

inopotis, parce que les habitants mêlaient avec leur vin une grande quantité d'eau salée, ce qui leur causait souvent des déchirements d'entrailles. Généralement ces vins grecs se partageaient en deux classes, les Oligophores et les Polyphores, selon la plus ou moins grande proportion d'eau qu'ils exigeaient pour être ordinairement potables. Le vin mêlé avec de l'eau de mer s'appelait vin *mariné*.

Les vins les plus estimés à Rome étaient le Cécube, le Calès, le Formies, le Massique et le Falerne. Martial donne à ce dernier le titre *d'immortel*; Horace l'appelle *indomptable et fougueux*.

Les coteaux de la Campanie produisaient tous ces vins, à l'exception du Cécube, qui croissait dans un lieu marécageux près de Caiète.

Le Falerne avait l'avantage de se garder fort longtemps. Lorsque Damasippe donna à dîner à Cicéron, il lui fit boire du Falerne de cent ans; et le grand homme, après avoir goûté du premier verre, fit de la tête un signe d'approbation en disant: *Bene oetatem fert* (il porte bien son âge). Il n'y a qu'une voix dans l'antiquité en faveur de ce roi des vins: il avait, dit-on, la couleur de l'ambre. Horace en avait dans son cellier un tonneau de soixante années.

Caton, le sévère Caton, aimait beaucoup le Falerne.

On citait encore, quoique dans un rang inférieur, le Sabinum (vin noble), le Surrentinum, l'Albanum, le Setinum (vin favori d'Auguste), et le Nomentanum, recommandé par saint Paul à Titus pour son estomac; il était semblable au Bordeaux ordinaire. Le Venafre, le Spolette, d'une couleur brillante et dorée; le Mamertin, le Pollium de Syracuse, le Césœne de Ligurie, le vin de Vérone, les vins de Marseille et de Narbonne, le muscat violet de Vienne et celui du Languedoc.

Il paraît avéré que les anciens n'étaient pas moins gourmets de vin que nous, et comme ils n'avaient pas de droits d'octroi à payer, ils ne s'en tenaient pas toujours à une pinte. Méléchissédèch était bon buveur. Homère fait du vin un pompeux éloge: en connaisseur expérimenté, il l'appelle un *vin breuvage*. Nestor réchauffait ses trois âges d'homme par un vin de douze ans. Ulysse se délectait de certain vieux nectar dont il eût pu offrir à Jupiter. Achille mettait de l'eau dans son vin quand il dînait en garçon ou bien en intimité avec Briséis et Patrocle; mais quand il recevait des convives, il faisait apporter les grandes urnes, et l'on buvait sec. Nausicaa elle-même, la fille d'Alcinoüs, roi des Phéaciens, avait à ses ordres un cellier d'où

elle tirait un vin virginal qu'elle buvait avec ses jeunes compagnes.

Le prix des vins anciens paraît avoir varié, comme celui des nôtres, suivant l'âge et la qualité. L'espèce la plus commune se vendait (\$6.00) l'amphore (48 setiers). Les maîtres en donnaient à leurs serviteurs environ une pinte par jour. Une amphore du meilleur vin de Chio coûtait 1,500 nummes romains ou petits sesterces (\$37.50), quelquefois quatre mines attiques; la mine valait \$10.00.

Les Romains, comme leur climat le porte à croire, buvaient généralement leur vin froid; mais quelques-uns, les vieux débauchés surtout, dont l'estomac affaibli ne pouvait plus supporter les boissons froides, ne le prenaient que chaud. C'est de là que Néron était appelé *Caldus Néro*, et que Tibère avait le sobriquet de *Tiberius Caldus*. Ces deux empereurs buvaient chaud. Le médecin d'Auguste lui défendait cette boisson; il lui permettait le vin *cuit*, qu'on faisait d'abord bouillir et qu'on mettait ensuite refroidir dans de la neige. Un raffinement de Néron sur l'ancienne coutume était de laisser fondre des morceaux de glace dans son Amystis (sa grande coupe). L'eau favorite était celle qui provenait de l'aqueduc appelé Aqua Martia, à cause de sa fraîcheur et de sa limpidité. Sénèque craignait les vins frappés de glace; il n'en buvait que rarement: "Cela, disait-il, engendre le squirre dans le foie." On servait du vin au déjeuner, au dîner et au souper. Cependant le dîner, le plus léger de ces trois repas, se prenait assez souvent sans vin; c'est pourquoi Varon l'appelle *prandium caninum* (un repas de chien). L'heure du souper, chez les Grecs, était plus tardive que chez les Romains; ces derniers se mettaient à table avant la fin du jour, et dans leurs banquets de réjouissances ils y passaient une partie de la nuit.

