

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

Canadiana.org has attempted to obtain the best copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin / La reliure serrée peut
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la
marge intérieure.
- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Canadiana.org a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire
- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.

26-7

Vol. II.

MONTREAL, 15 MAI, 1885.

No. I.

JOURNAL D'Hygiène Populaire

ORGANE OFFICIEL DE LA

SOCIÉTÉ D'HYGIÈNE DE LA PROVINCE DE QUEBEC

Le Journal paraît le 1er et le 15 de chaque mois.

RÉDACTEURS :

Dr. J. I. DESROCHES. | Dr J. M. BEAUSOLEIL,

COLLABORATEURS :

DR NORBERT FAFARD,
DR LS LABERGE,
DR A. B. LAROCQUE,
L. H. ARCHAMBAULT,
J. L. ARCHAMBAULT,
DR H. E. DESROSIERS,
DR A. LAMARCHE,
DR L. C. PREVOST,
DR A. G. A. RICARD,
DR A. LAPORTE,

EMILE VANIER,
DR L. J. V. CLÉROUX,
C. A. PFISTER,
DR A. A. FOUCHER,
L. DAGRON RICHER,
DR T. A. BRISSON,
DR L. A. PARÉ,
DR P. CARRIÈRE,
CHRS BEAUPRÉ,
LÉON LÉDIEU.

GOLDIE & McCULLOCH
"GALT SAFE WORKS"
ONT OBTENU POUR LEURS COFFRES FORTS
à l'épreuve du feu et des voleurs
LES PLUS HAUTES RECOMPENSES
partout où ils les ont exhibés
ET EN 1884 DEUX MÉDAILLES D'OR.

J. ALEX. ROBERT,
Agent Local.

ALFRED BENN,
Agent Général.

Entrepot : 319, Rue St-Jacques, Montréal.

SOMMAIRE

Quinzaine Hygiénique—Vaccination—La variole—Alimentation—Première Denti-
tion—Inspection des denrées alimentaires et des drogues—Goudron de Norvège.
Mesures contre le choléra—L'enfant—Un spécifique pour le Hoquet.

AUX MEDECINS ET AU PUBLIC EN GENERAL.

VIN DE SAINT - MICHEL

Hygiénique, Tonique, Reconstituant.

En usage depuis plusieurs siècles dans les Hôpitaux Européens.

Montréal, 20 Septembre 1884.

MESSIEURS MONGENAIS BOIVIN & CIE,

Depuis le mois de mai dernier, j'ai prescrit le **Vin St-Michel** à plus de qua tre-vingt malades, tant enfants qu'adultes, affectés de débilité, dyspepsie. Le résultat a été, *dans chacun des cas*, satisfaisant. Ce Vin est substantiel, nutritif et tonique.

Votre etc..

DR. J. M. BEAUSOLEIL, 66 Rue St-Denis.

Agents généraux pour la Puissance :

MONGENAIS, BOIVIN & CIE,

No. 338, Rue St-Paul.

En vente chez LES PRINCIPAUX EPICIERS.

Et chez tous les Pharmaciens.

Simple, durable, effective, finie avec luxe

La nouvelle Royal A



La nouvelle Royal A

L'Aiguille s'enfile et s'ajuste seule, la Machine ne se meut pas en arrière, elle juste partout.—Bureau principal :

BRODEUR & ST-PIERRE, 1437 RUE NOTRE-DAME,
Près de l'Hopital Notre-Dame, Montréal.

JOURNAL D'HYGIENE POPULAIRE

ORGANE OFFICIEL DE LA SOCIÉTÉ D'HYGIÈNE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

VOL. II.

MONTRÉAL, 15 MAI 1885.

No. 1.

QUINZAINE HYGIENIQUE

Le *Journal d'Hygiène Populaire* entre aujourd'hui dans sa deuxième année d'existence.

Nous ne fatiguerons pas nos lecteurs avec le récit des difficultés sans nombre qui ont assailli cette création d'un nouveau genre.

Il fallait tout le dévouement et l'énergique tenacité de la Société d'Hygiène de la Province de Québec pour prévenir le dépérissement précoce de cette frêle existence.

Nous remercions cordialement la presse politique de la Province pour avoir largement accordé à notre Journal les honneurs de la reproduction.

Aujourd'hui l'existence du *Journal* est pleinement assurée et nos efforts vont constamment tendre à nous rendre de plus en plus digne de la confiance que le public a mise en nous.

Voici une quinzaine bien remplie au point de vue hygiénique : variole, vaccination, enlèvement des déchets, water-closet, etc., voilà, si je ne me trompe, un énorme bilan.

Variole.— Cette horrible maladie est à peu près éteinte. Après avoir fait quelques victimes, elle va disparaître devant les mesures énergiques prises en vue de prévenir son extension. Espérons que, grâce au dévouement des médecins de la ville, toute la population va continuer à s'entourer des soins hygiéniques convenables. Ces précautions sont très élémentaires, elles consistent dans l'éloignement de toutes les saletés, les déchets, dont la présence dans le logis, autour de la maison, pourrait souiller l'atmosphère. Il faut arroser la cave, la cour, les hangars, avec une solution concentrée de quelque désinfectant énergique tel que la sulfate de fer (couperose,) l'acide carbolique, le chlorure de chaux en poudre.

Vaccination publique.

Brrr...! voilà un sujet tout trouvé d'anathème, et il y a vraiment de quoi. Les deux tentatives d'établissement de la vaccination publique ont été faites dans des conditions déplorables accompagnées d'accidents graves. Pour nous qui croyons que le médecin de famille est le seul juge compétent de l'opportunité de la vaccination, nous ne pouvons nous expliquer l'étrange persistance du conseil d'Hygiène à assumer une charge qui revient de droit à la profession médicale.

On dira, mais la profession vaccine rarement.

En effet et pour cause, il y a quelques années un médecin de la rue Amherst est allé au Bureau de Santé et demanda quelques pointes de vaccin. On lui répondit : nous n'en n'avons pas dans le moment, mais si vous voulez attendre quelques minutes, deux *policemen* sont allés en recueillir et vous en aurez. Pris de dégoût, mon ami se retira pleinement édifié sur la manière simple et primitive avec laquelle les plus grandes questions étaient servies par l'en gardiens de la santé publique.

..*

Le département des chemins a fait son devoir pour le nettoyage des rues, nous l'en félicitons.

