riétés de vins bon marché, la classe pour laquelle le vin léger est une nécessité, actuellement forcée d'en user comme d'un article de luxe, considérerait une telle mesure de la part d'un véritable homme d'Etat comme un bien incalculable.

RÉFORME DE TEMPÉRANCE

Quel bénéfice serait-ce pour tous ceux qui ont des occupations sédentaires — pour des millions de citoyens qui passent presque toute leur vie entre les quatre murs — si la politique du Gouvernement actuel était basée sur des principes (de véritables principes de tempérance dans le meilleur sens du mot) ayant pour but d'assurer un traité commercial, combiné avec une réduction proportionnelle des droits d'entrée, pour permettre aux vins légers d'entrer dans l'usage quotidien tel qu'il existe à l'étranger, où l'intempérance est des plus rares et où le vin, coupé avec plus ou moins d'eau fraîche, est, comme l'expérience le prouve, la plus saine et la plus reconfortante des boissons.

BON MARCHÉ DU VIN

Le vin le meilleur marché importé dans notre pays devrait être — et à peu d'exceptions près est — simplement le pur jus de raisins, tout comme le vin de prix élevés. Pour beaucoup cependant qui considèrent le vin comme un grand luxe, une bouteille d'un shilling leur semble trop bon marché pour que le vin puisse être bon ; précisément un shilling pour une bouteille de boisson de vin à boire plutôt dans un gobelet que dans un petit verre, c'est réellement trop cher pour remplacer la même quantité de bière qu'on peut avoir pour quatre pence dans les ménages où l'économie est nécessaire. Si donc, ainsi que nous l'avons dit, les variétés de vins légers doivent jamais remplacer partiellement dans ce pays la bière comme boisson, ce sera seulement quand les droits imposés seront presque égalisés, au lieu d'être, comme à présent, quatre fois plus élevés.

Heureusement des relations plus cordiales semblent s'établir entre la France et l'Angleterre, et rien ne peut être plus efficace pour cimenter cette concorde que l'adoption d'une politique qui encouragerait l'Angleterre à tirer des pays étrangers de plus grands approvisionnements que c'est le cas actuellement. Tandis que maintenant des vins de bonne qualité, tels que le Champagne et d'autres espèces classées comme vins de luxe peuvent raison-

nablement payer des droits plus élevés, les vins légers bon marché, pour la consommation quotidienne, sont réellement boycottés par le Royaume Uni, où une taxe élevée leur est imposée.

L'EXPOSITION DE PARIS

L'Exposition de Paris aura donné une grande impulsion à la viticulture dans le monde entier ; et il est à remarquer que les nombreuses sections pour les expositions de vins ont provoqué probablement plus d'intérêt que n'importe quelle autre exposition de cette entreprise gigantesque. Sur un total de 75,000 exposants, il n'y avait pas moins de 9,500 exposants de vins et de spiritueux de vins et 35,000 échantillons de différents crus ont été envoyés de tous les coins du globe. Jamais il n'y a eu une si belle occasion de voir les vins de tous les pays vignobles dont les produits représentaient, dit-on, près d'un millier de variétés diverses de cépages. Aucune distinction n'a été faite entre propriétaires français et anglais, nous en avons la preuve évidente d'une façon particulièrement gracieuse, car, bien que nous ayons été la seule maison anglaise, propriétaire de vignobles parmi les milliers d'exposants français, nous avons obtenu une Médaille d'or, accordée pour notre vin de Château-Loudenne en Médoc.

W. A. GILBY,

Château-Loudenne, Médoc, 22 octobre 1900.

L'ÉDUCATION DES FEMMES ET SON IMPORTANCE

L'Enseignement Spécial des Jeunes Filles dans les Ecoles de Laiterie et dans les Ecoles Ménagères

(Suite et fin.)

III

Ainsi qu'un peintre s'efforce de reproduire les lignes de l'œuvre d'un grand maître, ainsi les Ecoles de laiteries et les Ecoles ménagères doivent, dans leur fonctionnement, refléter les enseignements qui viennent d'être esquissés.

Il existe en Bretagne deux écoles de laiterie patronnées par l'Etat et par leurs départements respectifs : l'une à Kerliver (Finistère) ; l'autre à Coëtlogon (Ille-et-Vilaine). Dans ces deux établissements, les jeunes filles sont reçues à l'âge de quatorze ans. Des bourses sont mises à la disposition des familles peu aisées par l'Etat et par les départements.

La durée des études n'est que d'une année. L'enseignement théorique comprend la technologie laitière, l'économie domestique, l'hygiène et les premiers soins aux malades, l'élevage et l'engraissement des animaux domestiques et la médecine vétérinaire, les principes d'agriculture, d'apiculture, le français, l'arithmétique, l'histoire et la géographie.

L'enseignement pratique comprend la fabrication du beurre et du fromage, la tenue de la ferme et du ménage, les travaux ordinaires d'aiguille, la préparation des aliments, le blanchissage, les soins à la basse-cour, au rucher et la comptabilité simple.

L'Ecole de laiterie de Coëtlogon date de 1886 ; celle de Kerliver, de 1890.

Ces deux écoles, fondées sous les auspices de l'honorable M. Tisserand, alors directeur du Ministère de l'Agriculture, répondent bien aux besoins des pays bretons, où l'industrie laitière peut être une précieuse ressource. Le plan d'études convient aux jeunes filles, la plupart de la campagne, qui fréquentent ces écoles et y trouvent pour l'avenir des moyens assurés d'existence honorable.

Les établissements de Kerliver et Coëtlogon étant placés au centre d'une petite métairie, avec prés, vergers, jardin potager, porcherie, rucher, l'enseignement pratique est d'autant plus utile qu'il est démonstratif.

Pour les écoles ménagères, nous n'avons pas la prétention de faire ici leur monographie complète, mais d'en citer quelques-unes à titre d'exemples.

Nommons d'abord l'Ecole municipale professionnelle et ménagère de Reims, qui prend la jeune fille au sortir de l'école primaire et l'introduit de suite dans la vie pratique, en lui apprenant tous les travaux indispensables dans le ménage et en lui assurant en outre l'apprentissage raisonné d'une profession. Cette école, fondée en 1873, par Mme Doyen, est devenue école municipale en 1878. Là aussi, la pratique complète la théorie : la jeune fille admise entre douze et quinze ans ne se livre pas exclusivement aux travaux intellectuels et pédagogiques. Elle fait du ménage, de la cuisine, elle lave, coud, raccommode et repasse ; elle confectionne les vêtements.

L'Ecole Drouot, de Nancy, due à la bienfaisance privée, a été fondée en 1881 et a beaucoup progressé depuis sa création. L'enseignement