

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.

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 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.

- 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.

Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

JOURNAL D'Hygiène Populaire

ORGANE OFFICIEL DE LA

SOCIÉTÉ D'HYGIÈNE DE LA PROVINCE DE QUEBEC.

RÉDACTEURS :

DR. J. I. DESROCHES. | DR. J. M. BEAUSOLEIL.

SOMMAIRE.

Réformes sanitaires	Dr J. I. Desroches.
L'Hygiène au Canada	A. Hamon.
L'Alcool	Dr E. Monin
Hygiène de la Table	Dr A de la Porte
Hygiène des dyspeptiques	Dr Bouchardat.
Les Engelures	Dr H. Vigouroux.
Les Calendriers anciens	Jo. de Pietra Santa.

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

Administration.

ABONNEMENT :

\$1.50 PAR ANNÉE, PAYABLE D'AVANCE.

Ce montant peut être remis par lettre enregistrée au

Dr. J. I. DESROCHES,

No. 189, RUE ANHERST.

ANNONCES :

LES CONDITIONS D'INSERTION SE TROUVENT EN ANNEXE.

Pour toute information s'adresser au

Dr. J. M. BEAUSOLEIL,

No. 66, RUE ST. DENIS.

Boite 2027, Bureau de Poste, Montréal.

IMPRIMERIE W. F. DANIEL.

COLLABORATEURS

Dr. Norbert Fafard,
Dr. Ls. Laberge,
Dr. A. B. Laroque,
J. L. Archambault,
L. H. Archambeault,
Dr. H. E. Desrosiers,
Dr. A. Lamarche,
Dr. L. C. Prévôt,
Dr. A. G. A. Ricard,
Dr. A. Laporte,

A. Hamon, de Paris
Emile Vanier,
Dr. L. J. V. Cléroux,
C. A. Pfister,
Dr. A. A. Foucher,
L. Dagrón Richer,
Dr. T. A. Brisson,
Dr. L. A. Paré,
Léon Ledieu.

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 es ont exhibés

ET EN 1884 DEUX MEDAILLES D'OR.

J. ALEX. ROBERT,
Agent Local.

ALFRED BENN,
Agent Général.

Entrepot : 298 Rue St-Jacques, Montréal.

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 MONGÉNAIS, BOIVIN & CIE,

Depuis le mois de mai dernier, j'ai prescrit le **Vin St-Michel** à plus de quatre-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 Puisseance :

MONGÉNAIS, BOIVIN & CIE,

No. 338, Rue St-Paul.

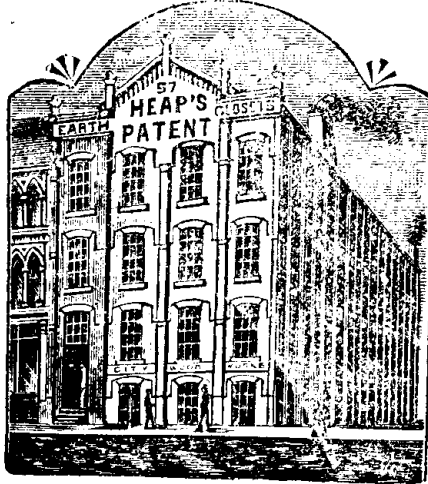
En vente chez LES PRINCIPAUX EPICIERS.

Et chez tous les Pharmaciens.

BREVET DE HEAP.

CABINETS A LA TERRE SECHE OU A LA CENDRE
 COMMUNES INODORES POUR CHAMBRES A COUCHER

BUREAU CENTRAL
 ET
 SALLES D'ETALAGE
 No. 57,
 Rue Adelaide Ouest,
 TORONTO.



FABRIQUE
 OWEN SOUND ET TORONTO
 Agences à
 OTTAWA, PETERBORO,
 HAMILTON, TC.

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 REVENU 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 à 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 refusa 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 Toronto. 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'examen.

PARENT FRÈRES,

Agents d'Immeubles et Commissaires Priseurs

SE CHARGENT DE

La Vente de Propriétés et Meubles a domicile

OU DANS LEURS

SALLES D'ENCAN

216 ET 218—RUE ST. JACQUES—216 ET 218

MONTREAL.

VIN ST. RAPHAEL

Nous sommes heureux d'offrir aux lecteurs du JOURNAL D'HYGIÈNE POPULAIRE un article hygiénique de grande valeur.

Les plus hautes autorités médicales en recommandent l'usage à leurs clients et au public en général. Ce vin est par excellence un reconstituant. Il a sur les préparations toniques similaires un avantage qui n'est pas à dédaigner, celui de posséder un bouquet délicieux.

Des expériences sûrement contrôlées indiquent qu'il peut être pris dans la plupart des cas de débilité générale, faiblesse d'estomac, pauvreté du sang et la convalescence de maladies graves.

COMPAGNIE PROPRIÉTAIRE

DU VIN ST. RAPHAEL

A VALENCE (DRÔME) FRANCE.

AGENTS GÉNÉRAUX

Pour la Puissance

Furniss, Lavolette & Cie.

81—RUE ST. JACQUES—81

MONTREAL.

EN VENTE CHEZ

LES PRINCIPAUX PHARMACIENS

DE MONTREAL

JOURNAL D'HYGIENE POPULAIRE

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

VOL. II.

MONTREAL, 15 JANVIER 1886.

No. 17.