..*

Nous ne saurions en dire autant aux contracteurs de l'enlèvement des déchets. Ces messieurs ont par trop compté sur l'indulgence du comité des chemins. Ils vont se voir enlever leur contrat ou forcés de le remplir au prix de grands sacrifices.

..*

Bonne nouvelle !

Le cordon insalubre qui entoure la ville va être brisé. Le conseil du Village St-Jean-Baptiste est à organiser un département de santé publique. Ce n'est pas du luxe et Montréal va bénéficier grandement de cette amélioration. Le village St Jean-Baptiste n'a ni water-closets, ni cabinets à la terre sèche, ni canaux d'égouts convenables. Il garde d'abord sa part de saleté et ensuite Montréal accapare forcément le reste.

Monsieur le maire J. O. Villeneuve a vraiment mérité de ses concitoyens par l'inauguration de mesures sanitaires pratiques

Nous le félicitons cordialement et comptons que cette réforme capitale sera poussée avec vigueur.

DR. BEAUSOLEIL.

VAOCINATION

L'utilité de la vaccination ne doit plus être discutée. Les plus hautes autorités médicales de tous les pays ont proclamé sa valeur comme moyen préventif contre la variole; et les gouvernements font tout en leur pouvoir pour faire bénéficier les individus de cette importante découverte. La question est donc réglée. Cependant il est une chose qu'on ne doit pas négliger, c'est de s'assurer de la provenance et de la qualité du vaccin que l'on emploie. Autrement on court le risque de se servir d'un virus dangereux, d'empoisonner les enfants, de ruiner leur santé et quelquefois même de leur donner la mort.

C'est ce qui est arrivé à ma connaissance personnelle, il y a une dizaine d'années.

On se rappelle qu'à cette époque le public indigné s'est soulevé contre le conseil municipal et s'est porté à des excès regrettables. La vaccination est tombée en discrédit chez le peuple, pourquoi ? parce que nos autorités civiles n'avaient pas eu la précaution élémentaire de faire contrôler par des hommes sérieux le vaccin qui était distribué par toute la ville.

Depuis trois ou quatre ans la confiance commence à renaître. Aujourd'hui les mères demandent elles-mêmes à faire vacciner leurs enfants.

Que fait le conseil d'hygiène (comité de santé) ? Il charge le Dr Bessey, qui n'est contrôlé d'aucune manière, de fournir à la ville le vaccin nécessaire. D'où provient ce vaccin ? Je l'ignore, mais ce que je sais, c'est qu'en ce moment on ino

cule aux enfants une saleté qui produit les effets plus désastreux tel que érysipèle, abcès, gangrène etc.

J'invite le Dr Bessey à se rendre chez Mr St-Pierre pompier, à la station de pompe coin des rues Ontario et Beaudry. Il verra là l'œuvre de son vaccin. Je profiterai de l'occasion pour lui faire voir ailleurs plusieurs cas d'érysipèle produit par le même vaccin.

C'est un devoir pénible, il est vrai, mais c'est un devoir pour moi d'avertir le public du danger qu'il y a à se servir d'un semblable produit. Que le conseil nomme une commission de médecins compétents pour faire une enquête sur les faits que je viens de relater et sur ceux rapportés par le Dr Bourque. Que l'on se procure du vaccin pur provenant d'une source officiellement reconnue bonne par la dite commission, et alors, mères de familles, ne négligez pas de faire vacciner vos enfants, c'est une sage précaution.

DR. N. FAFARD,

*Président de la Société d'Hygiène
de la Province de Québec.*

LA VARIOLE.

MESURES CONTRE LA CONTAGION PAR COHABITATION.

La communauté atmosphérique avec les varioleux constitue le mode de contagion le plus fréquent et le mieux reconnu. Ainsi un court séjour près d'un malade, une visite d'un instant suffisent pour la transmission. De plus, les faits semblent prouver et d'une manière presque incontestable que le germe de cette maladie peut franchir un certain espace et aller frapper d'autres habitations.

Quelles mesures hygiéniques à opposer

à ce mode de contagion? L'unique et le meilleur, c'est l'isolement du malade dans un hôpital spécial. Mais comment appliquer cette mesure à tout le monde? Le sentiment public force à beaucoup de discrétion. La mesure d'isolement, dans tous les pays, est encore à la période de vœux. On ne saurait imposer une hospitalisation forcée à la liberté individuelle.

La persuasion est le seul moyen à employer pour que la chose soit acceptée au moins, du plus grand nombre. Mais l'état actuel des positions sociales, le sentiment de la famille ne peut faire espérer une généralisation désirable.

Une autre chose, l'obligation imposée aux médecins, de faire déclaration est une indiscrétion forcée qui nuit à la clientèle. En Angleterre, en Belgique on a eu à se plaindre de cet état de chose. Mieux vaudrait faire porter l'obligation sur les pères de familles et les propriétaires.

Il est évident que nous devons chercher à combattre les moyens de contamination. Le médecin surtout doit travailler à faire accepter la pension hospitalière. Mais comme nous l'avons déjà dit, cette mesure est loin de pouvoir se généraliser. Nous réussirions mieux avec l'affichage qui est une œuvre de sagesse. Alors le public défiant serait averti du danger de la contagion. La nécessité d'une pareille mesure est une immense lacune parmi nous, et s'impose comme moyen hygiénique par excellence. Ainsi le signalement d'un foyer de contamination serait une garantie, pour les écoles, les ateliers et les familles. Avec cette mesure, l'autorité municipale pourrait exiger une durée réglementaire pour cet isolement.

Les chances de contagion disparaissent avec les pellicules de la peau. Pour hâter la durée de l'isolement on peut se servir de frictions, de bains et d'onctions.

En terminant, rappelons-nous ces deux facteurs puissants d'anti-infection : l'encombrement, la malpropreté.

DR. J. I. DESROCHES.

ALIMENTATION

ALIMENTS COMPLEXES D'ORIGINE ANIMALE.

Les aliments complexes, c'est-à-dire ceux qui ne peuvent, employés seuls, suffire à l'entretien de la vie, sont d'origine animale, tels que la chair des mammifères, des oiseaux, des poissons, des crustacés; ou d'origine végétale, tels que les légumes, les céréales et les fruits.

Un régime alimentaire exclusivement végétal peut entretenir convenablement la vie, mais les sujets qui en font usage n'ont pas l'apparence d'une bonne santé. De sorte que l'emploi de la viande dans le régime alimentaire est aujourd'hui indispensable, et le présent entretien mettra le lecteur au courant des qualités nutritives des diverses espèces de viandes employées dans l'alimentation.

