

... assister deux fois par semaines à ces exercices littéraires, historiques et scientifiques et de pouvoir ainsi sans effort et sans travail, grossir le trésor de nos connaissances.

Le conférencier de ce soir est M. le Dr. A. Vallée. Il doit nous parler du cerveau et de ses fonctions.

Il s'est glissé une erreur dans la liste des premiers que donnait l'*Abeille* la semaine dernière. En Troisième, les trois premiers sont MM. E. Plamondon, J. Simard et C. Roy.

Dans l'article sur les chartreux, la montagne dont il s'agit est, paraît-il, le mont Som et non pas le mont Torn.

Société St-François de Sales.

Qui de deux empereurs, Charlemagne et Constantin, fut supérieur, tel était le sujet de la discussion qui a duré deux séances consécutives. Charlemagne, sorti vainqueur de la lutte, avait pour défenseur M. Auguste Edge qui a fait ressortir dans un discours bien travaillé, le rôle civilisateur du grand monarque et M. L. D.foy dont le talent pour la déclamation a brillé d'une manière remarquable. Constantin était vaillamment défendu par M. P. Robitaille qui a fait un exposé fort net et fort précis de la vie de son héros et par M. Joseph Edge qui a refuté avec feu et entraîna les diverses accusations portées contre le grand empereur. On semble dans cette discussion s'être attaché aux faits et aux idées plus que de coutume. Il y a là progrès. D'ordinaire on pousse trop loin le culte de la phrase. Ceux qui savent tourner agréablement une période, oublient d'y mettre quelque chose. L'expression n'est que le vêtement de la pensée. Pourquoi diable tailler tant de brillants habits quand on a personne à vêtir. Un observateur a dit: "Ceux qui, en tout sujet, ont par l'éloquence une grande route toujours ouverte, se croient dispensés de fouiller le pays."

Société Laval.

M. Albert Rousseau a fait dimanche dernier ses premières armes dans cette société par une lecture qui n'a pas peu servi à compléter nos connaissances historiques. Etant encore à son début, M. Rousseau n'a pas dans la voix cette force, cette ampleur qu'on remarque dans certains habiles; ses considérations n'ont pas cette profondeur de vue que donne l'habitude d'écrire, d'ailleurs son sujet se prêtait peu à la grande éloquence. Mais à une phrase correcte, il joint une diction agréable et vraie, ce qui n'est pas un mérite à dédaigner.

Le héros dont il nous a présenté la biographie n'a pas été mêlé à ces luttes grandioses, théâtre réel où le talent et le génie peuvent se déployer en liberté. Habile chirurgien, homme de confiance et de courage, citoyen honnête et dévoué, tel fut M. Larrey pendant toute sa vie. Son mérite distingué lui valut l'estime et la considération de tous ceux qui le connurent et particulièrement du général Bonaparte dont on cite des paroles flatteuses à son égard à savoir: que si l'armée élevait une colonne à la reconnaissance, elle devrait l'élever à Larrey. Ce serait par là récompenser et son généreux dévouement qui lui fit toujours accepter les plus pénibles missions, et son désir d'être utile à ses semblables et ses talents remarquables.

M. Rousseau a dû nécessairement citer quelques petites anecdotes qui en toute autre circonstance auraient peut-être paru un peu minutieuses, mais qui avaient ici leur place toute marquée d'avance.

M. Verret prit ensuite la parole et nous déclama une scène de *Athalie*, la magnifique prophétie de Joad.

Certes, ce n'est pas chose facile de déclamer *Athalie*, puisque nous voyons les orateurs les plus distingués y perdre leur latin. Mais, après tout, un coup d'essai est toujours louable et méritoire, et le vieux proverbe prouve qu'il n'est pas inutile, car: "*Fabricando fit faber.*"

L'analyse des vins.

Le vin est le jus du raisin fermenté. Personne n'ignore que les espèces de vins se chiffrent par centaines et que ces variétés sont dues à différentes races de vignes, à certaines conditions, de sol, de climat, ou encore à certains procédés de fabrication, etc.

