

voirs arriveront à refréner l'alcoolisme et à moraliser le commerce des vins et des médecines patentées, qui à l'heure présente n'est ni plus ni moins qu'un vol, puisque l'on trompe le public sur la nature et la qualité de la marchandise vendue.

En ce qui concerne l'alcoolisme et l'ivrognerie, le gouvernement fédéral, a le devoir d'aider à combattre le mal et pour cela il doit surveiller et contrôler sérieusement, non-seulement la fabrication des alcools, mais surtout leur rectification. Il doit aussi prohiber les eaux de vie mis dans le commerce et vendues sous le nom de cognac, whiskey, brandy, etc., artificiellement préparés avec des essences et des alcools toxiques, produisant chez ceux qui en boivent de véritables empoisonnements.

Supprimez la toxicité de l'alcool vendu au public, et vous aurez supprimé du même coup, l'intoxication alcoolique.

Dr RAYMOND VILLECOURT.

MEDECINE

Comment on doit préparer la purée de viande crue pour malades et convalescents

Il est souvent difficile de faire accepter la purée de viande crue aux malades soumis à la suralimentation ou aux convalescents d'estomac délicat ; généralement, elle est, en effet, mal préparée et offerte dans des conditions défectueuses sinon répugnantes. Il est cependant aisé, avec un tour de main spécial, de la rendre appétissante et de digestion facile. Voici un procédé que j'ai vu mettre en usage dans un sanatorium, et qui donne d'excellents résultats.

On prend une tranche de bœuf d'une demi-livre environ, on l'étend sur un hachoir et, pendant qu'une de ses extrémités est solidement fixée de la main gauche, on racle vivement ladite tranche à l'aide d'un couteau jusqu'à ce qu'elle ait été mise entièrement en pulpe.

Cette pulpe, délayée dans quelques cuillerées de bouillons gras, est passée à travers un tamis de crin à l'aide d'une cuiller qui malaxe et presse la masse. De cette façon on sépare nettement les tendons et les aponeuroses qui sont une cause première de dégoût pour le malade et qui se montrent, du reste, réfractaire à la digestion.

La préparation, additionnée de bouillon gras, même convenablement épicé, est à ce

moment peu appétissante ; mais, si on y ajoute alors quelques cuillerées de purée "trèsfine" de fèves ou de pois, son aspect et son goût sont totalement changés, si bien, qu'à la dégustation, les personnes non venues refusent de croire qu'on vient de leur faire absorber de la purée de viande crue.

La difficulté d'exécution consiste à donner à cette purée composée la température voulue au moment de la servir. On ne saurait, en effet, la chauffer directement sur le feu sans coaguler les albuminoïdes, sans lui faire perdre, du coup, ses qualités de viande crue et sans modifier son aspect. L'intermédiaire du bain-marie est donc indispensable. Mais ce qui est plus simple, c'est de n'employer que du bouillon et de la purée de pois à la température de 60° environ et de chauffer à l'avance les récipients dans lesquels doit être placé le mélange. Au bout d'une ou deux séances, la cuisinière la moins habile surmontera toutes ces difficultés ; il n'y a qu'à lui dire d'agir comme pour une crème chaude.

Je ferai remarquer que l'addition d'un peu de féculents n'est pas indifférente pour faire tolérer le médicament-aliment. Elle en fait un aliment complet, de grande valeur nutritive et d'une extrême digestibilité.

Dr BIENAIME.

Le "Journal pour Tous" demande à ses abonnés et lecteurs, de lui envoyer des idées, des articles, ainsi que toutes découpages des autres journaux qui pourraient avoir un intérêt quelconque pour lui. Tous les documents reçus seront l'objet de toute l'attention de la rédaction.