A NOS ABONNÉS RETARDATAIRES,

Les dépenses qu'entraîne la publication de notre journal, le prix modique de l'abonnement, nous obligent à demander à chacun de nos abonnés de nous payer au plus tôt possible ce qui nous est dû. Comme l'ouvrier, nous avons besoin de notre salaire, et c'est nous mettre dans une gêne considérable en ne payant pas d'avance l'abonnement à ce journal.

Nous prions donc instamment nos abonnés retardataires de vouloir bien payer leur abonnement sans plus de retard.

On peut le faire par mandat de Poste à l'ordre du Dr J. I. Desroches, No. 189, rue Amherst.

Mr. Ls. Robitaille pharmacien à Joliette est notre agent pour le district de Joliette.

REFORMES SANITAIRES.

Qui que vous soyez, lecteur, n'avez-vous pas vu rentrer dans le domaine du passé l'année 1885 avec l'espérance que l'année 1886 apporterait quelque répit aux défaillances morales, aux souffrances physiques, au marasme commercial dont la population de la Province de Québec a eu tant à souffrir ?

La variole qui décime encore dans nos rangs, la diphtérie et la fièvre typhoïde qui règnent en permanence au milieu de nous ne prouvent-elles pas suffisamment la nécessité d'un fonctionnement régulier, uniforme de l'hygiène dans notre Province ?

Toutes les personnes qui s'intéressent à la santé publique, à la prospérité du pays, réclament des réformes sanitaires qu'il nous faut accomplir si nous voulons, comme peuple garder notre place scientifique.

Notre but, aujourd'hui, est de proposer la création d'un ministère de l'hygiène publique. Ce ministère composé de membres indépendants de toute pression administrative serait le piedestal des réformes sanitaires que nous prônons.

Placés en dehors des luttes politiques, ces médecins de savoir et de dévouement résumeraient une administration sanitaire provinciale dont les avantages ne sauraient échapper aux pouvoirs publics et à la nation.

Ce ministère travaillerait à prémunir la Province contre l'invasion des maladies exotiques, à combattre celles que nous avons au milieu de nous, à répandre au sein de la population les connaissances de l'hygiène privée qui est la base de l'hygiène publique, en prescrivant des mesures réellement efficaces.

Il est vrai qu'une réforme importante a été accomplie par la création d'un comité consultatif d'Hygiène pour la Province (Bureau Provincial d'Hygiène); Mais ce Comité n'a pas la direction générale et centrale de l'hygiène publique, ne répond pas aux exigences sanitaires des différentes municipalités.

Ainsi cette organisation Provinciale d'Hygiène ne peut pas remédier à cette ignorance (plus ou moins politique) des autorités municipales qui a le triple inconvénient: de faire des nominations non qualifiées, de multiplier les rouages d'une administration sanitaire, de créer un surcroît de fonctionnaires.

Deux choses sont indispensables au bon fonctionnement de toute organisation de la santé publique quelque soit les limites de son action: l'argent et la non-intervention politique.

Ainsi pour assurer un service d'hygiène régulier de la part d'hommes instruits et dévoués, il faut mettre à la disposition des conseils municipaux d'hygiène, les fonds nécessaires, rendre les membres indépendants de toute pression politique ou administrative, leur laisser une intelligence initiative.

Par cette nouvelle réforme, le soin de protéger la santé publique serait confiée à une administration supérieure chargée de créer et de surveiller les commissions municipales d'Hygiène.

Avant de signer cet article, nous rappellerons que l'hygiène publique a ses principes dans l'hygiène privée.

Cela étant, nous comprenons la valeur de l'enseignement de l'hygiène parmi le peuple, et surtout dans nos institutions d'éducation. C'est une question profondément sociale que nous devons mettre en pratique et qui apprendra à chacun le soin de sa propre conservation.

Ainsi, que diriez-vous, lecteurs, de la nomination de quelques médecins qui professeraient les notions de l'hygiène dans les collèges, couvents, académies, etc., etc? N'est-ce pas que le pays en retirerait de grands avantages? ?

" Le but de l'hygiène est la conservation et le perfectionnement de la santé (Bouchardat) " " La Santé est le premier des biens et la condition de tous les autres, même de la vertu. " Nous voilà donc fixés.

DR. J. I. DESROCHES.

NOMINATIONS.

—

MM. les Docteurs J. I. Desroches et J. M. Beausoleil ont été nommés Membres Associés Etrangers de la Société Française d'Hygiène de Paris.

L'HYGIÈNE AU CANADA.

(EXTRAIT DU BULLETIN DE LA SOCIÉTÉ FRANÇAISE D'HYGIÈNE DE PARIS).

Le mouvement sanitaire s'accroît considérablement au Canada, cette nouvelle France qui n'a pas oublié sa mère patrie et parle encore sa langue.

Les provinces rivales entre elles, les municipalités des villes dotent leurs cités de règlements concernant l'hygiène publique. Des Sociétés, des journaux se sont fondés pour répandre parmi les Canadiens les notions si nécessaires de l'hygiène.

La province d'Ontario (Haut-Canada). capital Toronto, possède depuis 1881 un conseil d'hygiène provincial qui a accompli d'importants travaux. Le Manitoba, le Nouveau Brunswick, la Nouvelle Ecosse, l'Île du prince Édouard possèdent des conseils d'hygiène provinciaux. Leurs pouvoirs sont très étendus surtout en ce qui concerne la prévention des maladies contagieuses.

Des bureaux de statistique ont été également organisés à Montréal, Québec, Halifax, Hamilton, Ottawa, St. Jean, Charlottetown, Winnipeg, Frédéricktown, Victoria. Des rapports annuels sont publiés sur l'état sanitaire des provinces et des cités; ils sont centralisés à Ottawa, au ministère de l'agriculture si bien dirigé par le Dr Taché.

