

n'ayant, en un mot, aucun des inconvénients que je viens de signaler ?

C'est là une question qui a déjà été posée bien des fois et à laquelle il faut pourtant répondre.

Oui, il existe, cet antiseptique idéal. Nous l'avons sous la main, et il n'est probablement pas un seul lecteur et pas une seule lectrice qui ne le connaisse, qui n'en ait une provision à domicile, et qui ne s'en serve couramment dans son ménage.

C'est—tout bêtement—L'EAU DE JAVEL.

Il y a bel âge déjà que deux des plus illustres élèves de Pasteur, MM. Chamberland et Fernbach, ont démontré, dans un travail demeuré classique, la haute valeur microbicide des hypochlorites alcalins en général et de l'eau de Javel en particulier. Et toutes les expériences instituées depuis n'ont fait que confirmer leurs conclusions.

La vérité est qu'il n'est pas un seul germe à l'état humide ou même desséché—sans en excepter les spores de la bactériidie charbonneuse et le *bacillus subtilis*, qui passe pour le plus vivace—qui puisse résister impunément à l'action plus ou moins prolongée de l'eau de Javel. Cette liqueur, qu'on trouve chez tous les épiciers que personne ne monopolise, puisqu'elle est dans le domaine public, est d'une efficacité supérieure à celle de la solution, dite solution forte, de sublime au millième, dont elle n'a pas les inconvénients.

Voilà donc de la façon la plus banale du monde, un gros problème résolu.

Quand il s'agit de désinfecter des écuries, des étables, des wagons de chemins de fer, des locaux où sont mortes des personnes atteintes de maladies contagieuses, de laver, en conformité des exigences de l'hygiène, du linge de typhiques ou de cholériques, d'assainir des coins sus-

pects, etc., pas n'est besoin de se mettre martel en tête ni d'aller chercher midi à quatorze heures. N'a-t-on pas là l'eau de Javel, qui a fait ses preuves au laboratoire et "sur le tas, l'eau de Javel qui vaut mieux que tout, et avec laquelle il n'est pas une ménagère qui ne soit aussi familiarisée qu'avec le sel ou la "carbonade" ?

De leur côté, les municipalités, qui ne savent pas toujours comment faire pour protéger contre les infections et les pestilences, sans trop compromettre l'équilibre de leur budget, les hôpitaux et les écoles, les casernes, les prisons, les abattoirs, sauront désormais à quoi s'en s'en tenir.

Le dosage, au surplus, n'a rien d'embarrassant, non plus que le manuel opératoire. Les eaux de Javel du commerce titent en général, de 30 à 40 degrés (dits degrés décolorants). Or, à 1 degré, leur puissance antiseptique est suffisante. Il n'y a donc qu'à les étendre de 30 à 40 fois leur volume d'eau.

On ne voit pas pourquoi, en temps d'épidémie, simplement à titre préventif, on ne ferait pas courir le long des rues, dans les ruisseaux, la solution microbicide.

L'ALCOOL EST UN ALIMENT

D'abord, qu'est ce qu'un aliment ? Ou à quels caractères reconnaît-on une substance alimentaire ? La chimie nous a appris d'abord à distinguer les aliments azotés des non azotés, qui ne paraissent pas se comporter les uns et les autres de la même façon dans l'organisme. Les uns, semble-t-il, dégagent beaucoup de chaleur dans leur transformation en eau et en acide carbonique sous l'influence de l'oxygène. Les substances azotées, au contraire, dégagent peu de chaleur en brûlant. Ces