La chair des animaux se compose en grande partie de matières albuminoïdes, de gélatine et de matières grasses. Les *matières albuminoïdes* forment presque la totale partie des muscles et des viscères; elles constituent la partie la plus nutritive de la viande, celle qui doit renouveler nos tissus. Elles se digèrent généralement avec facilité lorsque les tissus qui les composent ne sont pas trop denses. La *gélatine* compose la substance mince qui unit les fibres musculaires entre elles. Elle se digère difficilement, et n'a presque aucune valeur nutritive. Les *matières grasses* se trouvent en grande partie amassées autour des muscles et des viscères. Elles ne servent qu'à produire de la

chaleur dans l'économie et non à nourrir nos organes. De sorte que son pouvoir nutritif est bien limité, surtout dans les climats chauds, et de plus elles demandent beaucoup de travail digestif pour être absorbées.

Il est un principe admis qui veut que le meilleur aliment soit celui qui possède le plus de substance nutritive sous un plus faible volume et qui se digère le plus facilement. D'après ce principe la viande la meilleure sera celle qui contient le plus de matières albuminoïdes (fibres musculaires) peu de graisse et le moins de gélatine possible.

Ces qualités se rencontrent à des degrés différents dans la chair fournie par les diverses espèces d'animaux qui nous servent de nourriture, et suivant l'âge auquel l'animal aura été sacrifié.

En général, c'est lorsque l'animal a atteint sa croissance qu'il fournit la meilleure viande tant sous le rapport nutritif que sous celui de la digestibilité. Celle du jeune animal est aussi peu digestible à cause de la grande quantité de gélatine et de graisse qu'elle contient.

Bœuf.—Le bœuf est l'animal qui fournit la meilleure viande pour un usage journalier. Le maigre doit être ferme sans être dur, de couleur pas trop pâle ni trop foncée. Le gras devra être plutôt blanc que jaune et exsangue; quand il est d'une couleur terne c'est bien rare qu'il soit bon. Le bœuf prend de 3 à 3½ heures pour être digéré.

Mouton.—Le mouton possède une valeur nutritive un peu moindre que le bœuf, et il se digère un peu plus facilement. Sa chair doit être d'un beau grain et le gras bien blanc. Une couleur jaune ou verte de la chair indique que l'animal est vieux tué et près de se gâter.

Agneau.—L'agneau est un peu moins nutritif et il se digère presque aussi facilement,

Veau.—Le veau est moins digestible et moins nutritif que le bœuf et le mouton. Il possède une action laxative que peuvent utiliser les personnes atteintes de constipation. La chair de veau doit être pâle. Il se digère en 5 heures.

Porc.—La viande du porc est un bon aliment nourrissant bien mais il ne convient qu'aux estomacs solides et robustes. La digestion du porc se fait en 5½ heures.

Volailles.—La volaille fournit un aliment de facile digestion à cause du peu de densité des fibres musculaires de ces animaux et de la petite quantité de gélatine qui sépare les mailles de leurs tissus.

Le *poulet* par sa grande digestibilité et sa saveur agréable constitue un excellent aliment pour les malades et les convalescents. Vient ensuite le *dindon*, le *canard* et *l'oie* sont d'une digestion plus difficile à cause de la densité plus grande de leur chair et de la quantité plus abondante de graisse.

Gibier.—Le gibier tel que le chevreuil le sanglier, le lièvre, le canard sauvage, la perdrix, fournissent une viande qui diffère des précédentes par une couleur plus foncée un fumet plus énergique, une moins grande quantité de graisse, de gélatine et surtout une plus grande proportion de matières odorantes et savoureuses. Elles sont très nutritives et se digèrent aussi facilement que les viandes précédentes à cause des principes odorants qu'elles contiennent et qui achèvent la digestion à la manière des condiments. Mais cette stimulation de l'estomac finit par se fatiguer, de sorte que ces viandes doivent être prises avec modération et par de bons estomacs.

Poissons.—Le poisson constitue un aliment important, tant pour nous que pour les peuples des pays septentrionaux. Pour considérer la valeur nutritive et la digestibilité du poisson on pourrait le diviser en trois groupes : le poisson à chair blanche

(la truite, le brochet, la carpe etc.) Ce sont les plus digestibles, mais aussi les moins nourrissants. Ceux à chair jaune (le saumon) se digèrent plus lentement mais contiennent plus de principes nutritifs. Enfin ceux à chair grasse (anguille) sont très nourrissant mais d'une digestion laborieuse. Le poisson salé est très indigeste et moins nutritif que le poisson frais aussi plus le poisson est préparé et servi près du moment qu'il est tiré de l'eau, meilleur il est.

Huitres.—Les huitres fraîches et crues se digèrent très facilement et peuvent être employées par les estomacs les plus délicats.

Les *homards* et les *écrevisses* sont indigestes à cause de la densité.

Le mode de préparation influe beaucoup sur la qualité des viandes. La *viande rotie* est de beaucoup préférable à la viande crue et à la viande bouillie. Elle conserve, dans ces conditions toute sa valeur nutritive tandis que l'*arôme* et la *sapidité* qui se développent la rendent plus appétissante.

La viande bouillie est plus indigeste et moins nutritive que la viande rôtie, parce qu'elle a cédé au bouillon une partie de ses propriétés stimulantes et nutritives. Le *bouillon* cependant est peu nourrissant par lui même ; son action principale est d'aider à la digestion des aliments, en pénétrant rapidement dans les veines, et en fournissant au sang les matériaux nécessaires à la sécrétion des sucs digestifs. Aussi la pratique que nous avons de faire usage de soupe au commencement du repas principal est-elle excellente.

Je ferai cependant remarquer qu'il y a beaucoup plus de différence dans la digestibilité de toutes ces substances qu'il y en a dans la nutrition ; elles présentent toutes en effet une grande analogie de composition. La différence porte surtout sur le

gout et sur la digestibilité. De sorte que de tous les aliments fournis par les animaux le meilleur est celui qu'on digère le plus facilement.

Dr CLEROUX

PREMIERE DENTITION.

Bel enfant jusqu'aux dents !