La Société médicale du Canada a tenté, lors de sa réunion de 1883, de fonder une Association sanitaire pour tout le pays. Le but de cette Société était de réunir tous ceux qui ont à cœur de « promouvoir » les intérêts sanitaires. Cette association de-

vait faire connaître les bienfaits de l'hygiène, préparer les gouvernements et les autorités municipales à discuter et à édicter des lois relatives à la santé publique. Malheureusement, il existe un obstacle insurmontable au succès de la Société sanitaire canadienne : c'est la grande distance qui sépare les membres les uns les autres. Comme l'a écrit si justement le Dr A.-B. LaRocque, médecin de la cité de Montréal, « il serait plus sage que l'on formât des Sociétés d'hygiène provinciales dont le centre serait à Ottawa, où les membres des diverses Sociétés provinciales pourraient déléguer une fois par année un certain nombre d'entre eux. »

Déjà sont entrées dans cette voie les provinces de Québec et d'Ontario. Le 14 octobre 1883 se fondait à Montréal la Société d'hygiène de la province de Québec; et en 1884, à Toronto, la Société d'hygiène de la province d'Ontario.

La Société de Montréal, en mai 1884, pour augmenter son action, commença la publication du *Journal d'Hygiène Populaire*. Dirigé avec talent par les Drs J.-I. Desroches et J. M. Beausoleil, il répand chez tous les Canadiens les connaissances pratiques de l'hygiène. Le Dr. J. M. Beausoleil, que nous avons l'honneur de compter parmi nos membres associés étrangers stimule, de sa plume vive, alerte et savante, l'apathie un peu trop grande des franco-canadiens, tandis que le Dr Desroches, avec sa grande compétence des questions sanitaires, vulgarise par ses articles les notions si utiles d'hygiène publique et privée.

Sous l'impulsion de la Société d'hygiène de la province de Québec, qui a pour président le professeur de chimie N. Fafard, le conseil d'hygiène de Montréal a été réformé, stimulé, encouragé; des villes voi-

sines ont établi des conseils d'hygiène qui fonctionnent déjà. Des réformes importantes ont eu lieu, et quoiqu'il y ait encore beaucoup à faire, il a été beaucoup fait.

L'épidémie de variolo qui ravage Montréal n'a pu se répandre à un si haut degré que parce que les habitants, méconnaissant les bienfaits de la vaccine, ne voulaient pas se faire vacciner; des accidents provenant de la mauvaise qualité du vaccin donnaient presque une raison d'être au refus persistant de la population. Maintenant à la suite des efforts persévérants faits par l'échevin Gray et le Dr. Laberge, officier de santé, soutenus par tous les hygiénistes de Montréal, le service des vaccinations est réorganisé. Les habitants, il faut l'espérer, n'hésiteront plus à se faire vacciner et la variolo ne ravagera plus la population canadienne qui nous est si sympathique.

D'ailleurs, nous conseillerons à la Société d'hygiène de la province de Québec, qui nous a fait l'honneur de nous nommer membre honoraire, d'organiser à Montréal un service de vaccination avec du vaccin de génisse, comme la Société française d'hygiène l'a organisé à Paris. Elle pourrait aussi livrer aux médecins des tubes de vaccin parfaitement pur et sain. Les accidents qu'a signalés le "Journal d'Hygiène Populaire ne se renouvelleraient plus certainement.

Soutenue par des hommes de la valeur de MM. les Drs. Fafard, Desroches, Beau-soleil, La Rocque, Pfister, Laberge, Dosrosiers, Archambault, Vanier, etc., la cause de l'hygiène doit triompher à bref délai et les populations du Canada doivent se persuader que les services que ces savants hygiénistes rendent à la Patrie sont d'une importance majeure, car il s'agit de la conservation de la santé, le premier de tous les biens!

A. HAMON.

L'ALCOOL.

Dès son *Introduction*, le savant aliéniste belge s'élève contre cette dangereuse opinion qui admettrait l'innocuité de l'alcool éthylique pur. D'abord, industriellement, l'alcool éthylique pur n'existe pas pour le consommateur. Ensuite, celui qui ne prendrait que de l'alcool éthylique parviendrait, plus lentement, mais tout aussi sûrement, à l'alcoolisme. Les alcools deviennent, d'ailleurs, de plus en plus dangereux, à mesure que leur composition devient complexe et leur concentration plus grande. Plus, en effet, l'alcool est concentré, plus il est avide d'eau, plus, par conséquent, il coagule l'albumine, arrête les sécrétions, désorganise les tissus. Toutefois, comment expliquer la facilité avec laquelle le *delirium tremens* se développe chez des ouvriers cavistes très sobres ou chez des sujets respirant des vapeurs spiritueuses d'une façon habituelle, ainsi que Gintrac, Racle, Mesnet en ont cité des exemples?

