

Elles ne font que se confirmer, comme on le voit.

On commence, du reste, dans le monde médical sérieux à en revenir de toutes ces prohibitions concernant le vin, entre autres, et aussi la bonne eau-de-vie naturelle — "tel que le vrai cognac" — et les liqueurs fines qui, autrefois, étaient considérées comme d'excellents digestifs.

Le corps médical anglais, qui est d'esprit essentiellement indépendant et n'est pas embrigadé, comme il l'est en France derrière les doctrines de l'Académie de Médecine et de ce qu'on est convenu d'appeler les "princes de la science" — lesquels actuellement sont souvent aussi les princes de la mode — a de plus en plus rompu avec ce dicton que l'alcool est nécessairement nuisible.

Nombre de médecins d'Outre-Manche recommandent l'alcool, pris modérément, et leur témoignage désintéressé finira par influencer le public anglais et le détacher des prohibitionnistes et des "sociétés de tempérance" qui, au fond, abritaient de bonnes affaires commerciales en faveur de la vente et de la consommation du thé, du café et autres infusions, comme chez nous les sociétés fermières d'eaux minérales!

Le président de l'Association des médecins anglais cita, au cours de ce Congrès, l'exemple du grand oncle du Dr Dary, gentleman de la vieille école, qui buvait chaque jour sa bouteille de Porto et qui atteignit presque son siècle.

Dans nos Charentes, on a connu des vieillards ayant dépassé leur quatre-vingtième année et qui, suivant la coutume de nos campagnes dans les maisons aisées, ne manquaient jamais de terminer leur repas par un petit verre de vieille eau-de-vie, vieillie dans le chai du propriétaire. Ces vieillards, qui n'abusaient pas, mais qui usaient raisonnablement — comme on doit le faire de tout — des produits du sol charentais, étaient le plus souvent de vigoureux gaillards, exempts d'infirmités, et qui riraient bien, s'ils revenaient dans le monde des vivants, de ces médecins qui recommandent à leurs clients de s'abstenir du jus de la vigne, de ce vieux vin de France, de cette vieille goutte de bonne et saine eau-de-vie, comme l'est excellemment celle des Charentes.

Une expérience personnelle toute récente m'a confirmé dans mon opinion à cet égard, diamétralement opposée à celle des médecins qui proscrirent tout vin et tout alcool.

Je viens de faire une saison thermale dans une station du Centre où les médecins vous mettent régulièrement au régime de l'eau pure des cascades. Au Casino, une seule consommation est servie aux clients: une tasse de tilleul.

Tous mes compagnons, esclaves de prescriptions de leur médecin, suivaient scrupuleusement la consigne. Or, au bout de

quelques jours, je me suis aperçu que, malgré la beauté des sites et des promenades des environs, il n'y avait que moi à l'hôtel qui excursionsnais et faisais couramment mes 15 et 20 kilomètres (9 et 12 milles) de marche, souvent en montagne, tandis que les autres faisaient péniblement dans leur journée 1 ou 2 kilomètres (environ 1 mille) et avaient l'air éreinté de ce grand effort.

Or, à la table de régime, j'étais le seul aussi à marier gaillardement l'eau pure des sources au bon petit vin blanc d'Auvergne, frais et léger comme beaucoup de petits vins français.

Comment, me disais-je, avons-nous pu, dans un pays de clair bon sens et d'allure vive comme le nôtre, nous faire endoctriner par ces médecins "tant pis," qui dédaignent ou même prescrivent l'usage modéré du vrai vin et de l'eau-de-vie naturelle pour faire des Français, sous prétexte d'hygiène, un peuple d'aquatiques et de buveurs d'infusions de tilleul, de camomille ou autres breuvages léniants!

Est-ce que notre vieux sang gaulois ne devrait pas se réveiller pour se rebiffer contre les prescriptions saugrenues de nos médecins modernes?

Que le bon vin, qu'un petit verre de notre inimitable cognac, soit nuisible à la santé. Allons donc!

Les médecins anglais — eux — n'hésitent pas à réhabiliter l'alcool, alors qu'ils n'ont chez eux que de l'alcool de grain: le whisky. Si, aussi favorisés que nous par la production de leur sol, ils avaient — comme nous — de la bonne eau-de-vie naturelle, pur jus de la vigne... ce serait bien une autre affaire!

Docteur Marx.
(*"Le Moniteur de Cognac"*.)

