

avec le même raisin ou encore à utiliser tout simplement l'alcool de contrebande. Mais c'est dans la coloration de ces prétendus vins que la fraude devient le plus nuisible. Le produit de la fermentation des vins secs est blanc et c'est le vin rouge qui est surtout demandé. C'est pour obtenir ce rouge qu'on emploie toutes espèces de drogues : vnicoline, bois de campêche, écorce de pruche, etc.

En France, où l'on a le plus étudié cette question, cette coloration des vins est l'objet d'une législation sévère. Le législateur condamne toute coloration artificielle quelle que soit sa nature. Les lois de mars 1851 et de mai 1855 permettent aux tribunaux d'atteindre non seulement ceux qui colorent artificiellement leurs vins, mais encore les détenteurs et les vendeurs de colorants. D'autre part, la circulaire Dufaure du 18 octobre 1878 rend absolue encore la prohibition des colorants en déclarant contraire à la loi même l'emploi des matières tinctoriales non nuisibles, quoique bien entendu dans ce dernier cas la pénalité soit moins grave que lorsqu'il s'agit de colorants dangereux pour la santé. L'accord entre l'acheteur et le vendeur ne saurait en aucune façon faire obstacle à l'application de la loi.

Au Canada, croyons-nous, rien de semblable n'existe. Aussi le nombre de petits vendeurs qui éludent toute taxe va sans cesse en augmentant. Plus d'un détaillant fabrique dans sa cuisine une partie du vin qu'il débite au comptoir et plus d'un cultivateur vient porter en ville sa propre composition.

Est-il besoin d'établir que ce système est contraire à toutes les données de l'hygiène? Bien souvent le vin s'administre comme reconstituant pour les malades, pour les convalescents. Quel tonique peut faire un vin qui colore le bois de campêche ou qui empêche la fermentation?

Autant le système de falsification est préjudiciable à la santé, autant il est nuisible à la prospérité publique.

Qui est affirmé il y a vingt ans que le pays peut produire le vin qu'on consomme, que Québec, en vendant un cent de la fabrication de vin, ont passé pour vignerons, vous pourriez dire qu'il est possible de se réserver l'attention de l'Etat en quantité et cette culture s'est développée grossièrement vers le nord. Ce faux manque un peu de sucre, il donne au vin fort acide et difficile à conserver. A part cela et avec de très mauvais procédés plus ou moins ces défauts et on peut arriver à fabriquer une liqueur qui a le goût de la marche. Même par des manipulations plus ou moins habiles on peut arriver à faire des vins qui ont le goût de la marche.

Ces vins sont très mauvais et ne produisent aucun résultat obtenu. Nous ne sommes pas de la perfection à laquelle on peut atteindre avec des manipulations inoffensives.

Sans doute nous ne touchons pas encore au fini de certains vins étrangers. Sand wich donne à ses raisins que nous exploitons un goût de terroir prononcé et persistant, nous ne pouvons pas dire par dit son dernier mot. Il sera trouvé des régions où ce goût de terroir s'améliorera

de même que l'on devra trouver le moyen de pallier ce défaut de matière sucrée qui s'accroît à mesure que l'on cultive plus au Nord. Nous avons par exemple la vigne indigène qui devra fournir des greffes plus robustes ou apporter son contingent de raisins. La difficulté de se procurer ce raisin bien conditionné n'a pas encore permis de le travailler en grand. Cependant déjà nous avons goûté des échantillons de vins exclusivement tirés de la vigne indigène qui nous ont surpris par leur bon goût. Il y a lieu d'espérer que la sélection et une culture intelligente amélioreront la maturation et la grosseur de ce raisin. Alors un horizon beaucoup plus considérable sera ouvert à la fabrication des vins canadiens.

Pour apprécier l'avantage économique que le pays en tirerait, il faudrait entrer dans le détail des montants fabuleux que nous expédions annuellement pour l'importation de vins étrangers.

La fabrication au pays de la quasi-totalité des vins que nous buvons serait pour le Canada une véritable révolution économique. Voilà pourtant l'industrie qui nous colportage malhonnêtement de faire disparaître. Avec toutes ces drogues plus ou moins délétères, on tue à tout jamais la réputation de nos vins. L'acheteur qui s'est fait prendre ne veut plus entendre parler de vins du pays et le médecin n'ose plus le permettre à ses patients sans l'avoir examiné lui-même.

De là toute une montagne de préjugés que la fabrication honnête pourra difficilement franchir. Qu'on nous permette de citer notre propre expérience; la public n'a pas d'idée des sacrifices que nous avons dû nous imposer pour donner une bonne fois qu'on peut fabriquer au pays un vin absolument pur, et ayant avec cela les qualités désirables sous le rapport du goût et de la conservation. Il nous a fallu trouver un procédé qui nous a permis de faire un vin qui a le goût de la marche, nous a fait le sacrifice de tout notre capital. Et malgré tout ce sacrifice nous n'avons pu encore atteindre la composition de nos vins étrangers.

