

LES VINS LEGERS

Le journal "The Hospital", de Londres, est un des journaux reconnus qui traitent des sujets de science médicale et d'administration d'hôpitaux, dit "Ridley's Wine & Spirit Circular." Il y a quelque temps, ce journal entreprit de faire une enquête sur les effets produits sur les fonctions physiologiques du corps par divers breuvages alcooliques et non-alcooliques. Cette enquête terminée, notre confrère a offert à ses lecteurs, un rapport détaillé de la commission qu'il avait nommée. Nous laisserons complètement de côté la partie chimique de la question et nous ne nous occuperons que des conclusions générales, qui concernent à la fois le public et le commerce.

Considérant le sujet au point de vue de la tempérance, la commission fait remarquer que la fonction la moins importante du vin, c'est d'enivrer. Ce n'est, en effet, que quand le vin est absorbé immodérément, qu'il commence à produire cet effet et la commission déclare, en conséquence, "qu'on ne peut insister avec trop de force sur ce fait que le vin léger est essentiellement un breuvage de tempérance et que l'alcool qu'il contient est, dans nombre de cas, une chose d'importance secondaire." Cette conclusion est si importante qu'elle ne devrait pas être perdue de vue par les commerçants. Elle fournit une réponse catégorique à ceux qui ne peuvent rien voir de bon dans l'alcool et qui, en conséquence, en disent tout le mal possible ainsi que de ceux qui en vendent ou qui en consomment. La commission, toutefois, va beaucoup plus loin. Elle fait re-sortir que l'alcool pris en quantités modérées non seulement aide à la digestion, mais agit aussi comme stimulant de la respiration et que le vin, à doses modérées, est un aliment qui ne donne pas de déchets et qui ne demande pas de digestion, car il est absorbé rapidement de l'estomac. La commission prouve par des expériences, convaincantes et simples, que les assertions si souvent faites que le vin n'est pas réellement un aliment, ne sont réellement pas soutenables; elle ajoute toutefois que les buveurs de vin devraient en user avec modération et s'assurer que leur vin est de bonne qualité.

Après avoir loué le vin comme producteur de bonne santé, la commission a quelque chose à dire sur le thé, et les personnes qui se livrent à une consommation exagérée de ce breuvage soi-disant inoffensif, peuvent bien être déconcertées du verdict rendu par la commission. Celle-ci déclare que la valeur nutritive du thé est absolument nulle, que c'est seulement un stimulant, tandis que la quantité de tanin qu'il contient, surtout, quand le thé est pris sans avoir subi une longue infusion, est nuisible aux parois de l'estomac. Il semblerait par là que nos aïeux n'a-

vaient pas tout à fait tort, quand ils offraient aux personnes qui venaient les voir l'après-midi, du vin blanc ou du vin rouge au lieu d'une tasse de thé, et que le changement de mode est plutôt nuisible à la constitution du peuple anglais. La commission décide sans hésiter qu'un vin rouge léger est beaucoup plus hygiénique que du thé ou des boissons comme le ginger beer et le ginger ale.

Dans un autre ordre d'idées, la commission donne des preuves que la plainte constante au sujet de l'adulteration du claret et d'autres vins légers consommés en Angleterre est une exagération grossière. Elle dit en propres termes "que l'acheteur de vins français est à peu près sûr de n'obtenir que du vin véritable, et nous avons la conviction que la conclusion de la commission est entièrement justifiée. Le rapport tout entier est empreint de sens commun et tout ce qui peut ressembler à un préjugé technique y fait défaut. Nous avons souvent écrit qu'il est simplement absurde pour un médecin de recommander à un malade un vin particulier, en affirmant que tous les autres sont nuisibles; c'est prétendre à des connaissances qu'aucun praticien ne possède. A ce sujet, le rapport contient ce qui suit: "La règle pratique à suivre est que les malades souffrant de mauvaise digestion ou d'acidité de l'estomac, doivent éviter les vins très acides et les vins riches en extraits. Il serait difficile de recommander un vin donné à de tels malades; nous leur dirons de boire, non le meilleur vin, mais le meilleur qu'ils peuvent digérer; c'est ainsi que Solon fit pour les Athéniens non les lois les meilleures, mais les meilleures lois qu'ils pouvaient observer."