Qu'a donc monsieur Bébé...? D'où lui vient cette humeur inégale, aigre et crieurde...? Que sont devenues cette sérénité angélique et ce pur sourire qui faisaient les délices et l'orgueil de sa mère? Autrefois calme le voilà impatient et maussade. Il est tout caprice, toute agitation, un rien l'irrite, le fait se pâmer. Il repousse toutes caresses jusqu'à celle d'un père affectueux, il ne faut rien moins que les ressources inépuisables de sa mère pour l'apaiser. Il porte à sa bouche tout ce qui lui tombe sous la main, mâchonne avidement ses poings, ses hochets qu'il couvre d'une abondante salive. De fois à autre, il brise le calme qui l'entoure par un cri perçant jeté à sa mère vers laquelle il tourne un regard plein de douloureuse expression. Son sommeil est fiévreux, agité de soubresauts. Son appétit est capricieux, tantôt vorace, tantôt absolument nul. Son visage est altéré, les yeux bouffis, les joues tour à tour pâles et écarlates. Enfin tout indique un bouleversement profond de cette frêle existence et prouve la justesse du vieux dicton : *bel enfant jusqu'au dents.*

Oui, Madame, votre bébé fait ses dents, il connaît maintenant la douleur. C'est peut-être la première épreuve de sa vie, et elle est longue et rude à subir. Cet érin vermeil où les perles vont se ranger périodiquement et avec ordre coûtera bien des larmes et sera l'occasion de bien des

sacrifices. Il n'importe, avec les sages conseils de votre médecin et le dévouement infatigable que je vous connais, la dentition de votre enfant se fera sans complications trop fâcheuses.

* * *

Paul Labartine a dit que Broca, le célèbre chirurgien et anthropologiste, « avait en naissant deux incisives, honneur qu'il n'a partagé qu'avec Louis XIV et Mirabeau. »

Pardon, aimable biographe, je connais une demi douzaine d'enfants Canadiens-Français qui ont partagé cet honneur, si honneur il y a. A tout événement, ce sont à des exceptions; en général, la nature est moins pressée et plus sage que cela. Et c'est vraiment heureux, toutes les mères l'avoueront.

Les jolies quenottes poussent par groupe et périodiquement, il faut pas moins de 28 à 30 mo's pour compléter la première dentition. Heureusement pour le chéri, que l'apparition d'un groupe est suivie d'une période de repos car il succomberait à la tâche.

* * *

Une erreur trop populaire est celle qui attribue à la percée des dents tous les troubles qui affectent Bébé depuis l'âge de quatre mois jusqu'à trois ans. Elle serait peu répréhensible si elle n'avait pas pour conséquence toujours regrettable et très souvent fâcheuse de faire négliger tout régime et même tout traitement que ces troubles nécessitent.

Inflammation de la bouche, dyspepsie, vomissements, bronchite, pneumonie, convulsions, éruptions à la peau, diarrhée interne; voilà le triste cortège des affections qui assaillent le cher petit pendant la période de la dentition.

Et la mère peu sage ne s'en émout guère : « mon petit est malade mais j'espère que ce ne sera rien, il fait ses dents. » Indifférence homicide ! si elle n'était pas inspirée par une ignorance profonde des lois de l'hygiène.

Lorsque le mignon a atteint le dernier degré de faiblesse possible, qu'il est comme un cadavre dans son berceau négligé, l'aïeule est au foyer, vite on réclame l'intervention du médecin qui ne peut trop souvent, quo constater qu'il est trop tard. Vingt-quatre ou trente-six heures de plus il lui faut succomber. Mère, voilà votre œuvre !

* * *

Combien de tendres nourrissons succombent tous les jours à cet enfantement accidenté et douloureux qu'on appelle première dentition ! Combien de familles sont plongées dans le deuil par une négligence coupable des soins hygiéniques.

Avez-vous jamais songé au fait terrible que trente pour cent de la mortalité infantile sont dus aux accidents faciles à prévenir de la dentition ?

Ah ! s'il s'agissait d'une somme d'argent, d'une propriété qui serait en risque d'être perdue, comme on s'empresserait ! comme on serait toute ardeur, tout feu ! Le Palais de Justice retentirait pendant des mois, des années des clameurs de la chicane. Que dis-je on est plus préoccupé du peu d'appétit de son cheval que de la dyspepsie de son enfant ! Étrange, inexplicable aberration !

* * *

Qui de nous n'a entendu dire au moins une fois : « ce cher petit est décédé. C'est un petit ange, il est bien heureux maintenant. » Trop souvent on pourrait répondre à celle qui profère ces paroles :

oui votre enfant est un ange et plus qu'un ange, c'est un martyr de votre apathique indifférence. Il est bienheureux, oui, d'être délivré de vous.

* * *

Que faire ?

Dès le début du travail de la dentition, il faut entourer l'enfant de soins plus minutieux ; s'assurer que la respiration, la digestion et le sommeil se font normalement. Si une de ces fonctions s'altère, recourez, à la hâte, aux lumières du médecin de famille. En suivant les sages conseils de ce bienfaiteur, vous vous épargnerez bien des regrets, qui sait peut-être un deuil dont le souvenir hanterait sans cesse la mémoire de votre cœur. Avec cette précaution, quoiqu'il advienne, vous aurez une satisfaction bien consolante, que rien ne saurait remplacer, celle du devoir accompli.

Dr. BEAUSOLEIL.

INSPECTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET DES DROGUES.

Le département du Revenu de l'Intérieur vient de publier le supplément habituel sur la falsification des denrées alimentaires et sur le résultat des analyses faites par les chimistes du gouvernement. Nous avons depuis longtemps exprimé notre opinion sur la manière dont les contestations étaient faites et sur la loi nouvelle régissant la matière, loi que la première poursuite commencée sous ses prescriptions a prouvé d'une application impossible si des changements n'étaient point introduits dans la procédure qu'elle nécessite. Nous n'avons donc pas à revenir sur ce sujet ; les nombreux articles écrits sur la falsification ont été assez explicites pour faire connaître l'étendue des nombreuses

fraudes préjudiciables au consommateur et à la nécessité d'une répression sévère. Reste à savoir si la répression telle qu'elle est tentée par le gouvernement atteint le vrai coupable.

Pendant l'année fiscale 1883-84, 1,520 échantillons de denrées alimentaires ont été soumis aux analystes du Canada. Le tableau suivant fait connaître le résultat des analyses.

