

Il est donc impossible que le vin fait avec ce raisin soit aussi bon marché que celui fait avec le raisin de trois centins la livre qui nous vient de Ontario.

Si nous le voulons, il est donc possible que nous ayons tôt ou tard le vin en abondance dans le temps même où en France il aura peut-être complètement manqué, à cause du phylloxera, cet indomptable insecte, le désespoir des viticulteurs et qui menace d'envahir toute l'Europe. Cependant, on croit avoir découvert, en France, il n'y a pas longtemps un remède contre cet insecte. Ce serait, dit-on, l'inoculation du sulfate de fer dans le pied de la vigne, au moyen d'une incision pour le mêler à la sève dont la circulation s'opère comme la circulation du sang dans les veines.

De ces faits nous pourrions conclure que la vigne sauvage, riche en fer, porterait en elle, d'une manière naturelle, son principe protecteur contre le phylloxera qui pourrait bien nous arriver un jour.

*Les propriétés hygiéniques et médicales du vin de raisin sauvage.* Bien que l'analyse n'ait pas encore été faite, plusieurs médecins renommés et des chimistes de profession ont reconnu par la couleur foncée du vin et son goût happant, qu'il contenait du fer et du tanin, dans une proportion que l'on ne saurait déterminer que lorsque l'analyse en aura été faite.

La vigne nous a été donnée pour faire le vin comme la pomme pour faire le cidre. Inutile de songer à faire ces deux articles de commerce avec autre chose, à moins que l'on ne veuille y mettre de la fraude. Pour la santé l'usage du vin, sans excès, est au premier rang, ensuite viennent le cidre et la bière.

Mais pour le vin de raisin sauvage, ce qu'il y a de certain, c'est que l'on n'aura pas besoin d'y ajouter le fer et le tanin, ainsi que cela se pratique pour la plupart des vins médicaux importés de l'étranger.