Ingéré dans l'estomac, l'alcool y joue son rôle plus ou moins irritant; une petite portion s'y transforme en acide acétique, qui explique le *pyrosis* des ivrognes. La plus grande portion pénètre dans le sang par les chylifères et surtout par les veines. Que devient l'alcool dans le sang? C'est là que la discorde règne au camp d'Agramant de la physiologie. Le Dr Peeters se range avec raison entre les deux opinions extrêmes de Liebig et de Lallemand: tout

Physiologie, pathologie, médecine légale, par le Dr J.-A. PEETERS, médecin inspecteur de la colonie d'aliénés de Ghell, etc., etc. — 1 vol. in-8o; Paris, Georges Carré, libraire-éditeur, et Bruxelles, A. Manceaux, libraire-éditeur, 1885.

l'alcool n'est pas décomposé, tout l'alcool n'est pas éliminé en nature. Une partie, *la dose physiologique*, se décompose pour être éliminée par les reins, les poumons et la peau, après s'être emparée, pour s'oxyder, d'une portion de l'oxygène du sang. L'alcool s'oxyde en présence des bases, et le sang est (ne l'oublions pas) un milieu alcalin. Cette action sur les hématies nous explique pourquoi l'alcool est un aliment d'épargne, pourquoi (à doses normales) il ralentit les combustions, pourquoi (en thérapeutique) il est antithermique, antipyrétique, agissant, comme on l'a dit, *à la façon des cendres sur le feu.*

En résumé, l'organisme, sous l'influence de l'alcool, produit moins d'acide carbonique, moins d'urée, moins de chaleur. Comme le disait Chauffard, « non seulement l'alcool n'est pas un aliment, il en est le contraire ; non seulement il ne contribue pas à la nutrition, il l'offense et la détruit. » C'est par la stéatose surtout que les tissus se sénilisent, se cadavérisent, l'excitation alcoolique portant son action surtout sur les organes qui supportent la plus grande somme de fatigue.

L'alcool éthylique, moins chargé en carbone, a des vapeurs moins denses, qui s'éliminent plus aisément de l'économie que celles des alcools plus complexes comme composition. Son action est plus superficielle et plus courte que celle des alcools butylique, protylique, amylique, etc. Mais, au fond, elle est la même, et le Dr Poeters remarque, avec raison, que, si les effets sont moindres, cela tient à ce que le consommateur de ces alcools, d'un prix élevé, est ordinairement dans de bonnes conditions organiques, surtout s'il est vrai (comme le prétendent les sceptiques) que l'alcool éthylique n'est qu'une curiosité de laboratoire !

D'après W. B. Richardson, c'est l'alcool méthylique ou alcool de bois qui est le moins toxique, parce qu'il serait le plus facile à éliminer : le savant anglais le compare, pour ses effets passagers, à l'éther et au chloroforme. L'alcool amylique est l'un des plus dangereux ; il excite violemment les centres nerveux, cause un tremblement constant, et s'élimine avec lenteur. Richardson, après avoir signalé les dangers de cet alcool, si répandu dans le commerce, a cru devoir indiquer une méthode pratique pour le reconnaître : « Du coton imbibé d'alcool méthylique ou éthylique ne donne en brûlant aucun dépôt de charbon sur une assiette blanche que l'on tient au-dessus de la flamme. Avec l'alcool butylique, on obtient une tache légère, une ombre ; avec l'amylique, un épais dépôt de carbone. C'est que cet alcool contient plus de C que O de l'air n'en peut brûler. » (*Richardson. On alcohol*, p. 25. et *Dialogues on Drink*, Glasgow, 1878.)

M. le Dr Poeters étudie, dans une deuxième partie, la pathologie de l'alcool, au sujet de laquelle il entre dans les plus intéressants détails. Nous ne suivons point l'auteur dans ces développements, qui sortent du cadre du *Journal d'Hygiène*. Nous recommanderons, toutefois, à nos collègues, les chapitres consacrés aux affections du système nerveux engendrées par l'alcoolisme.

Outre les maladies de droit commun (Racle) l'alcool a encore en plus sa pathologie particulière. Carpenter n'a-t-il point démontré que, dans l'armée des Indes, le chiffre des malades est trois fois plus élevé pour les soldats n'appartenant pas aux *Temperance Society* ? En temps d'épidémie (choléra, typhus, fièvre jaune, fièvre palustre), le peu de résistance vitale des alcooliques éclate surabondamment. De 1870 à 1874, 3,828 personnes sont mortes

en Angleterre par l'abus des boissons ; en France, de 1856 à 1865, 3,554 décès ont été attribués à la même cause. Les alcooliques meurent souvent du *delirium tremens*, surtout si le traumatisme, la saignée, la camisole de force (Magnaun) ajoutent leurs effets funestes à ceux de l'intoxication. L'ouvrier alcoolique est mutilé par les machines, le charretier écrasé par les roues de son chariot, le marin se noie. Ajoutons à ces accidents les nombreux suicides, dérivant surtout des hallucinations terribles : sur 28,199 suicides, Van Cœtingen en a trouvé 3,562 procédant de l'alcool. « C'est ainsi, dit Baer, que la pseudo civilisation produit, de la même manière, les buveurs et les suicidés ! »

Par l'organisation de certaines Sociétés d'assurances, les Anglais ont prouvé l'influence exacte de l'alcool sur la durée de la vie. Dans la section de tempérance d'une de ces compagnies, au lieu de 100 décès supputés, on n'en eut que 72 et 81 dans la section des buveurs modérés ! L'alcool, en vieillissant tous les tissus, accélère chez les individus, et même chez les races, la sénilité et la mort. Il détermine en outre, chez l'enfant, des atrophies ou agénésies des hémisphères cérébraux (Morel) qui font de ces petits êtres des types parfaits de dégénérés.

