

Joseph E. Seagram,

DISTILLATEUR DE

FINS WHISKIES

WATERLOO (Canada)

“Old Times,” “White Wheat,” “No. 83 Rye,” “Star Rye.”

MEAGHER BROS & CO., Limited, Agents, Montreal.

eux qui sont les plus lésés, en somme.

Voilà pour le côté matériel. Maintenant, au point de vue moral, il est facile de constater que le résultat a été pareillement désastreux. Les quelques débits de boisson ouverts au grand jour, par le temps passé, à Lachine, ont été remplacés par une multitude de débits clandestins où l'on vend des liqueurs alcooliques, de qualité absolument inférieure, préjudice grave à la santé des citoyens.

Outre cela, les gens de Lachine qui font venir leurs boissons de Montréal en profitent pour acheter chez les épiciers qui leur fournissent les autres articles dont ils ont besoin; et une fois en train, ils ne se gênent pas pour acheter toutes leurs marchandises à Montréal.

D'où des pertes considérables pour les marchands de Lachine. Ajoutons à cela que les sources de taxes tarées par la mise en oeuvre de la prohibition ont dû être alimentées par d'autres impositions, et nous ne serons pas surpris de voir que le Conseil Municipal de la municipalité voisine a voté en bloc, maire en tête, pour la tenue d'un autre referendum qui, étant au scrutin secret celui-là, a toutes les chances de réussir et de démontrer quel est le véritable sentiment dans notre province sur la doctrine chère à John H. Roberts et Compagnie. Pour l'instruction de nos lecteurs, nous fournissons ici une liste des marchands de Lachine qui ont demandé la révocation du règlement de prohibition si malencontreusement adopté l'an dernier grâce aux menaces les plus injustifiables et, l'événement l'a démontré, les plus injustifiées:

MM. Adolphe Goldwater, C. A. Smith, R. Kaufman, I. Rosenbloom, M. Davis, M. Miller, J. Mendelstam, Thos. Johnson, Canadian Syndicate, P. B. Botheil, Maison Gotheil, J. Ellicott, John Philipp & Co., A. Cramer, Sam Fishman, Joh. Chisholm, Napoléon Gagné, D. Robert, Jos.-Albert Clément, Jos. Cauchon, Jos. Forget, A. Millaire, Léopold Lague, J.-F. Giard, Hormidas Barette, Alf. Bélanger, W. Davis, S. Mackoff, Alexandre Laplante, Régis Bonin, Ludger Berthiaume, D.-C. Coloris, Théo. Côté, J. D. Adams, H. Lerner, E. Beaudoin, A. Charbonneau, J. Prud'homme, Benjamin Lecavalier, A. Larente, D. Daoust, J.-L. Hébert, Milas Saba, Alfred Beaudoin, L. Gaudet, T. Charette, Oswald Robert, P.-L. Lemieux, Octave Boulay, Dasilva Foisy, H. Barrette, Uldérie Gagné, A.-E. Letcher, M. Ferkuff, S. Backs, B. Freedman, S. Miller, J. McDevitt, M. Boojady, Giacomo Corbo, Eug. Miller, Jacob Shecter, Jacob Weigensberg, J.-Geo. Leclerc, Spiros Franzios, William Whelan, J. Bélanger, H. Omer Véronneau, G. Guzzi, Wilfrid Dagenais, O. Paradis, O. Pelletier, Alcidas Bertrand, A. Lapointe, T. Mettayer, C. Scott,

H. Bougie, L. Léger, Odilon Bélanger, Adéland Allard, A. Fletcher, Arthur Lizotte, Jos. Legault, Vital Farland, Arthur Allard, Amédée Robert, A. Boisvert, Henri Menu, Mme Sara Young, J.-A. Dubois, Emile Léger, Art. Miron, H. Aboussafy & Co., A. Lagacé, A. Laplante, W. Cherrier, Thos. Webster, Thomas Charette, Emile Filiau, E. E. Kent, H.-A. Montmarquette, J.-Arthur Paré.

LES BOUTEILLES USAGÉES ET L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Depuis que nous sommes en pleine période de guerre, la fabrication des bouteilles s'est si bien ralentie ou même arrêtée pour des causes connues qu'on en manque partout et de toutes espèces. Voilà pourquoi les usagées sont si recherchées, en dépit de leur infériorité manifeste pour bien des emplois commerciaux ou industriels; mais nous ne nous occuperons ici que des soins qu'elles exigent pour devenir aptes à loger des boissons alimentaires: vin, cidre, limonades ou encore lait, eaux potables, eaux minérales.

Pour rendre les bouteilles propres à cette destination, les convenances exigent d'abord qu'elles soient exemptes de toute souillure, interne principalement, sans quoi les boissons les dissoudraient avec le temps et en éprouveraient des dommages dans leur saveur, leur couleur parfois et plus souvent dans leur garde. Bien des moyens sont usités pour cette toilette particulière. L'action des grains de plomb qu'on agite dans la bouteille avec de l'eau est du nombre. L'aisance du renouvellement de l'eau jusqu'à limpidité absolue, l'absence de saveur du plomb, sa mollesse vis-à-vis du verre... ont fait que, depuis des siècles, c'est un moyen de choix dans les ménages surtout, pour remettre à neuf des bouteilles usagées. La popularité de la méthode est même telle que certains journaux vinicoles la mentionnent encore et que d'autres feuilles s'occupant des choses alimentaires s'oublient encore à la recommander.

Le plomb cependant a bien mauvaise réputation dans le monde des hygiénistes. Bien mieux, il y a quelques années, nous avons entendu l'un d'entre eux et non des moindres soutenir qu'avec sa sournoiserie ce métal faisait cent fois plus de mal que l'arsenic dont tous les humains se méfient.

Le premier chimiste indiscret qui regarda une à une les bouteilles usagées si bien blanchies au plomb de chasse, s'aperçut, du moins dans celles dont le fond est relevé, qu'il y a souvent des grains métalliques enserés dans le repli de ce fond.