

et si quelques employés sont en excès des besoins à l'Hôtel de Ville, ils s'en iront assez vite d'eux mêmes pour faire un vide dans des rangs peut-être un peu serrés. Ce n'est pas le pain qu'ils gagnent aujourd'hui qui mènera la ville à la ruine. Mais eux, les employés, qu'on les jette dehors en ce moment, de quoi vivront-ils ? C'est la morte-saison, c'est la mauvaise saison et puis à quoi sont-ils bons quand ils ont dépensé un certain nombre d'années,—les meilleures celles de la jeunesse où l'esprit se forme à la profession entreprise—à l'exécution d'un travail dont le similaire n'existe nulle part ailleurs ?

Brisé à un travail spécial et limité à une partie bien déterminée l'employé de l'Hôtel de Ville trouve difficilement un emploi, — pour lequel il n'est d'ailleurs nullement préparé,—dans le commerce, dans l'industrie ou dans la finance.

C'est donc commettre une mauvaise action que de congédier un employé dans ces conditions, si des motifs impérieux n'ordonnent pas son renvoi.

Nous ne croyons pas les échevins capables de se rendre coupables d'une telle action pour le seul but de mettre à la place de ceux qui seraient congédiés leurs propres créatures.

Ce serait un précédent trop dangereux et plein de périls pour l'avenir auquel le parti de la Réforme ne voudra certainement pas attacher son nom.

Qu'il réforme ce qu'il y a de réellement mauvais dans notre organisation municipale, mais qu'il n'oublie pas que les réformateurs de nom, les réformateurs à tout prix ont souvent marché à côté des sentiers de la justice et de l'équité, pour entrer dans la voie de la tyrannie et du despotisme.

Les mandataires des électeurs municipaux sont à l'Hôtel de Ville pour administrer la chose publique et non pour y inspirer la crainte et la terreur dans les rangs des employés de la ville. Voilà ce que chacun pense et ce que chacun dit en présence des hétéroclites dont sont menacés les anciens serviteurs de la municipalité.

LES CONSERVES—En vue de diminuer son stock qui est considérable, la maison L. Chapat, Fils & Cie offre à très bas prix ses conserves des meilleures provenances. Il y a de l'argent à faire pour les épiciers désireux de profiter des prix exceptionnellement avantageux.

L'ASSOCIATION

DES NÉGOCIANTS EN GROS DE
MARCHANDISES SÈCHES

L'assemblée annuelle de l'Association des Négociants en Gros de Marchandises Sèches, a eu lieu le 12 décembre. Le rapport présenté par le président pour l'année écoulée a été lu et adopté. Les officiers dont les noms suivent ont été élus : président, M. James Rodger ; vice-président, M. W. D. Howell ; trésorier, M. George Sumner ; directeurs : MM. Alphonse Racine, James Slessor, R. N. Smyth, Benj. Tooke.

LA VINOTHERAPIE

(Suite et fin)

II

ÉLÉMENTS CONSTITUTIFS DU VIN

Les vins sont des liquides d'une nature très complexe, et les éléments qui les composent varient sensiblement suivant les terrains, les cépages, le climat, les procédés de culture, de taille et de vinification ; ils sont encore sensiblement modifiés par tous les soins qu'on est appelé à leur donner dans la suite.

Les principaux éléments constitutifs du vin sont : l'eau, l'alcool, la glycérine, les matières colorantes et azotées, les tartrates et acétates, les sulfates, azotates, phosphates, silicates, chlorures, bromures, les acides carbonique, tartrique, tannique, œnologique ; enfin, l'iode, le fluor, les éthers et les huiles essentielles.

L'eau entre dans la proportion de 750 à 950 grammes dans un litre de vin et la somme des éléments nutritifs ou excitants est seulement de 150 à 240 grammes. Les vins du Centre titrent de 6 à 9 degrés d'alcool, ceux du Midi de 8 à 13 degrés. Dans les années de grande maturité, les premiers peuvent atteindre de 12 à 13 degrés et certains des autres de 14 à 15. Mais ce sont là des exceptions qui, d'ailleurs, ne prouvent rien en faveur de la qualité des vins. Tout le monde sait que certains gros vins rouges espagnols titrent 15 et 16 degrés et que certains vins australiens sont encore plus alcoolisés, ce qui ne les empêche pas de n'avoir aucun rapport, par exemple, avec nos grands crus de Bourgogne français.

On trouve par litre de 4 à 8 grammes de glycérine ; le titre "acide" d'un vin comprend les acides libres et la partie des acides,

des sels acides, qui n'est pas saturée. L'acide carbonique et l'acide tartrique ne sont pas comptés dans l'indication de la teneur du vin en acides. Du reste, c'est surtout dans certains vins blancs ou vins fabriqués, comme le champagne, que l'on retrouve l'acide carbonique en grande quantité. Il faut se garder de confondre l'acidité naturelle des vins qui est fort utile avec l'"acide acétique" ; la présence dans les vins des acides : acétique, butyrique, propionique, métapectique, valérianique, constituent la présence évidente d'une altération, d'une maladie ou d'un accident qui, dans tous les cas, a enlevé au vin une partie de ses qualités essentielles et de sa valeur nutritive.

Les vins jeunes contiennent en excès de l'acide carbonique ; les vins mousseux en sont généralement saturés et n'en renferment pas moins de 1 à 2 grammes par litre.

L'acide tartrique se trouve dans les vins sous forme de bitartrate de potasse ou crème de tartre ; souvent aussi il est combiné avec la chaux, la magnésie, le fer ; les vins nouveaux en contiennent plus que les vieux, les rouges plus que les blancs. Le tanin existe dans le vin à l'état d'œtotanin ; il est particulièrement abondant dans les vins rouges, il se précipite avec les matières colorantes et albuminoïdes, ainsi qu'on le constate par l'analyse des lies ; les vins vieux renferment donc peu de tanin, les vins blancs en contiennent moins encore. S'il est dangereux de laisser trop vieillir les vins qui perdent de leurs qualités après un temps trop long, on voit également qu'au point de vue médical ils ont perdu aussi certaines de leurs vertus, puisque le tanin les a abandonnés. On attribue à l'absence du tanin divers accidents : la graisse et le défaut de limpidité, par exemple, aussi certains producteurs ajoutent-ils du tanin à leurs vins blancs au sortir du pressoir. Cela va à l'encontre du but poursuivi par les médecins, qui ordonnent du vin blanc précisément à cause de l'"absence du tanin."

En effet, si ce dernier élément est excellent en maintes circonstances, s'il est parfois nécessaire de le supprimer en partie lorsqu'on se trouve en présence d'estomacs très délicats, il est non moins intéressant de se trouver en face de "vins blancs absolument purs," puisque les médecins les ordonnent pour leur légèreté proverbiale. Il est possible que certains vins blancs excitent trop les nerfs, mais cet inconvé-