

L'emploi du glucose contenant des substances nocives est prohibé.

30. Convertir des vins blancs en rouge en employant des matières colorantes hétérogènes est un artifice qui permet de vendre le vin sous un nom qui ne correspond pas à sa véritable nature.

Si les matières colorantes sont nocives, cette pratique est dangereuse pour la santé.

40. Additionner le vin d'essence, de glycérine ou autre substance destinée à donner au vin une meilleure apparence ne peut être autorisé.

50. Traiter le vin avec du plâtre ou de l'alun est nuisible à la santé.

60. Pour conserver le vin on peut recommander la pastorisation ; la sulfuration doit être très limitée et faite avec du soufre exempt d'arsenic.

70. Les liquides vendus sous le nom de vins et fabriqués avec de l'eau, de l'alcool, du sucre, de la crème de tartre, des arômes (avec ou sans adjonction de vin, ne pourront plus être vendus comme vin, mais sous une dénomination qui permettra de les distinguer facilement.

Le Pr Gabba ajoute que cette loi fut votée par le Reichstag et qu'elle est actuellement en vigueur.

* * *

Le Dr Dell'Acqua a publié dernièrement le compte rendu statistique de l'office municipal de santé de la ville de Milan. Dans ce volume in 4 de 111 pages, il y a de nombreux et intéressants docu-

ments statistiques concernant la variole, la vaccination, la diphtérie, etc.

La commission municipale de santé se compose de 8 membres, 4 Docteurs, 3 professeurs, un ingénieur. Dans l'année 1885, elle tint 9 séances et s'occupa de 38 sujets différents. Dans le compte rendu du Dr Dell'Acqua ces sujets sont exposés ; mais comme ils traitent d'affaires locales, nous n'en dirons rien.

* * *

Notre collègue de la Société Française d'Hygiène, M. J. Vidal, membre du Conseil d'Hygiène du Rhône vient de publier un très intéressant volume sous le titre " Manuel d'Hygiène rurale. "

Le sous titre " Notions élémentaires d'hygiène à l'usage des municipalités, des écoles et des populations de la campagne " montre bien que l'auteur a traité tout ce qui ressort de l'hygiène : alimentation et aliments, accidents et les soins qu'ils nécessitent, l'habitation et sa construction, les vêtements, les métiers et les habitudes, etc.

Nous signalerons à notre distingué collègue un oubli, involontaire sans doute ; dans le chapitre relatif à l'eau potable, il n'y a pas un mot concernant le danger de l'emploi des tuyaux de plomb. Ce danger était connu de M. Vidal, puisque dans une savante *étude sur le service des eaux alimentaires dans les campagnes*, il réclamait l'emploi de tuyaux en poterie à l'exclusion des tuyaux de plomb.

En somme l'ouvrage de M. Vidal est intéressant et remplit bien le but que l'auteur se proposait : instruire les habitants des campagnes des notions élémentaires d'hygiène que la plupart ignorent. Le but si louable de l'auteur ne sera atteint que si les paysans lisent ce livre ; nous

à avoir du goût de composition normale. Les résultats ainsi obtenus sont pitoyables d'après Girard.

(2) — Procédé de fabrication du vin dû à M. Pétiot. Consiste tout simplement à faire fermenter les résidus du moût avec de l'eau et du sucre.

(3) — Adjonction de marbre blanc en poudre, de sucre ou de Glucose. Le vin est moins acide, plus riche en alcool et en sucre.