiliser la propriété que possède le permanganate, d'oxyder toutes les matières organiques en les transformant en acide carbonique, eau et ammoniaque (ce dernier corps si le composé est azoté) : il ajoutait à l'eau assez de permanganate (0 gr. 05 à 0 gr. 60) pour colorer celle-ci en violet et se débarrassait de l'excès de sel en ajoutant une matière organique quelconque, de la poudre de quinquina, de café, de réglisse, ou simplement du charbon animal lavé.

M. Chicandard avait pu détruire, par ce moyen, divers alcaloïdes comme la strychnine ou des produits animaux comme la peptone; mais la preuve bactériologique restait à faire. Elle vient d'être fournie dernièrement par M. Coreil (*Annales d'hygiène*, 1894) et les expériences de ce chimiste ont démontré que, si l'addition de permanganate diminue le nombre des microbes, ce sel est impuissant à les faire tous disparaître.

III.—Deux mots seulement au sujet de la stérilisation par l'alun, proposée par Babés. Les expériences de Max Teich, faites à l'Institut d'hygiène de Vienne, ont prouvé que les saprophytes et les bacilles typhiques ne sont nullement influencés par l'alun; seuls, les microbes du choléra sont atteints, mais bien lentement, au bout de vingt-quatre heures et davantage. (*Revue d'hygiène*, 1894).

IV.—Il était intéressant de connaître l'action sur les microbes des boissons alimentaires, le thé, le café, le vin et la bière. Après Gruber et Baber, le médecin viennois Aloïs Pick est arrivé aux résultats suivants :

Le thé, le café, ajoutés à l'eau, ne troublent pas la virulence du bacille du choléra. Mais ce bacille disparaît après cinq minutes de séjour dans du vin additionné de $\frac{2}{3}$ d'eau, après cinq à quinze minutes dans la bière. Cet effet n'est, d'ailleurs, pas dû à l'alcool contenu dans ces boissons, puisqu'il faut, 45 pour 100 d'alcool pour anéantir le bacille virgule en cinq minutes et que, d'ailleurs, le vin et la bière privés d'alcool par distillation sont toujours aussi antiseptiques; il est dû aux acides organiques. Les acides acétique, lactique, tartrique, citrique, sont, en effet, des parasiticides du choléra et font disparaître les vibrions de l'eau en cinq minutes à 2 pour 1,000, en dix minutes à 1 pour 1,000.

L'action microbicide du vin et de la bière est malheureusement très faible à l'égal du bacille typhique. Rares sont les vins qui, même purs, le tuent en quinze minutes et surtout en cinq à dix minutes. Etendu de son volume d'eau, aucun vin ne conserve assez d'activité pour le détruire en moins d'une demi-heure. La