On ne peut tous les jours de l'importance de protéger nos industries massives, qui ont été créées à la fin du siècle dernier, et qui ont été créées à la fin du siècle dernier, et qui ont été créées à la fin du siècle dernier. Nous ne pouvons pas tous les jours de l'importance de protéger nos industries massives, qui ont été créées à la fin du siècle dernier, et qui ont été créées à la fin du siècle dernier. Nous ne pouvons pas tous les jours de l'importance de protéger nos industries massives, qui ont été créées à la fin du siècle dernier, et qui ont été créées à la fin du siècle dernier.

Mais pour attirer l'attention des gouvernants sur ce sujet, il est besoin du secours de la presse à laquelle nous soumettons humblement ces considérations.

A. TOUSSAINT & CIE

fabricants.

— 110 —

LA SITUATION

EN EUROPE

Du Marché Français du 22 avril :

« La journée d'aujourd'hui a été favorisée par un temps magnifique, très propice aux céréales d'hiver, mais on continue à réclamer un peu d'eau pour les semailles de printemps, notamment pour les avoines en terres légères.

Affaires toujours insignifiantes sur nos marchés de l'intérieur; les prix varient peu.

A la Bourse de commerce de Paris, la lourdeur s'accroît de plus en plus, sous l'influence du beau temps et de la nouvelle baisse signalée ce matin des marchés américains; les farines sont en recul de 15 à 20 centimes par sac et le blé de 10 à 15 centimes par 100 kilos.

Voici un résumé des différentes nouvelles concernant l'étranger, qui nous sont parvenues aujourd'hui :

La Gazette de Francfort dit qu'en présence du manque de blé aux Indes, en Australie et en Argentine, l'abondance du blé russe et des ports danubiens méritent d'être prise en considération. Les détenteurs du blé en Russie, dit ce journal, sont encore très réservés, mais on fait remarquer avec raison qu'ils auront à rembourser au mois de mai les acomptes que le gouvernement leur a servis et qu'il faut par conséquent s'attendre à une offre plus considérable de ce côté.

En Roumanie un temps froid a dominé pendant la quinzaine dernière et a arrêté la pousse de la jeune plante. Dans l'intérieur, les récoltes se présentent toujours bien.

En Espagne, la sécheresse a fait les sauterelles ont fait leur apparition dans l'Estramadure.

Hier, à New York, les cours du blé ont baissé de 25 à 30 centimes par quintal. Les cours du blé ont baissé de 25 à 30 centimes par quintal. Les cours du blé ont baissé de 25 à 30 centimes par quintal. Les cours du blé ont baissé de 25 à 30 centimes par quintal.

Aujourd'hui à Londres, les cours du blé ont baissé de 10 à 15 centimes par quintal. Les cours du blé ont baissé de 10 à 15 centimes par quintal. Les cours du blé ont baissé de 10 à 15 centimes par quintal.

A Berlin, le blé a baissé de 10 à 15 centimes par quintal. Les cours du blé ont baissé de 10 à 15 centimes par quintal. Les cours du blé ont baissé de 10 à 15 centimes par quintal.

A Vienne, le blé a baissé de 10 à 15 centimes par quintal. Les cours du blé ont baissé de 10 à 15 centimes par quintal. Les cours du blé ont baissé de 10 à 15 centimes par quintal.

A Budapest, le blé a baissé de 10 à 15 centimes par quintal. Les cours du blé ont baissé de 10 à 15 centimes par quintal. Les cours du blé ont baissé de 10 à 15 centimes par quintal.

Nous avons eu un temps magnifique, très propice aux céréales d'hiver, mais on continue à réclamer un peu d'eau pour les semailles de printemps, notamment pour les avoines en terres légères.

Affaires toujours insignifiantes sur nos marchés de l'intérieur; les prix varient peu.

A la Bourse de commerce de Paris, les affaires sont calmes et les prix sans grand changement, tant pour les farines que pour le blé.

Hier, à New-York, le blé a baissé de 8 centimes environ par 100 kilos, les cours des autres céréales sont restés en état de calme.

Les affaires sont calmes et les prix sans grand changement, tant pour les farines que pour le blé.

Hier, à New-York, le blé a baissé de 8 centimes environ par 100 kilos, les cours des autres céréales sont restés en état de calme.

J. F. Co. Dalh. Télé. 15,00. B. 1,700. Briques. P. Briques. P. Le tou. 22 millig. Pour le bureau de C. I.