

qu'il remet vivement dans sa poche, de répondre dans un sourire aux dents blanches: "C'est vrai, Monsieur, j'absorbe l'exquise odeur de vos mets, mais vous avez vu la couleur de mon argent, cela doit vous suffire, nous sommes quittes."

Ce petit ramoneur était un peu physiologiste, sans le savoir, et pas mauvais avocat.

Voilà donc bien établi le rôle mécanique de la salive; et aussi, ne l'oubliez pas, l'action des "sens" sur la "sécrétion salivaire". Cette salive intervient pendant toute la durée du repas, et ce sont en partie les condiments habituels ou épices employés à la préparation des aliments qui devront favoriser la sécrétion salivaire.

Et l'eau-de-vie, me direz-vous? Oh! jusqu'ici l'utilité de l'eau-de-vie, il n'en a pas encore été question. Mais un peu de patience... nous y arrivons.

Vous n'ignorez pas que, pendant la mastication, les aliments ont été mêlés intimement à la salive. Or, cette salive contient des "enzymes", c'est-à-dire des "ferments" d'une grande utilité, puisqu'ils sont chargés de rendre les matières sucrées assimilables, et assimilables aussi les féculents après de multiples transformations. Et si ce liquide salivaire n'a pas été sécrété en assez grande abondance, ou plutôt—et même mieux—si à la "fin du repas" vous faites "sécréter à nouveau" ces glandes salivaires, ce sera—vous le comprenez facilement—au bénéfice de la digestibilité des matières alimentaires qui toutes n'auraient pas été imprégnées ou suffisamment imprégnées et rendues assimilables pendant ce premier acte de la digestion.

Eh bien, voilà le moment où l'eau-de-vie "peut" et "doit" intervenir; c'est, en effet, à la "fin du repas" que l'eau-de-vie va jouer son utile et admirable rôle, sous la "forme du petit verre de cognac!"

Vous connaissez maintenant l'utilité de la salive dans l'accomplissement de cette intéressante et si importante fonction de la digestion. Vous savez l'action du "sens de la vue, de l'odorat, du goût" sur la sécrétion salivaire; vous devez saisir alors l'utilité, "après le repas", d'un excitant, d'un excitant agréable, d'un excitant en somme bien légitime, puisqu'il provoquera un afflux du liquide salivaire ou "digestif".

Oui, cet excitant hygiénique, c'est le petit verre de cognac!

Et si la physiologie vous a prouvé son utilité, la physiologie vous enseigne également la "manière" d'absorber ce petit verre de cognac. D'ailleurs, observez le véritable amateur d'eau-de-vie; "instinctivement", il porte d'abord au niveau de ses yeux le gracieux petit verre, il étudie et admire la blonde couleur de l'eau-de-vie.—"Sens de la vue": sécrétion salivaire.

Puis, il tient ce petit verre dans une de ses mains fermée, afin d'élever la température de l'eau-de-vie; l'adorable bouquet se développe et se développera d'autant plus intense et d'autant plus "tenace" que l'eau-de-vie sera plus vieille et de cru supérieur. Alors lentement et à plusieurs reprises, il "hume" et analyse cette senteur unique et incomparable du cognac.—"Sens de l'odorat": sécrétion salivaire.

Enfin, encore lentement et à de longs intervalles, il prend de très petites quantités d'eau-de-vie qu'il promène sur sa langue et près des lèvres.—"Sens du goût": sécrétion abondante du liquide salivaire.

Eh bien, vous devez comprendre aussi comment un petit verre de cognac, ainsi pris, ramenant un tel afflux de liquide salivaire, constitue une liqueur "éminemment digestive" par les ferments qu'elle contient. Vous devez comprendre, dis-je, comment ce petit verre de cognac peut rétablir une digestion lente, pénible, douloureuse. Et vous saisissez bien que, "pris habituellement après le repas, il favorisera essentiellement la digestion". Voilà ce qu'il fallait démontrer—comme disent les mathématiciens.

Lecteurs, permettez-moi en terminant de vous donner un conseil: le soir, avec quelques bons amis, après votre dîner, prenez la plus vieille bouteille de votre plus vieux cognac et savourez lentement votre petit verre. "Humez-le", en vrai Charentais: vous constaterez l'exactitude, la justesse de nos observations. Usez donc du cognac "après votre repas" et vous posséderez alors tout ce que donne une bonne digestion: sensation de bien-être, sentiment de votre force, plénitude

de votre esprit et de votre intelligence, bonne humeur, enfin. Donc, bonsoir!

Dr J. G. G. G.
(Le Moniteur de Cognac)

LA PRODUCTION DU THE

La production totale du thé, d'après l'estimation de Gow, Wilson & Stanton, de Londres, Angleterre, serait d'environ 682 millions de livres, c'est-à-dire que ce nombre représente la quantité totale de thé exportée des pays producteurs. En 1897, cette quantité était d'environ 556 millions de livres. Depuis cette époque, les exportations de Chine ont diminué considérablement, tandis que celles de l'Inde, de Ceylan et de Java ont toutes augmenté d'une manière importante.

La production a été particulièrement forte en 1906, et la facilité avec laquelle ce thé s'est vendu est une preuve de la capacité des nouveaux marchés.

Nous attirons l'attention des épiciers sur le nouvel emballage de sardines à la moutarde, de la marque Brunswick, emballées par la maison Connors Bros. Limited, Black's Harbour, N.B. Cette maison garantit toutes ses marchandises et se fera un plaisir d'envoyer des échantillons aux marchands qui lui en feront la demande.

Les confitures et les gelées de la marque E. D. S. sont absolument pures et sont des produits sains, hygiéniques et faits avec tous les plus grands soins. Envoyez votre nom et votre adresse au fabricant, E. D. Smith, Winona, Ont., et il se fera un plaisir de vous fournir des preuves officielles de l'excellence de ses produits.



Je n'ai jamais eu froid aux pieds, depuis que je porte les Souliers en Feutre Berlin. Ce sont des chaussures en feutre de la plus haute qualité, faites de laine pure. Pas de clous aux talons; ceux-ci sont fixés par un procédé patenté, et la garantie des plus anciens Fabricants de Chaussures en Feutre, en Amérique, est derrière les Souliers en Feutre Berlin.

En vente chez tous les Marchands de Chaussures de première ordre.

BERLIN FELT BOOT CO. LIMITED BERLIN, ONT.