On sait que le moment où l'ingestion de l'alcool est le plus nuisible, c'est quand l'estomac est vide. Les aliments retardent et atténuent l'action de l'alcool. Il en est de même des liquides gras : les Anglais qui veulent boire beaucoup à un dîner prennent, avant de le commencer, un potage très gras ou un demi-verre d'huile (Racle). Le « *egg-nogg* » des United States repose sur le même principe : c'est un composé de rhum, de jaunes d'œufs, de sirop et d'eau chaude, et l'on peut absorber sans effets sensibles d'énormes quantités de cette

mixture (Marshall), dont l'abus semble la cause, toutefois, de cette curieuse déformation des doigts connue sous le nom de *crabclawed* (pincées d'écrevisse).

La troisième et dernière partie de l'œuvre du Dr Peeters traite de l'action de l'alcool sur l'homme moral et de la médecine légale de l'alcoolisme. On peut se faire une idée de l'influence de l'alcool sur la criminalité en méditant ces paroles de M. O'Haughey, président des tribunaux irlandais : « Trente ans j'ai été président du jury dans divers comtés ; j'ai présidé plus de causes criminelles que la plupart de mes contemporains. Eh bien ! j'assure de la manière la plus formelle, que j'ai eu devant moi à peine un seul cas de crime contre les personnes, qui ne fût pas la suite de l'ivresse (*). »

M. Peeters a fort bien traité les questions si embarrassantes de la responsabilité de l'alcoolique, sous les diverses rubriques : « ivresse simulée, ivresse de la victime, victime alcoolisée chronique, responsabilité du buveur ivrogne et du buveur aliéné ou dément », etc..., il a élucidé avec soin l'obscur chapitre médico-judiciaire de l'alcoolisme.

L'important travail (415 pages in 8o) que nous venons de présenter à nos collègues

(*) De son côté, sir Henry THOMPSON, l'éminent chirurgien de Londres, affirme que sa longue expérience dans la pratique hospitalière et dans la clientèle civile la plus étendue lui permettent d'affirmer « que l'us et l'abus des poisons alcooliques sont les causes prépondérantes des affections physiques et mentales qui affligent toutes les classes de la population du Royaume-Uni ».

Toute liqueur fermentée prise au delà d'un usage modéré, ajoute notre collègue de la Société, « exerce une influence morbide et toujours nocives sur l'organisme en diminuant tout d'abord sa résistance physique contre la maladie, en déprimant ensuite le fonctionnement normal et régulier des centres encéphalo-rachidiens ».

gues a obtenu la première mention de l'Académie royale de médecine de Belgique. Nous avons eu connaissance du mémoire couronné du Dr Lentz (de Tournai), par l'analyse détaillée et officielle de l'Académie. Eh bien ! notre opinion est que l'œuvre erudite de M. Peeters complète très heureusement le mémoire de M. Lentz, plus original et plus précis peut être comme observations, mais moins riche, à coup sûr, en recherches bibliographiques (*).

Dr E. MONIN.

HYGIÈNE DE LA TABLE.

LES GIBIERS.

On donne le nom de gibier aux animaux vivants en liberté que l'homme chasse pour en faire sa nourriture.

La chasse précède, selon toute apparence, l'apprivoisement des espèces qui se sont ralliées à l'homme et le premier plat de viande servi sur la table des fils d'Adam fut un plat de venaison.

Les chairs des animaux à l'état sauvage sont plus foncées en couleur que celles des animaux qui vivent au milieu de nous. Leur richesse en fibrine, sang, tissu cellulaire, créatine ou osmazone, sels minéraux et matières aromatiques, est sensiblement plus grande que chez les animaux domestiques. Elles ne le cèdent qu'à l'albumine et engraisse; car, à un petit

nombre d'exceptions près, les animaux sauvages sont maigres pendant la plus grande partie de leur vie, et ne s'engraissent que temporairement. Tout en faisant les délices de nos tables, cette nourriture chaude et de haut goût du gibier est en même temps saine, d'une digestion facile, du moins quand le gibier est jeune, et éminemment réparatrice.

Le gibier se subdivise généralement en : 1o gibier à plume, 2o gibier d'eau, 3o gibier à poil, 4o venaison; nous suivrons cet ordre, faute de meilleur.

Au point de vue de la délicatesse, la chair des oiseaux tient la première place. Elle est plus sapide, plus fine, plus énergiquement réparatrice, plus facile à digérer, plus convenable aux estomacs débiles, aux convalescents, que celle du gibier à poil. Le degré de sa coloration est en raison de la quantité d'osmazone qui la pénètre, et indique assez bien ses propriétés plus ou moins stimulantes.

L'usage du gibier est soumis à certaines règles d'hygiène, et il n'est pas douteux qu'un régime puisé à cette unique source ne tarderait pas à produire sur la santé des résultats beaucoup plus funestes que l'usage exclusif des poissons. Quelques mois suffiraient pour amener une constipation opiniâtre, des maux de tête, la congestion sanguine, l'épaississement des humeurs, et même l'apoplexie. Cette considération doit conoler ceux à qui leur bourse ne permet pas de voir souvent figurer du gibier sur leur table, et elle doit mettre en garde contre l'excès de la bonne chère ceux qui l'ont à discrétion.