Noms des échantillons	Falsifiés.		Douteux.	Total.
	Purs.	Falsifiés.		
Pain, biscuits et articles rentrant dans la panification..	64	7		71
Beurre.....	136	50	2	188
Fruits et légumes en boîtes	75	17	6	98
Épices et condiments.....	38	112	6	156
Crème de tartre.....	29	50		79
Drogues.....	121	62	18	201
Liqueurs et cordiaux, etc....	101	9	3	113
Lait.....	129	45	8	182
Viandes et poissons en cons.	83	16	2	106
Confiseries.....	72	8		80
Thé.....	57	32	1	90
Aliments pour enfants.....	28			28
Totaux.....	988	485	47	1,520

Ainsi, de 1,520 soumis aux analystes 489 ou 31.9 pour cent ont été trouvés falsifiés, et 47 ou 3 pour cent environ douteux, soit à peu près 35 pour cent environ totalité n'étaient point purs de manipulation frauduleuse.

L'examen du tableau qui précède fait naître des réflexions peu favorables à la moralité des préparateurs des denrées alimentaires énumérées plus haut. Que sur 188 échantillons de beurre, 50 soient condamnés soit parce que le beurre est rance ou trop chargé de sel ou mélangé de graisse animale, n'a rien d'extraordinaire, mais que sur 128 échantillons de café, 50 échantillons puissent répondre à la dénomination de café et que 78 soient un mélange de farineux, de chicorée et de toute sorte de fraude, cela est trop. Et pourtant les épices et condiments, poivre, gingem-

bre, muscade, moutarde et le reste nous offre mieux encore, 38 échantillons sont vraiment du poivre, du gingembre, etc., etc. mais 118 échantillons sont d'abominables falsifications, de sorte qu'en achetant l'un de ces articles, il y a plus de 3 chances contre une que vous paierez pour ce que vous ne recevrez pas.

La crème de tartre des magasins d'épicerie mérite également attention, car elle n'a jamais été trouvée pure et une addition de 50 pour cent de plâtre, comme cela a été constaté, n'est pas faite pour aider beaucoup à la levure de la pâte. Les thés constituent comme par le passé à donner des décoctions variées de feuilles diverses, quand leur couleur n'est pas relevée à l'aide de colorants dangereux. Les conserves en boîtes, fruits, viande ou poisson ne peuvent pas être dites falsifiées avec préméditation. Le défaut de soins dans la mise en boîte et l'acidité parfois du contenu peuvent contribuer beaucoup aux altérations qu'elles subissent, et la loi imposant la date de la mise en boîte mettra l'acheteur en garde contre les conserves surannées.

Mais ce que l'on peut reprocher au Gouvernement dans cette inspection, c'est son peu étendue. Que représente 90 échantillons de thé obtenus dans huit districts différents sur une consommation qui n'est pas moindre de 15,000,000 de livres pour tout le pays; combien de fraudes ont dû échapper à l'investigation. Que représentent 182 pintes de lait sur la consommation des plus grandes villes? quel frein peut-elle imposer à la fraude, quand toutes les chances sont en faveur de l'immunité du coupable? Un autre reproche que l'on peut faire à cette inspection, c'est l'injustice de ses contestations. Les échantillons que vous analysez, d'où les obtenez-vous? De maisons de détail ignorantes de la fraude commise, qui ont acheté en pa-

quets scellés ou en boîtes soudées des articles dont vous condamnez à juste titre l'adulteration, mais dont à tort vous rendez les vendeurs au détail responsables. Vous désignez comme falsificateurs de denrées alimentaires, comme préparateurs d'aliments impropres à la nourriture humaine des gens qui n'ont peut-être jamais ouvert un paquet de ces préparations. Pourquoi ne remontez-vous pas à la source ? Votre rapport le dit : toutes les falsifications s'opèrent dans les *spice mills* ; pourquoi au lieu de flétrir le détaillant ne faites-vous pas une descente dans un de ces moulins, y saisissant tous les articles servant aux adulterations et confisquant ceux déjà prêts pour le marché. Dans toute la liste des délinquants inscrits dans le rapport que nous avons sous les yeux, il n'y a pas le nom d'un fabricant des produits, que vous condamnez, il n'y a que celui des distributeurs. Sans aucun doute, l'ajustement du désir de la population pour le bon marché et de la pureté de la marchandise vendue à bas prix est difficilement obtenu. Mais le peuple peut être amené à comprendre que si le poivre en grain par exemple coûte en ce moment 18c la livre, s'il l'achète moulu en paquets à 13c la livre, il a évidemment un article mélangé qui n'est pas celui dont le nom est sur le paquet. Il y a là une tromperie sur la nature de la marchandise vendue quand même ne viendrait pas s'y joindre une falsification à l'aide de substances dangereuses pour la santé humaine. Il y aurait donc peut être lieu d'admettre des mélanges autorisés par les sociétés d'hygiène ; mais cette permission de mélanger devrait être entouré de grandes précautions telles que l'impression sur le paquet de la nature du mélange et une surveillance de tous les instants de l'exécution stricte des règlements imposés aux fabricants. Quant à présent, restant dans les termes de la loi

qui défend le mélange, nous n'avons qu'à constater que si en 1883, la moyenne des falsifications était de 24 pour cent, elle s'est élevée en 1884 à plus de 32 pour cent.

Nous bornant au rapport de l'analyste de Montréal, le Dr. J. Baker Edwards, nous y voyons que sur 273 échantillons soumis à son analyse, 101 ont été trouvés falsifiés et 22 douteux, laissant 155 articles purs et marchants. Le Dr. Edwards, sur 33 échantillons d'épices et de condiments en a trouvé un *seul* pur, 31 falsifiés et un douteux ; sur 24 échantillons de café, 22 étaient mélangés ; 14 échantillons de crème de tartre en ont donné 13 falsifiés ; enfin 12 échantillons de thé ont donné 5 échantillons frelatés. Le Dr. Edwards a analysé un grand nombre de drogues pharmaceutiques et en a trouvé un peu plus de la moitié au-dessous de ce que le codex exige qu'elles aient de force. Mais ceci sort des articles de commerce et appelle du corps médical.

En résumé, d'après le rapport des analystes, les falsifications ont grandement augmenté, et les moyens que le gouvernement veut appliquer comme frein à la fraude ne sauraient trop tôt être mis en action. La loi évidemment doit être remaniée pour pouvoir être applicable, et l'intérêt en jeu, celui de la santé publique, est de trop d'importance pour que la mise en application soit plus longtemps différée.

L. DAGRON RICHER.

GUÉDRON DE NORVÈGE.

