

dont il s'agit aura besoin de s'en-tourer de bien des données positives si elle veut qu'on la croie sur parole..

Il est question d'organiser une exposition à New-York, pour 1905.

Ceux là mêmes qui s'élèvent le plus contre la consommation de l'alcool comme boisson ordinaire pour les gens bien portants admettent généralement qu'il peut jouer le rôle de médicament fort utile, et que l'usage peut en être utilement prescrit aux malades. Et cependant si l'alcool est mauvais pour les gens en bonne santé, on comprend encore mieux qu'il peut exercer une action redoutable sur des organismes débilisés. C'est ce que soutient un médecin d'Anvers, le docteur d'Honnens, qui estime qu'on a avantage à à recourir à bien d'autres substances pour donner aux malades les mêmes avantages que leur assure en apparence l'alcool. En effet, c'est bien un stimulant, mais qui cause bientôt une dépression considérable : il exerce une action destructive sur les globules rouges du sang, qui ne sont jamais assez nombreux chez un malade. Il faut absolument lui substituer de vrais médicaments qui auront tous ses avantages sans ses dangers.

La réhabilitation du vin : On sait que, depuis quelques années, la mode était venue chez certains médecins de découvrir au vin toutes sortes de défauts au point de vue de l'hygiène. Il semble qu'une réaction soit en voie de se faire à cet égard. La *Revue de Viticulture* a reçu à cet égard, du docteur Peton, une communication fort intéressante. Le médecin rappelle que l'action du vin est bienfaisante dans beaucoup de maladies :

"Pour les diabétiques, le vin, le bon vin, un peu mûr, de Bordeaux, de Bourgogne, de Touraine, est un tonique que rien ne remplace avantageusement. Les anémiques, les chlorotiques, les convalescents, les débilisés ne peuvent se passer de vin. Leur en refuser, c'est retarder et rendre problématique l'heure de la guérison définitive. Dans les maladies infectieuses, fièvres éruptives, fièvres intermittentes, fièvre typhoïde, le vin est un excellent moyen prophylactique et même curatif. Pinel, Stokes, Bouchardat, Béhier, Fonssagrives ont recommandé le vin avec des arguments que leurs contradicteurs récents n'ont pu faire oublier.

Les vomissements cèdent presque toujours à l'usage du vin de Champagne ou du vin mousseux de Saumur. Dans les maladies des voies respiratoires, l'emploi judicieux du vin fait merveille. Laënnec traitait la bronchite aiguë avec le vin rouge chaud et sucré. Le goître diminue de fréquence et d'intensité parmi les populations où se répand l'usage du vin. Le docteur Jules Guyot affirmait que le crétinisme tendait à disparaître de la Savoie par l'usage alimentaire des vins du pays à l'exclusion presque absolue de l'eau ; comme les fièvres ont en grande partie disparu des Landes, de la Sologne et des Dombes où l'on a prescrit la substitution des vins, même des demi-vins, aux eaux malsaines de la région. Le scorbut est efficacement prévenu et énergiquement combattu par le vin pris en quantité convenable.

Bouchardat se plaisait à citer l'exemple de deux croisières, l'une française, l'autre anglaise, stationnant en même temps dans les mers du Sud. Tandis que l'on distribuait aux marins français un verre de vin de Bordeaux à chaque repas, les marins anglais ne buvaient que de l'eau distillée et de l'alcool. Les derniers furent tous atteints de scorbut, tandis que les premiers en étaient totalement exempts. Les matériaux inorganiques du vin et particulièrement les sels de potasse agissent, dans ce cas, en complétant l'alimentation."

Le Dr Peton fait remarquer que c'est précisément du jour où le phylloxera est apparu en France et que le renchérissement du vin en a été la conséquence, que l'alcoolisme a pris les proportions d'un fléau. Il ajoute :

"Dans la guerre contre la tuberculose, l'emploi du vin a sa place marquée. Il faut que ce liquide qui éveille l'appétit, qui stimule la digestion, qui est absorbé comme une chair coulante ou un sérum preservativeur, qui prémunit contre les infections internes et contre les refroidissements extérieurs, soit mis facilement et à peu de frais à la disposition de tous. En ont un impérieux besoin : les apprentis qui grandissent dans les ateliers, les jeunes ouvrières auxquelles un salaire insuffisant ne procure pas une nourriture confortable, les soldats enlevés à la vie des champs et transportés dans des casernes malsaines, les étudiants dont le corps et le cerveau sont surmenés, les ouvriers, les employés de chemin de fer, tous ceux qui peinent et qui luttent dans la rude bataille de la vie contem-

poraine. A tous donnons du vin agréable, sain, d'un prix abordable comme préservatif de l'alcoolisme et de la tuberculose."

Puisse le docteur Peton convertir un grand nombre de ses confrères !

Le tour du monde : Le *Petit Journal* de Paris établit comme suit la durée d'un voyage autour du monde :

De Marseille à Yokohama (en passant par le canal de Suez, Aden, Singapour, Saïgon et Hong-Kong).....	33 jours
De Yokohama à San-Francisco.....	14 jours
De San-Francisco à New-York	4 jours $\frac{1}{2}$
De New-York à Paris.....	7 jours

Total..... 58 jours $\frac{1}{2}$

D'après l'évaluation du ministère russe des communications, le voyage sera diminué de moitié après l'achèvement du transsibérien. En voici le détail, le port allemand de Brême étant pris comme point de départ :

De Brême à Saint-Petersbourg.....	1 jour $\frac{1}{2}$
De Saint-Petersbourg à Vladivostok (à la vitesse de 48 kilomètres à l'heure).....	10 jours
De Vladivostok à San-Francisco.....	10 jours
De San Francisco à New-York.....	4 jours $\frac{1}{2}$
De New-York à Brême...	7 jours

Total..... 33 jours

Ces chiffres ne peuvent être contredits, car ils sont basés uniquement sur les vitesses actuelles des grands paquebots et des trains rapides.

Concours de pasteurisation du lait : Un concours de pasteurisation du lait va avoir lieu en Belgique, organisé par la Société nationale belge de laiterie à l'occasion du concours d'agriculture et de laiterie qui se tiendra en juillet prochain. Des primes de \$40, \$60 et \$100 seront données à ceux qui présenteront les meilleurs pasteurisateurs et produits, ainsi que les meilleures méthodes de pasteurisation.

Beurre, Fromage, Œufs

M. Alex D. McGillis autrefois de la rue St Paul est installé actuellement au No 29 de la rue William où il s'occupera de l'achat ferme ou de consignment de beurre, de fromage, d'œufs, etc. Il dispose d'un vaste entrepôt frigorifique où il peut loger 8,000 boîtes de beurre et 5,000 boîtes de fromage.