Une question que l'on se pose bien souvent est celle de savoir à quelle distance de sa mort on doit manger le produit de la chasse. Nous savons tous que la cause

(*) Voir, dans le "Journal d'Hygiène Populaire", le rapport de M. Kuborn, vol I.

qui fait rechercher le gibier si avidement, c'est la sapidité particulière que lui communique une nourriture très variée, et spécialement composée de plantes ou de fruits aromatiques. Chacun a remarqué que le goût d'une perdrix rouge du Périgord n'est pas le même que celui d'une perdrix rouge de Sologne, parce que les deux terrains n'ont pas la même alimentation à leur offrir. Le sanglier, qui est estimé chez nous, ne vaut rien en Algérie, et, « quand le lièvre tué dans les plaines des environs de Paris ne paraît qu'un plat assez insignifiant, un levreau né sur les coteaux brûlés du Valromey ou du haut Dauphiné est peut-être le plus parfumé de tous les quadrupèdes. » Ce fumet est tenu, par les amateurs, en si haute estime, que, l'expérience ayant appris qu'on pouvait l'augmenter en conservant pendant quelques jours le gibier mort, la pratique s'en est généralisée, et l'on voit presque tous les chasseurs attendre pour manger leur chasse qu'elle se soit, comme on dit, *faisandée*.

Au risque de m'attirer des montagnes d'anathèmes, je ne puis m'empêcher, au nom de la santé publique, de protester contre cette manière de faire.

Les viandes, en se faisandant, perdent leur essence propre ; leurs qualités nutritives sont remplacées par des propriétés nouvelles qu'on ne peut s'empêcher de reconnaître suspectes, et la difficulté où l'on est de constater, avant d'en faire usage, le degré de fermentation qu'elles ont subi, expose le cuisinier à ne les servir que lorsqu'elles ne sont plus mangeables. Cette période de putréfaction, qui varie suivant les circonstances de chaleur, d'humidité, d'alcalinité, d'acidité, etc., est souvent tellement courte, qu'il est presque impossible d'en fixer les limites.

On prépare le gibier de différentes ma-

nières, mais le rôti et la grillade sont, sans contredit, les plus innocentes. Les sauces ajoutées à des viandes déjà très excitantes par elles-mêmes flattent infiniment le palais, mais elles présentent pour l'estomac un danger perpétuel d'incendie, et demandent une grande prudence dans leur emploi.

Dr. A. DE LA PORTE.

L'HYGIÈNE DES DYSPEPTIQUES.

DISTRIBUTION DES REPAS

La manière dont les repas sont distribués est un des points qui méritent le plus l'attention du médecin chez les personnes atteintes de dyspepsie. Je ne manque jamais de diriger mes questions sur ce sujet, et je dois ajouter que, de toutes les causes qui peuvent troubler les fonctions digestives, celle-ci est, d'après mes observations, la plus commune.

Je demande aux dyspeptiques, lorsqu'ils ignorent la cause qui trouble leur digestion, quel est leur meilleur repas, et s'ils me répondent : *le déjeuner*, mon diagnostic est presque établi. Les détails qu'ils me donnent sur ce repas, sur le plaisir qu'ils ont à le faire, sur l'abondance des aliments qu'ils prennent le matin, sur la facilité avec laquelle ils arrivent au moment du dîner, leur peu d'appétit, la satiété prompte qui suit l'ingestion des premiers aliments, l'engourdissement physique et intellectuel qui a lieu après le repas, le dérangement de leur sommeil, etc. ; tout cela vient confirmer pleinement, chez le plus grand nombre, l'opinion première que m'avait inspi-

rée leur réponse. J'étais autorisé à conclure que le Jeûner, qui, sous le rapport de la satisfaction gastronomique, était leur meilleur repas, était, sous le rapport hygiénique, le plus mauvais, puisqu'il était la véritable cause de leur inappétence au dîner, et du dérangement de leur digestion. Dans nos habitudes parisiennes, le déjeuner, non seulement est trop fort, mais il est séparé du dîner par un intervalle insuffisant.

Le déjeuner a lieu ordinairement vers onze heures, dans quelques maisons à midi, à une heure même chez les personnes dont la matinée est consacrée aux exigences des affaires. Le dîner ayant lieu à six heures et demie, l'intervalle entre ce repas et la fin du premier se trouve réduit à six, cinq, et même quatre heures ; et plus le déjeuner a été retardé, plus il a dû être copieux. Il est indispensable que le médecin insiste sur la nécessité d'un temps à peu près fixe entre ces deux repas, et ce temps, chez l'adulte et l'homme fait, ne doit pas être moindre de six à huit heures. Du reste, cet intervalle doit être subordonné à la quantité et à la nature des aliments, il doit être moindre quand les repas sont légers, plus considérable quand ils sont forts.

L'absence d'un intervalle suffisant entre les repas est particulièrement nuisible aux personnes dont la vie est sédentaire, dont les occupations sont intellectuelles, et dont les organes digestifs ne sont pas aidés par un exercice suffisant. Au contraire, l'homme qui se livre chaque jour à des travaux durs, comme le terrassier, le moissonneur, ne peut pas mettre plus de trois à quatre heures entre chaque repas, et encore est-il obligé, surtout s'il est dans la force de l'âge, de les faire copieux.

Les inconvénients qui résultent de l'insuffisance d'intervalle entre les repas, aug-

mentent avec les progrès de l'âge. L'adulte peut et doit manger trois fois le jour ; l'homme fait deux fois ; le vieillard en général ne fait qu'un repas, mais il peut le faire copieux ; il faut seulement qu'il accorde à son estomac devenu paresseux, mais patient, le temps dont il a besoin pour accomplir entièrement l'acte de la digestion.

La plupart des vieillards, parmi ceux qui s'observent, chez qui la raison l'emporte sur le plaisir de manger, et qui pourraient et devraient être leur propre médecin, en ce qui concerne le régime, sont conduits d'eux-mêmes à ne manger qu'une fois à l'heure un peu tardive, pour eux surtout, du dîner ; à peine prennent-ils le matin un potage, une tasse de café au lait, de chocolat ou de thé. Si le vieillard ne doit faire qu'un repas proprement dit l'homme fait deux, l'adulte trois, quatre sont nécessaires dans l'adolescence, cinq dans la seconde enfance, et un nombre presque illimité chez l'enfant à la mamelle.