Si vous désirez être exempt de maladies de la peau de dérangement des rognons, et de la vessie, buvez de l'eau additionnée de *Liquueur concentrée de Norvège*. Elle a de plus la propriété de rendre l'eau plus facile à digérer.

140. En cas de grossesse présumée, toute mère ou nourrice doit cesser immédiatement de donner le sein, sous peine de compromettre la vie ou la santé de l'enfant,

150. Il est indispensable de faire vacciner l'enfant dans les trois premiers mois qui suivent sa naissance, ou même dans les premières semaines, s'il règne une épidémie de petite vérole : le vaccin est le seul préservatif de cette maladie.

Ces conseils, que toutes, mesdames, vous devriez savoir par cœur, comme vous savez les commandements de Dieu et de l'Eglise, ont reçu le nom des quinze commandements de l'Académie de médecine, Observez-en strictement les prescriptions, et vous pouvez être assurées que votre enfant s'en trouvera bien.

MESURES CONTRE LE CHOLERA.

(Suite)

Toutes les matières végétales ou animales en dehors des conditions de la vie sont susceptibles de fermentation et deviennent, par conséquent, une cause d'insalubrité quand elles sont hors de place ; hors de place voulant dire là où elles ne sont pas requises pour les besoins de la culture ou de l'industrie : par exemple, les collections de peaux, de cornes et d'ossements d'animaux sont hors de place, partout ailleurs que dans les établissements où on les transforme en produits usuels et ces établissements eux-mêmes sont hors de place au milieu des centres de population ; encore, les engrais de diverses sortes sont hors de place partout ailleurs que sur la terre qu'ils doivent fertiliser.

Dans les opérations du nettoyage de logements malpropres, il est bon de faire usage d'un peu de chlorure de chaux dans l'eau de lavage. La remarque faite ailleurs

à propos des masses de matières en putréfaction qu'il ne faut pas remuer durant les chaleurs de l'été ou la prévalence des épidémies, peut aussi s'appliquer aux mesures de salubrité à prendre par rapport aux murailles, cloisons et autres surfaces d'habitations excessivement sales : dans ces circonstances il vaudrait mieux se contenter de couvrir ces surfaces d'une épaisse couche de peinture ou de chaux que de tenter des lavages considérables à l'eau chaude, lesquels seraient aptes, par l'effet d'une grande humidité accompagnée de chaleur, à donner lieu à la formation et à la volatilsation de miasmes délétères.

Quand on a parlé déjà plusieurs fois des désinfectants il est essentiel de se bien expliquer sur le sujet. Premièrement : toutes les substances qui sont données vulgairement pour des désinfectants n'ont pas toutes, à beaucoup près les propriétés qui leur sont ainsi attribuées ; deuxièmement : l'usage des désinfectants véritables, bien que d'une utilité incontestable, comme mesures de précaution, ne constitue pas cependant une ressource infailible, c'est tout simplement comme une foule d'autres, un moyen auxiliaire qu'il ne serait pas sage de rejeter ; car le problème de la salubrité publique n'est pas une question simple, mais une question complexe dont la solution demande le concours de forces diverses convergeant vers le même point.

On ne fera mention ici que d'un petit nombre de désinfectants choisis parmi les plus simples, afin de ne pas créer d'embarras ou d'hésitation dans l'esprit des personnes peu au fait du sujet, et dans les opérations des négociants qui se chargeront d'en approvisionner le marché, et aussi pour empêcher que la spéculation ne se joue de la crédulité publique.

On signale, en premier lieu, la chaux

L'ENFANT.

LES QUINZE COMMENDEMENTS DE
L'ACADEMIE DE MÉDECINE DE PARIS.

Voici des conseils, qui sont l'œuvre de l'Académie de médecine, de Paris, c'est-à-dire du premier corps savant :

1o. Pendant la première année, la seule nourriture de l'enfant doit être le lait, celui de sa mère surtout, qui est toujours préférable, ou, à son défaut, celui d'une nourrice. Le sein doit être donné toutes les deux heures et moins souvent la nuit.

2o. A défaut de lait de femme, se servir de lait de vache ou de chèvre, tiède et d'abord coupé par moitié, puis, quelques semaines après, par quart d'eau légèrement sucrée.

3o. Pour faire boire ce lait, employer des vases de verre ou de terre, et les nettoyer avec soin toutes les fois qu'on s'en est servi; ne jamais se servir de vases d'étain, qui contiennent toujours du plomb; éviter l'usage des suçons de linge ou d'éponge que l'on met quelquefois entre les lèvres de l'enfant pour calmer sa faim ou ses cris.

4o. S'abstenir des compositions diverses pour remplacer le lait.

5o. Il est très-dangereux de donner à l'enfant, dès les premiers mois surtout, une nourriture solide, pain, gateaux, viandes, légumes, fruits.

6o. Ce n'est qu'à partir du septième mois que l'on peut commencer à donner des potages, si le lait de la mère ou de la nourrice est insuffisant; mais à la fin de la première année, il est toujours utile de donner des potages légers faits avec du lait et du pain blanc, de la farine séchée au four, du riz, des féculs, pour préparer l'enfant au sevrage. Ce sevrage ne doit avoir lieu qu'après la pécée des

douze ou seize premières dents, lorsque l'enfant est en bon état de santé et pendant le calme qui suit la sortie de plusieurs dents.

7o. Chaque matin la toilette de l'enfant doit être faite avant la mise au sein ou le repas.

Cette toilette doit se composer : 1o. du lavage du corps et surtout des organes génitaux, qui doivent toujours être tenus propres; du lavage de la tête, sur laquelle il ne faut pas laisser accumuler la crasse ou les croutes; 2o. du changement de linge. La bande du ventre doit être maintenue pendant le premier mois.

8o. Il faut rejeter l'usage du maillot complet, qui enveloppe et serre ensemble les membres et le corps; car plus l'enfant a de liberté dans ses mouvements, plus il devient robuste et bien conformé.

9o. L'enfant doit être vêtu plus ou moins chaudement, selon les pays qu'il habite et selon les saisons; mais il faut toujours le préserver avec soin du froid et des accès de chaleur, soit au dehors, soit dans l'intérieure des habitations, dans lesquelles cependant l'air doit être suffisamment renouvelé.

10o. Il n'est pas prudent de sortir l'enfant avant le quinzième jour, à moins que la température ne soit très douce.

11o. Il est très-dangereux de coucher l'enfant dans le même lit que sa mère ou sa nourrice.