Le vin constitue une des boissons les plus saines que l'on connaisse et en même temps très-agréable au goût. Mais pour qu'un vin ait ces qualités, évidemment il faut qu'il soit pur. Or, précisément à cause de son utilité, de son usage général, aucune boisson peut-être n'a été soumise à autant de falsifications, aucune boisson n'a été *fabriquée* de toute pièce en aussi grande quantité que le vin.

Ces falsifications se font avec d'autant plus de sûreté que la chimie est souvent à bout de moyens pour découvrir la fraude des fabricants. A mesure que la science avance et démasque la malhonnêteté des marchands, ceux-ci découvriront les recettes de nouvelles falsifications plus parfaites que les premières. Il est certain, dit Mulder, qu'on prépare en Angleterre un vin de Port auquel et chimistes et dégustateurs n'ont rien à dire, et à Londres les *brasseurs de vin* sont loin d'être rares. Là, on brasse le vin absolument comme la bière.

Ce sont les vins doux, les vins sucrés,

qu'on falsifie en plus grande quantité, car de tous ils sont les plus faciles à imiter. Avec les vins du Cap on fait du Madère et de l'Oporto. Il est reconnu qu'en Angleterre il se boit beaucoup plus de ces derniers vins qu'ils ne s'en importe!

En quoi consiste donc généralement ces falsifications? Elles sont multiples: Quelquefois l'industriel compose un vin de toutes pièces. Par un heureux mélange d'eau, d'alcool, de sucre, de quelques éthers, de matières colorantes, etc., il prépare un liquide qu'un palais encore novice prendrait facilement pour un vin véritable; et peut être qu'une bonne partie des vins communs qui se débitent dans nos villes et nos campagnes, ont une généalogie de cette nature; on en trouverait facilement le premier anneau dans certaines caves de Québec ou de Montréal.

Quelquefois on est plus scrupuleux. Ou bien on mélange deux vins de façon à corriger les défauts de l'un par les qualités de l'autre, ou bien on adoucit un vin aigre en le sucrant. Il arrive encore qu'on mouille un vin avant la vente, afin d'augmenter d'un seul coup et le volume du liquide et le profit du marchand; enfin, mais ceci est plus rare, on ajoutera de l'alcool à la boisson vineuse afin de lui donner plus de corps. Dans un pays comme le nôtre, où le vin est un article de luxe pour la grande partie de la population, le whiskey, le rhum, le genièvre le remplacent au grand détriment de la morale et de la santé des consommateurs. Aussi lorsqu'il arrive à nos compatriotes de goûter ce jus de la treille, qu'ils ne rencontrent plus guère que dans le refrain de quelques vieilles chansons bachiques à moitié oubliées, ils aiment un liquide qui sente son esprit de loin à la ronde. L'impression est plus vive, l'effet plus sensible. Voilà pourquoi les vins capiteux ont une grande vogue et la consommation en est considérable.

Parmi ces falsifications, quelques-unes sans aucun doute sont malhonnêtes. Ainsi vendre comme vin un liquide qui ne renferme pas une goutte de jus de raisin est ni plus ni moins qu'un vol. Mais peut-on partir de là pour affirmer que toute modification apportée artificiellement à un vin constitue une véritable falsification? Ce serait croyons-nous, aller trop loin. Mélanger deux vins de façon à leur donner certaines qualités, nous semblerait une opération innocente, à condition toutefois qu'on en avertisse le consommateur; de fait bon nombre de vins du commerce sont des vins de cette nature. Pour n'en citer qu'un, le fameux chari n'a pas d'autre origine.

L'addition du sucre est une véritable falsification, car elle change la nature du liquide. Il faut en dire autant de celle de l'eau et de celle de l'alcool. L'eau surtout est une fraude criminelle, elle substitue à une boisson fortifiante et nutritive un liquide qui n'a plus ces propriétés.