Dr BOUCHARDAT.

LES ENGELURES

Voici l'hiver arrivé ; de bien gentilles petites mains potelées se gonflent sans pitié, rougissent, bleussent, puis deviennent noires, puis... il se forme des crevasses, et ces mains si douces, si mignonnes auparavant, sont alors presque repoussantes.

Et voilà pourquoi toutes les personnes qui appartiennent à la belle moitié du genre humain, et même celles qui appartiennent à l'autre... la laide, désirent sa-

voir par quels moyens elles pourront éviter ces engelures maudites ou les guérir rapidement.

Nous allons donc vous parler aujourd'hui des engelures, de leur traitement préventif, et de leur traitement curatif.

La définition de cette lésion si commune est inutile, vous savez très bien ce que c'est qu'une engelure. Vous savez aussi que le froid en est la cause essentielle ; on n'en observe jamais, en effet, ni pendant l'été, ni dans les pays chauds. Mais le froid ne suffit pas. Bien des personnes n'en auront pas pendant les froûts rigoureux, et en suront dès que la température se sera adoucie.

C'est surtout l'exposition subite d'une partie échauffée à une température froide qui les produit. Les jeunes gens et les jeunes filles qui sont dans les lycées ou les pensions en ont surtout à la main droite, à l'index et au pouce, et aux doigts de l'autre main, pour cette raison. En écrivant, l'haleine échauffe les mains, le froid condense l'air expiré qui se transforme en gouttelettes se déposant sur les doigts, et dès que l'on cesse d'écrire, la main n'ayant plus la chaleur de l'haleine, le froid agit plus énergiquement et glace les parties humides ; il y a ainsi ce passage brusque du chaud au froid nécessaire pour la production des engelures.

Les enfants y sont plus sujets, il en est de même des femmes.

Dès qu'une engelure paraît, la partie malade atteinte se gonfle, devient rouge, puis bleu violet. A ce moment elle est le siège d'une tension légère, non douloureuse ; mais lorsqu'elle est échauffée soit par la chaleur du lit, soit par le feu, il se produit des démangeaisons si violentes qu'il n'est pas rare que la personne malade ait son sommeil troublé.

Traitement préventif. — Le traitement préventif est de la plus haute importance, car en prenant certaines précautions et quelques préparations médicinales, on peut arriver rapidement à se débarrasser des engelures.

Que les personnes qui y sont prédisposées prennent des amers, des ferrugineux, si elles sont faibles ; de l'huile de foie de morue et de l'iodure de potassium si elles sont disposées à la scrofule.

Qu'elles fassent de l'exercice, et qu'elles mettent des vêtements chauds.

Si elles ont des engelures aux pieds, qu'elles portent des bas de laine, ou des bas de soie, si elles trouvent la laine trop rude, et qu'elles mettent des chaussures fourrées afin de pouvoir se passer de chaufferette, un mauvais moyen de chauffage.

Si elles sont disposées à avoir les engelures aux mains qu'elles fassent des frictions stimulantes et astringentes afin de fortifier les parties faibles. Les meilleurs liquides à employer sont : l'eau-de-vie simple, l'alcool camphré, la décoction de tan, une solution de 40 grammes d'alun dans un litre d'eau. Qu'elles ne se lavent jamais avec de l'eau tiède, mais bien avec de l'eau froide. Qu'elles évitent enfin le passage brusque du froid au chaud.

Traitement curatif. — Quand l'engelure existe et qu'elle n'est qu'à son premier degré, il faut continuer les frictions avec les liquides que nous avons déjà nommés, et on ajoutera les frictions avec le baume de Fioraventi, le vin aromatique, la teinture de benjoin, le baume du Pérou, etc. On fera des onctions plusieurs fois le jour avec le liniment suivant :

Camphre.....	5 grammes
Alcool rectifié.....	12 —
Glycérine.....	20 —

Ou bien on emploiera la pommade suivante :

- Précipité blanc..... 0.60 centig.
- Chloroforme 0.30 —
- Co-d-cream 30 grammes

Si l'engelure est arrivée à son second degré, c'est-à-dire si elle est ulcérée, nous conseillons de bien laver l'ulcération gressâtre avec une forte décoction de feuilles de noyer; nous faisons ensuite faire le pansement avec la pommade suivante :

- Chlorure de chaud..... 2 grammes.
- Borate de soude..... 3 —
- Axonge récente..... 30 —

Ordinairement la cicatrisation se fait alors assez vite. Si l'ulcération a besoin d'être stimulée, nous faisons de temps en temps une cauterisation avec le crayon ou avec une solution légère de nitrate d'argent, et puis nous appliquons la pommade précédente. Bien entendu que nous instituons aussi une médication interne tonique et antiscrofuleuse que l'on continue pendant toute l'hiver.

DR. H. VIGOUROUX.

LES CALENDRIERS ANCIENS.

Pour t'offrir, cher lecteur, nos vœux et notre La Rédaction me convie [hommage, A te souhaiter, ici, suivant l'antique usage, Bonne santé et longue vie.

Une nouvelle année commence, en effet, et les calendriers qui viennent de faire leur éphémère apparition nous obligent à saluer la nouvelle venue parmi nous, l'année 1886.