12o. Il ne faut pas trop se hâter de faire marcher l'enfant; on doit le laisser se traîner à terre et se relever seul: il faut donc rejeter l'usage des chariots, paniers.

13o. On ne doit jamais laisser sans soins chez l'enfant, les moindres indispositions (*coliques, diarrhées, vomissements fréquents, toux*, etc.); il faut appeler un médecin dès le début d'une maladie, si elle se prolonge au delà de vingt-quatre heures.

vive à cause de son marché, de la facilité qu'il y a à s'en procurer partout et de l'habitude qu'ont les gens d'en faire usage. Il est bon aussi de rappeler que le charbon de bois possède de précieuses qualités désinfectantes.

On recommande le chlorure de chaux les sulfates de fer et de cuivre et les manganates de potasse (connus dans le commerce anglais sous le nom de *Condy's fluids*), et il est à espérer que l'importation de ces substances sera faite dans des conditions à pouvoir les fournir au public en quantité suffisante et à des prix modérés.

(à suivre)

J. C. TACHÉ,

UN SPÉCIFIQUE POUR LE HOQUET.

Le Dr Henry Tucker préconise, dans le *Southern medical Record*, l'usage du remède suivant, aussi facile que pratique, pour combattre le hoquet. Mélanger du sucre granulé dans du bon vinaigre. Une cuillerée à thé, au moment du hoquet, suffit pour l'arrêter instantanément. Au cas, fort rare, où le résultat n'aurait pas été immédiatement obtenu, on donnerait une seconde cuillerée. Ce remède est plus simple, à la portée de tout le monde, facile, à mettre en pratique, et surtout sans aucun danger.

EXTRAITS DE BŒUF.

Nous avons fait des études comparatives de divers extraits de bœuf et nous déclarons franchement que l'Extrait de bœuf du Professeur Liston est celui que l'on doit préférer dans les cas de débilité ou d'épuisement. Quand on songe qu'il faut près de trente livres de viande pour obtenir une livre d'extrait on ne peut mettre en doute la valeur stimulante et reconstituante d'une semblable préparation.

Une cuillerée à thé de cet extrait dans une tasse d'eau chaude donne une potion claire, limpide et sans dépôt.

Dans les cas d'extrême faiblesse on peut y ajouter du vin de Bordeaux.

L'absorption de cet extrait ne produit pas cette lourdeur de tête, cette chaleur fatigante occasionnées par des préparations du même genre.

Il est parfaitement recommandable aux malades aux convalescents aussi bien qu'aux personnes qui voyagent ou qui vieillissent tard.

La profession médicale des États-Unis a adopté cette excellente préparation de préférence à toute autre.

VACCIN.

Nous attirons l'attention des médecins sur l'annonce de la compagnie de vaccin de la Nouvelle Angleterre, Boston Mass. Mr. Chapman agent de la Compagnie reçoit toutes les semaines des pointes fraîchement chargées.

LIQUEUR

CONCENTREE DE GOUDRON DE NORVEGE.

AUX MÉDECINS ET AU PUBLIC EN GÉNÉRAL.

Nous offrons aujourd'hui aux nombreux lecteurs du *Journal d'Hygiène Populaire* un article supérieur destiné à lui rendre de grands services. Qui de nous, en effet, n'est jamais affecté de quelque trouble des voies respiratoires ou urinaires ? Qui de nous peut se vanter d'être exempt de ces affections maussades qu'on appelle catarrhes, clous, boutons et démangeaisons de la peau. Combien de fois n'avons nous pas constaté, avec une certaine terreur, que nos urines étaient chargées de déchets variés et abondants ?

Dans tous ces cas

LA LIQUEUR DE GOUDRON DE NORVEGE

est la préparation *par excellence* pour ramener notre système à son état normal. Au point de vue hygiénique, cette *Liqueur* a des propriétés véritablement étonnantes. Elle *régularise* les sécrétions, rend la respiration *plus large et plus facile* et *tonifie* le système en général.

Les médecins la prescrivent avec confiance, les clients s'en servent avec profit et le public doit une dette de reconnaissance aux habiles Pharmaciens qui la *dispensent* à un prix modique, à la portée de toutes les bourses.

Bouteille d'une chopine - - - - - 50 centins

Bouteille d'un demiard - - - - - 25 centins.

Seuls agents pour le Canada et les Etats-Unis.

LAVIOLETTE & NELSON,

1605 rue Notre Dame et 113 rue St Laurent.

AU ROI DES ANNONCEURS.

Le meilleur compliment à faire au *au roi des annonceurs* :

I. A. BEAUVAIS

c'est d'aller le voir et d'échanger des billets de Banque contre les vêtements qu'il confectionne avec un gout véritablement artistique et qu'il vend à des prix défiant toute compétition.

En vous adressant à cet aimable citoyen dites : " Je suis abonné au *Journal d'Hygiène Populaire*" et le tour sera joué. Il vous vendra des vêtements de qualité convenable pour conserver votre santé.

I. A. BEAUVAIS,

NOS. 2024 ET 2028, RUE NOTRE-DAME,

MONTREAL.

GEO. DAVELUY,

COMPTABLE ET COURTIER D'ASSURANCES

1618, Rue Notre-Dame,

MONTREAL.

SPECIALITE : REGLEMENT D'AFFAIRES DE FAILLITES,

BREVET DE HEAP.

CABINETS A LA TERRE SECHE OU A LA CENDRE ET COMMODOES INODORES POUR CHAMBRES A COUCHER

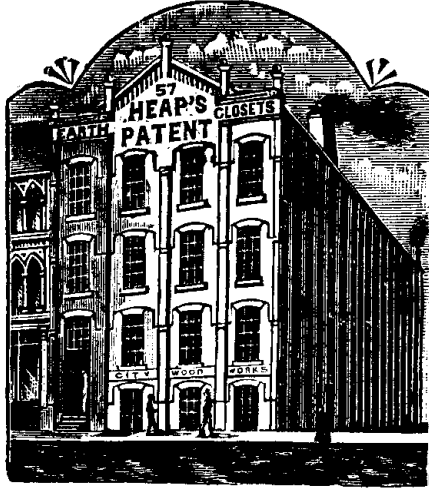
BUREAU CENTRAL

EST
SALLES D'ETALAGE

No. 57,

Rue Adelaide Ouest,

TORONTO.



HAMILTON, ETC.

OTTAWA, PETERBORO,

Agences à

OWEN SOUND ET TORONTO

FABRIQUES

HEAP'S PATENT DRY EARTH OR ASHES CLOSET COY (LIMITED)

William Heap, Dir.-Gerant. | J.B.Taylor, Sec.-Tresorier.