LE TRAITEMENT DES LIQUEURS

Le magasinage et la manipulation des liqueurs sont deux points d'une importance capitale pour les marchands détaillants. Comme les êtres humains, chaque breuvage pris individuellement a des particularités qui lui sont propres. Ces particularités doivent être étudiées avec soin, il faut s'y prêter ou les contrecarrer suivant ce qui convient le mieux à un traitement convenable. Les vins, en raison de leurs prix élevés sont d'habitude emmagasinés et manipulés avec précautions, la manière de les servir dépendant grandement de la saison de l'année. Rien n'est plus mauvais pour les vins, quand il fait froid, de l'être transportés d'un endroit à un autre, ils ne devraient pas être exposés à des changements soudains de température et la cave devrait être surveillée avec soin sous ce rapport.

Toutefois, ce n'est pas seulement pour les vins que le détaillant devrait prendre des précautions et exercer du jugement. La bière est un produit qui coûte relativement beaucoup moins que la plupart des autres boissons et, pour cette raison, elle est souvent traitée avec négligence.

Cependant, comme tout homme expérimenté le sait, l'emmagasinage et la manipulation des liqueurs de malt demande du soin et de l'attention. La bière, par exemple, est un breuvage si répandu, surtout dans les mois chauds de l'année, et rapporte, en conséquence, tant de profit, que son traitement convenable a pour résultat un mouvement considérable d'argent. Tout autant que d'autres breuvages, la bière est extrêmement sensible, et le goût croissant pour la légèreté de corps et de saveur accentue encore cette sensibilité.

Il n'existe peut-être pas de boisson plus insipide que la bière qui n'est pas arrivée à une maturité suffisante, et rien n'est mieux fait pour en détourner le public. Le goût amer de la bière en parfaite condition est agréable et l'appréciation qu'en font les clients vaut la peine du mal qu'on se donne pour qu'elle acquière ce goût.

La manière de verser la bière de la bouteille dans le verre est une autre chose importante que l'on devrait faire avec précaution, de manière à former une mousse engageante, la bière elle-même étant parfaitement brillante et pétillante. Il faut toujours se servir de verres parfaitement propres, aussi bien pour la bière en bouteille que pour la bière en fût. Pour cette dernière, elle devrait toujours être en bonne condition et être tirée avec autant de soin que le temps le permet. C'est une partie importante du commerce de l'été, et l'attention qu'on y apportera ne le sera pas en pure perte. Il ne faut pas laisser la bière déborder du verre sur le comptoir devant le client; personne n'aime à avoir des doigts poisseux pour avoir pris un verre mouillé extérieurement, et un comptoir mouillé est loin d'être une chose convenable. Voilà de petits détails, mais on verra par la pratique qu'ils produisent de réels bénéfices. Il faut aussi veiller à ce que les étiquettes des bouteilles de bière non seulement soient bien placées, mais soient endommagées aussi peu que possible par la manipulation. Quand on met les bouteilles sur la glace, les étiquettes sont sujettes à se déplacer; mais c'est un fait qui est bien compris, et l'attention accordée à d'autres détails peut compenser ce léger défaut.

Le whisky est une liqueur qu'il est facile de conserver en cave — en fûts tout au moins — mais des températures extrêmes ne sont pas sans produire leur effet sur lui aussi. Le whisky en fût demande une attention spéciale en tant que le consommateur est concerné.

Beaucoup de personnes ont certaines préférences, et d'autres se contentent d'avoir leur whisky tiré du fût et si, dans ces cas, le whisky est satisfaisant, on peut faire avec lui un commerce profitable. Le whisky en bouteille devrait être l'objet de soins et les bouteilles gardées de telle sorte que les étiquettes ne soient pas souillées; autrement le consommateur est enclin à penser que les choses ne sont pas ce qu'elles semblent être, de là des ennuis. Cela s'applique également au gin, et, en somme à toutes les liqueurs qu'elles soient un produit du pays, ou qu'elles soient importées.

Voilà quelques-unes des mille et une petites choses qu'un marchand au détail devrait chercher à étudier et à mettre en pratique afin de produire de bons résultats dans son commerce. Son principal but est de plaire à ses clients et de satisfaire leur goût; de l'attention donnée à des choses qui peuvent tout d'abord paraître insignifiantes, portera ses fruits sous forme d'une clientèle assurée et ainsi d'un commerce durable.