Fabricants et marchands s'ingénient chaque hiver à donner à ces délégués pas-

sagers du temps de nouvelles formes plus curieuses les unes que les autres; les uns les entourent de cadres artistement et finement ciselés; les autres les renferment dans une soyeuse muraille de peluche, de velours, ou de soie; ceux-ci poussent le culte du luxe jusqu'aux chromo-lithographies représentant des sujets à l'huile ou à l'aquarelle; d'autres, plus pratiques et plus modestes, mais certainement plus gracieux, offrent à leur élégante et mondaine clientèle féminine, comme notre ami M. E. Rimmel, d'artistiques et coquets petits souvenirs représentant les fleurs animées qui leur parlent le mieux leur langage, ou les charmants défauts mimés de leurs petits d'ables, album qui feront le soir à la veillée la joie de leurs bébés chéris; aucun ne s'est encore avisé de recueillir les formes, surannées peut-être, mais non moins originales de ce curieux passé où tant reste encore à glaner.

Au XVIII^{ème} siècle, les calendriers se faisaient en bois; on les suspendait au montant des cheminées. Il y en avait aussi de tout petits que l'on portait dans la poche. Quelques-uns même servaient de têtes de cannes.

Ces calendriers de bois étaient carrés: chacune des faces contenait une période de trois mois. Les entailles des jours étaient d'égale grandeur—sauf celles des septièmes jours, qui étaient plus larges, et celles du premier du mois qui étaient plus longues. Au-dessous de 5, les nombres étaient représentés par des points; 5 était indiqué par une sorte de crochet au-dessus de la ligne; des points encore jusqu'à 10 désigné par une croix, 15 par une croix et un crochet, 20 par une double croix, etc.

On avait adopté des signes symboliques pour l'indication des fêtes; une étoile pour l'Épiphanie, 6 janvier; un noeud d'amour pour la Saint-Valentin, 14 fé-

vrier; un cœur pour les fêtes de la Vierge; une harpe pour le Saint-David; des clefs pour la Saint-Pierre; un gril pour la Saint-Laurent; une paire de souliers pour la Saint-Orépin; une roue pour la Sainte-Catherine, etc.

En Angleterre, on donnait à ces calendriers le nom de « clog ». Ils étaient surtout en usage en Norvège, au Danemark et dans la plupart des contrées du Nord; c'est là qu'on peut en voir encore dans quelques familles, qui les conservent pieusement en souvenir des ancêtres.

Il y en a de fort beaux, dont l'ornementation est très artistique et très curieuse. Dans son livre intitulé : *Parti Danici*, imprimé à Copenhague, en 1643, Olaus Wormius en donne les descriptions variées. Plusieurs musées, notamment celui de Manchester, possèdent quelques-uns de ces calendriers de bois.

Si du cadre qui l'enveloppe nous passons au calendrier lui-même, que de curieuses découvertes ne ferions-nous pas également. L'indication du temps n'a pas toujours été marquée par les signes conventionnels, souvent absurdes entre nous, que nous avons adoptés pour marquer les jours et les mois. Chaque peuple avait sa coutume, ses habitudes, son genre propre, son calendrier particulier, souvent même fort original comme celui, par exemple, d'un peuple généralement mal connu dont la domination s'est cependant étendue sur toute l'Amérique du Sud.

L'Aztèque, que M. Biart a noblement réhabilité dans un ouvrage fort remarquable, n'était pas l'informe Lilliputien que nous nous imaginons encore, et son calendrier, qu'il tenait des Toltèques et des Magas (1357), mérite de fixer un instant notre attention, fut-ce à titre de curiosité rétrospective.

Voici en quoi consistait ce calendrier :

Le siècle aztèque se figurait par un cercle ayant à son centre une image du soleil autour de laquelle étaient représentés les signes symbolique de l'année. Ce siècle se composait de cinquante-deux années divisées en quatre périodes de treize ans.

La première année se nommait : *le lapin* — la deuxième : *le roseau* — la troisième : *le silex* — la quatrième : *la maison*. La cinquième reprenant l'ordre, devenait le deuxième lapin; la sixième, le deuxième roseau et ainsi de suite jusqu'à la treizième, après laquelle la série recommençait en prenant le second signe pour point de départ. Et comme il y avait une différence entre l'année civile et l'année scolaire, les Aztèques ajoutaient, à la fin de chacun de leurs siècles une période de treize jours.

L'année se composait, comme la nôtre, de 365 jours. Mais comme les mois aztèques étaient au nombre de dix-huit et n'avaient que 20 jours, on avait à la fin de l'année un excédent de cinq jours. C'étaient des jours de fêtes pendant lesquels on célébrait l'année qui allait commencer.

(à suivre)

JOSEPH DE PIETRA SANTA.

ASSEMBLÉE.

Il y aura réunion des membres de la Société d'Hygiène de la Province de Québec, à l'Université Laval, mercredi le 27 courant, à trois heures et demie de l'après-midi,

LIQUEUR

CONCENTRÉE 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 tats-Unis.

LAVIOLETTE & NELSON,

1605 rue Notre Dame et 113 rue St Laurent

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 aimant 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 & MONGENAI,

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, Dispensaire 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 de 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—Doc-
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.

SOUVENIR !

*Nos lecteurs savent qu'il n'y a pas de meil-
leurs souvenirs de famille que la PHOTO-
GRAPHIE de ceux qui nous che s.*

*C'est une seconde mémoire du cœur que nous
mettons souses yeux de nos parents et de nos
amis. Nous leur présentons aujourd'hui un
artiste de talent,*

Monsieur Henri Larin,

No. 18, Rue St-Laurent, Montreal.