En d'autres termes, une personne arrivée à l'âge de trente ans, par exemple, devrait savoir quel est le vin particulier qui lui convient, beaucoup mieux que son médecin.

Au point de vue chimique, le rapport arrive à la conclusion que les vins français légers sont un peu plus hygiéniques que les vins allemands; mais cette question peut être résolue au mieux par l'expérience de chaque consommateur, et ce point de vue est pratiquement admis dans ce qui précède. Quant au champagne, le rapport dit "qu'il ne peut y avoir aucun doute que les champagnes des bonnes marques sont des stimulants puissants de la digestion et sont par conséquent très utiles aux malades souffrant de dyspepsie atonique."

Il ne nous reste, dit "Ridley's Wine and Spirit Circular," qu'à complimenter notre confrère et les médecins faisant partie de la commission du travail utile qu'ils ont accompli pour combattre certaines idées qui ont été suggérées par certains bigots, dont les capacités mentales semblent être insuffisantes pour différencier la boisson et l'ivrognerie, l'usage et l'abus

d'un des aliments les plus agréables et les plus précieux que la Providence nous ait donnés.

LA PRODUCTION MONDIALE DU VIN

Une estimation de la production du vin dans le monde entier, publiée par le Moniteur Vinicole, organe des vignerons de France, fait connaître plusieurs choses surprenantes, entre autres la suprématie énorme de la France et la place sans importance aucune occupée par l'Allemagne parmi les pays producteurs de vin. La production des vignes de l'univers entier est estimée à 134,128,908 hectolitres, soit 2,950,835,976 gallons.

Sur cette quantité, la France produit 48,000,000 d'hectolitres (1,056,000,000 de gallons), soit beaucoup plus d'un tiers de la production totale. L'Italie arrive seconde avec 32,500,000 hectolitres (750,000,000 de gallons) et l'Espagne troisième, avec 16,900,000 hectolitres (371,800,000 gallons).

La quatrième place est occupée par l'Algérie, avec 6,905,720 hectolitres, ce qui porte la production totale de la France à 55,000,000 d'hectolitres (1,210,000,000 de gallons).

Viennent ensuite: le Portugal, avec 9,900,000 hectolitres (85,800,000 gallons); l'Autriche, 3,100,000 hectolitres (68,200,000 gallons); la Hongrie, 2,805,000 hectolitres (61,710,000 gallons); la Roumanie et le Chili, 2,500,000 hectolitres (55,000,000 de gallons), et l'Allemagne arrive dixième avec 2,150,000 hectolitres (47,300,000 gallons).

L'année dernière, la Russie a presque rattrapé l'Allemagne avec 2,100,000 hectolitres (46,200,000 gallons). La Belgique occupe la douzième place avec 1,900,000 hectolitres (41,800,000 gallons).

Les pays produisant de un à deux millions d'hectolitres (22 à 44 millions de gallons) sont la Turquie, y compris l'Ile de Chypre, l'Argentine, les Etats-Unis et la Suisse. La Grèce et ses îles produisent 900,000 hectolitres (19,800,000 gallons) et la Serbie, 500,000 hectolitres (11,000,000 de gallons).

L'Australie donne 265,000 hectolitres (5,830,000 gallons, de même que la Tunisie et le Brésil. Chaque année, la colonie du Cap fournit 190,000 hectolitres (4,180,000 gallons); la Corse, 146,000 hectolitres (3,212,000 gallons) et le Luxembourg, 120,000 hectolitres (2,640,000 gallons). Le Pérou, l'Uruguay, la Bolivie et le Mexique suivent dans cet ordre avec de petites quantités.

CALENDRIER

Nous accusons réception avec remerciement du calendrier de l'importante maison Emerson & Fisher, Ltd., quincaillerie et ferronnerie, etc., St. John. N. B.