Ce sont les seuls parfaits Cabinets à la terre Sèche au Canada.

Plus de 15,000 en usage.—Couronnes 13 Prix [Medailles].

EXTRAIT D'UNE LECTURE DU DR. J. BAKER EDWARDS, ANALYSTE DU BUREAU INTERIEUR, DISTRICT DE MONTRÉAL, SUR DES QUESTIONS IMPORTANTES DE SANTÉ.

Il recommanda fortement l'abolition graduelle des fosses fixes et la substitution des closets à la terre sèche dont on enlèverait fréquemment le contenu. Je crois, dit-il, que c'est le moyen le plus pratique et le plus économique inventé jusqu'ici, que l'on emploie la terre, la cendre, ou tout autres matériaux. *La seule objection pratique faite à ce système disparaît dans le closet breveté de W. Heap dans lequel les liquides sont séparés des excréta solides.*

VALEUR DES CLOSETS A LA TERRE SECHE. L'inventeur les proclame les meilleurs du monde entier, ayant été couronnés 13 fois (prix médaille) dans des compétitions publiques contre les célèbres fabricants, Morrill, Moule et autres à l'Exposition sanitaire de Glasgow en 1883, à l'Exposition Internationale d'Amsterdam en 1883 à l'Exposition sanitaire de Dublin en 1884. Il y en a ici et on peut juger de leur valeur.

EXTRAIT D'UNE LECTURE SUR LES EGOUTS, FAITE PAR ALAN MCDUGAL, C. E. DEVANT L'ASSOCIATION SANITAIRE DE TORONTO.

Le système a la terre sèche est le plus connu. La disposition des vidanges des villes et cités sont de deux sortes : 1o Le système d'égouts secs, 2o. Le système à l'eau. La plupart de nos villes sont sous le premier système à Toronto à un degré affreusement préjudiciable. Les nombreux privés sont une cause féconde de maladies, après un certain temps, la saturation du terrain atteint les puits. Les privés sont dans le voisinage des demeures et des puits, c'est la disposition la plus dégoûtante possible. L'enlèvement des vidanges est une source certaine de danger. *Le système à la terre sèche est le meilleur système et si on s'en sert convenablement, ne met pas en danger la santé publique*

Il fera aux closets à la cendre, le système tinnette tel qu'employé à Manchester, Rochdale, Angleterre, et exhiba alors un modèle des closets à la terre sèche brevetés de W Heap tel qu'érigé sur le terrain de l'Exhibition à Tpronto. Il avait inspecté ces closets pendant qu'ils étaient à l'usage du public et trouva qu'ils répondaient admirablement au but. Il croit qu'un grand nombre de ces closets sont en usage à Toronto.

(1) Il y avait 4 Closets, 1,128 visiteurs en ont fait l'essai

AUX GOURMETS !!!

Connaissez-vous L. MEUNIER, le jeune et entreprenant restaurateur de la Rue Notre-Dame ?

Si, non, faites comme moi, allez et dégustez les mets si bien apprêtés et les liqueurs fines qu'il sert avec une profusion vraiment princière.

Si, oui, vous faites comme les gens de gout vous allez dîner au

RICHELIEU RESTAURANT,

1564, Rue Notre-Dame, Montréal,

L. MEUNIER, Propriétaire,

EXTRAIT DE BŒUF DU PROFESSEUR LISTON.

Tonique reconstituant par excellence.

Cet extrait est la MEILLEURE préparation du continent américain.

Il est CLAIR, LIMPIDE et ne produit AUCUN DEPOT.

D'une digestion facile, il n'occasionne pas cette chaleur fatigante causée par les préparations du même genre.

Spécialement recommandable aux malades, aux convalescents et à toutes les personnes qui par devoir ou par plaisir sont dans le cas de veiller tard,

AGENTS POUR LA PUISSANCE,

DUFRESNE & MONGENAIS,

EPICIERS,

1621, RUE NOTRE-DAME, Montreal.

(MAISON FONDÉE EN 1859.)

HENRY R. GRAY,

CHIMISTE-PHARMACIEN,

NO. 144, GRANDE RUE SAINT-LAURENT,

MONTREAL.

Les Hôpitaux, Couvents, Dispensaires et Médecins sont fournis de Drogues et médicaments de première qualité.

J. B. RESTHER,
35 années d'expérience. } Architectes, Evaluateurs, etc.
J. Z. RESTHER,

J. EMILE VANIER,
Ingénieur Civil. Arpenteur Pro-
vincial, ancien Elève de l'Ecole
Polytechnique. Directeur du Bu-
reau des arpenteurs de Québec.

RESTHER, RESTHER & VANIER,

INGENIEURS CIVILS ET SANITAIRES,

ARPENTEURS PROVINCIAUX ARCHITECTES.

BUREAUX 5, 6, 7 & 8: NO. 61 RUE ST-JACQUES

MONTREAL.

Brevets d'invention, Marques de Commerce
Dessins de Fabriques, Droits d'Auteur (Canada et Etranger).

Les Corporations et le public sont respectueusement invités
à correspondre.

BUREAU PUBLIC D'ANALYSES

C. A. PFISTER
PROFESSEUR DE
PHYSIQUE et de CHIMIE
— A —
L'ECOLE POLYTECHNIQUE
No. 162 Rue Mignonne.
Coin St-Denis.
MONTREAL.

N. FAFARD, M. D.
PROFESSEUR DE
CHIMIE
— A —
L'UNIVERSITE LAVAL
344 Rue Amherst 344
MONTREAL.

Analyses Chimiques Qualitatives et Quantitatives—Essais de Minéraux—Doo-
masie—Substances Pharmaceutiques —Produits Industriels—Denrées Ali-
mentaires et Boissons—Examens Microscopiques — Recherches Toxicolo-
giques, Etc., Etc.

Consultations sur les questions de Chimie et de Physique Industrielles, Etc.

PUR VACCIN

DE LA

Compagnie de Vaccin de la Nouvelle Angleterre,
BOSTON, MASS.

*Chaque POINTE est prise de deux heifers,
garanti d'une pureté parfaite.*

A vendre chez

W. H. CHAPMAN, Pharmacien,

Coin des Rues Bleury et Craig, Montréal.

EDGAR GARCEAU, Agent.

 Prix 10 Pointes pour une piastres dans des boîtes métalliques.