minérales et les produits du domaine national, il s'occupe presque nécessairement et des cours d'eau à la surface du sol et des eaux souterraines, révélant pour les cours d'eau leur origine, leur topographie, leur périmètre d'alimentation (catchment of drainage basin) et pour les eaux souterraines, la structure géologique, le caractère et la composition minérale des rocs, le périmètre des filtrations, leur vitesse, etc.

Comme exemple, frappant de l'utilité pratique des recherches que l'on fait, le conférencier dit que l'eau d'alimentation de Washington ne peut être considérée comme bonne. La rivière Potomac, d'où provient cette eau, est surtout polluée à Cumberland, et malgré qu'il y ait une distance de 190 milles entre les deux villes, et que l'eau prend près de quatre jours à se rendre de Cumberland à l'aqueduc de Washington, six parties sur cent de l'eau qui s'introduit dans l'aqueduc sont de l'eau qui a été polluée à Cumberland. Le conférencier termine en exprimant le vœu que la pollution des cours d'eau soit contrôlée, et croit que les recherches que le service géologique est appelé à faire devra amener les autorités à créer ce contrôle avant longtemps.

Le Dr Montizambert, de la Grosse Isle, près Québec, présente le rapport du *Comité sur l'hygiène des bateaux à vapeur*. L'hygiène de ces bateaux diffère peu de celle des vaisseaux d'outre-mer, sujet qui a été traité dans les rapports antérieurs du Comité, et c'est ainsi que les prescriptions données pour ces derniers, relativement au logement des passagers, aux dimensions des cabines, à la ventilation des locaux, au nettoyage, à l'approvisionnement de l'eau, à l'installation des latrines, à l'aération de toutes les parties du vaisseau, sont également applicables pour les bateaux à vapeur. On devra aérer largement et exposer au soleil, si possible, après chaque voyage, les articles de literie que l'on n'envoie pas régulièrement à la buanderie, tels que couvertures de laine, oreillers, matelas. La salle à manger ne devrait pas être placée au-dessous de la ligne de flottaison, comme on le voit le plus souvent, car la ventilation et l'entretien sont alors plus difficiles. La cale des bateaux à vapeur est plus exposée à contenir des marchandises ou des aliments en décomposition que les vaisseaux d'outre-mer, d'où nécessité de la vider, de la nettoyer fréquemment et de la blanchir à la chaux. Le rapport signale enfin le grand danger auquel les passagers sont exposés, là comme ailleurs, par les expectorations des tuberculeux. On devrait installer des crachoirs remplis d'un liquide désinfectant non-seulement à l'intérieur du bateau, mais aussi sur le pont.

Dans un travail intitulé : *Des modes d'inspection de la viande*, M. le vétérinaire Pearson, de Philadelphie, insiste sur l'importance qu'il y a d'avoir des abattoirs publics et de supprimer ainsi les tueries particulières. Il est impossible, dit-il, de surveiller ces tueries particulières. Les animaux y sont abattus à toute heure et il y est facile, par conséquent, de soustraire les pièces suspectes avant l'arrivée des inspecteurs. D'ailleurs, il a été reconnu pratiquement impossible d'obtenir dans ces établissements, quelquefois très pauvres, les conditions de salubrité que l'on obtient dans les abattoirs publics. L'inspection des animaux devrait se faire par un vétérinaire et devrait être double, une faite avant l'abattage, et l'autre après. Il est impossible de reconnaître par cette seconde inspection seule certaines conditions qui affectent la qualité de la viande, comme la fatigue, l'épuisement, la privation d'aliments, l'excitation et la fièvre. L'auteur attire l'attention sur le fait qu'une grande partie de ce que l'on appelait autrefois des déchets de boucherie (les viscères) sont aujourd'hui consommés et que c'est précisément ces parties de l'animal qui sont contaminées, tandis que le reste de la carcasse est souvent sain.

La Nouvelle-Orléans est probablement l'endroit, en Amérique, où l'inspection de la viande se fait le mieux. La viande préparée en dehors comme celle préparée à l'intérieur de la ville, est inspectée et estampillée, et il est interdit aux bouchers d'en vendre d'autre.

Le Comité sur la nomenclature des causes de décès, par son rapporteur, le