LA CONSOMMATION DU SUCRE

La consommation du sucre aux Etats-Unis s'est élevée à 80 livres par tête et celle de l'Angleterre s'est élevée à la même quantité à peu près. L'Angleterre est le pays du monde où la consommation du sucre est considérée comme la plus forte.

Cela est dû à l'immense quantité de sucre employée à la fabrication des confitures, des conserves et des pâtisseries.

L'Allemagne, avec ses 60 millions d'habitants, ne consomme que 33 livres par tête; l'Autriche, avec 49 millions d'habitants, 21 livres; la France, avec 39 millions, 34 livres; la Russie, avec 110 millions, 20 livres; l'Italie, avec

33 millions, ne consomme que 7 livres par tête.

Comme le public connaît de plus en plus la valeur du sucre comme aliment et comme les prix du sucre baissent, la consommation augmentera certainement beaucoup, et elle devrait augmenter dans de larges proportions dans les pays d'Europe dont l'industrie sucrière a été développée suffisamment par leurs primes d'exportation, dit "The Louisiana Planter."

Les prix bas et les petits profits ou les pertes réelles, amèneront sûrement les hommes d'état européens à s'occuper avec soin de leurs propres industries sucrières et à faire des efforts pour augmenter la consommation de leur pays. De la sorte, nous pensons qu'une aide considérable peut être obtenue et que le prix du sucre titrant 96, qui est maintenant inférieur à 2 cents sur les marchés du monde et qui peut varier de 1 3-4 à 2 cents, ne descendra plus bas. Si l'Allemagne, la France et l'Autriche remaniaient leurs taxes sur le sucre, de manière à abaisser matériellement les prix de cet article dans ces pays, elles pourraient réussir à maintenir le statu quo, ce qui est très douteux si la consommation n'augmente pas.

L'USAGE DES VINS

Le "Lancet" de Londres, le principal journal médical d'Angleterre, si ce n'est du monde entier, a publié récemment un long article sur les vins du district de la Gironde, France, dit "American Wine Press", et il y conseille fortement l'usage modéré et journalier de vins du type clair et, qui ont bon goût, sont hygiéniques et doivent être préférés à la bière ou au whiskey. L'auteur dit:

"Il serait intéressant que les hommes de science qui condamnent l'usage de l'alcool sous toutes ses formes fissent des recherches expérimentales pour reconnaître s'il est juste d'affirmer que l'effet de l'alcool sous forme de vin est le même que lorsqu'il est pris pur. Il est hors de doute qu'un vin léger, naturel est infiniment moins nuisible physiologiquement, que de l'eau-de-vie. A l'appui de ce dire, on ne peut pas citer de meilleure preuve que le fait suivant: dans les pays où le peuple est buveur d'alcool, le crime et les maladies imputables à l'alcool sont la règle générale, tandis que dans les pays où l'on consomme des vins légers, les maux ayant pour origine la boisson sont l'exception, et l'ivrognerie y est à peu près inconnue.

"Chose curieuse, le vin clair est très souvent considéré comme un vin acide. En réalité, c'est le moins acide de tous les vins, il est certainement moins acide que le vin blanc. Le clair est le plus sec des vins; il ne contient presque pas de sucre qui déguise son léger degré d'acidité. La saveur des vins mousseux tels que le champagne, est considérablement diminuée, quand le vin est excessivement sec, et ils semblent très acides quand le sucre en est enlevé."