

“ Pour éviter le gâchis et conserver ce premier dépôt que les volailles pillardes vont sans retard se mettre en devoir de gratter et d'éparpiller, la fosse aura été entourée au préalable d'une clôture de quatre planches de 8 à 10 pouces de largeur, disposées de champ entre des piquets et pouvant s'enlever à volonté pour faciliter le service de la fosse.

“ Il n'est pas défendu, pour le coup d'œil d'une poulerie de luxe, de masquer cette fosse à la vue des visiteurs par des plantations d'arbustes nains.”

Ce fumier frais sera vite éparpillé, retourné dans tous les sens, et au bout d'une journée ou deux, les volailles n'y trouveront plus grand aliment. Il faudra donc le renouveler ou en ajouter à nouveau.

Ce fumier a encore des avantages. Pendant la saison froide, comme l'on y fait tous les jours un léger apport de fumier frais, il constitue une bouche de chaleur et préserve les volailles du froid aux pattes. A la belle saison, au contraire, une foule de larves d'insectes s'y développent et fournissent ainsi un surcroît de nourriture. On ne saurait donc trop conseiller aux aviculteurs, amateurs et autres, l'essai de ce mode d'alimentation.

LES VINS ET L'HYGIENE

Nous reproduisons d'un journal français, une étude très documentée du Dr Léon Leriche, sur les “ Vins et l'Hygiène ”. Cette intéressante question est traitée surtout au point de vue médical et nous avons pensé que nos lecteurs nous sauraient gré de leur donner communication de cet article dans lequel le pour et contre sont alternativement examinés spirituellement :

“ Buvez du vin ”, vous disent les uns : le vin est nécessaire à la vie, c'est lui qui fait le sang et donne la force. Sans vin pas d'énergie, pas de vigueur ; la privation du vin entraîne l'anémie et la faiblesse.

“ Ne buvez pas de vin ”, vous disent les autres, car le vin dégrade l'estomac : c'est un feu qui dévore ; les animaux n'en boivent pas et même ils le fuient avec horreur : faites comme eux. Le vin donne la goutte, la cirrhose du foie, la gravelle, la dyspepsie, etc.

Et chacun établit son opinion sur les idées d'un prince de la science et montre ou cite des ordonnances à l'appui de son dire.

Eh bien ! aucun médecin instruit et consciencieux n'a jamais formulé

d'une façon générale pareilles opinions qui n'ont pu germer que dans les cerveaux paradoxaux, ou dans le crâne de guérisseurs qui se distinguent, non par la science, mais par l'originalité de leurs aphorismes.

Le vin est une boisson hygiénique qui, s'il ne mérite ni l'excès d'honneur qu'on lui fait en le considérant comme indispensable, mérite encore moins cet excès d'indignité dont veulent le couvrir d'injustes détracteurs.

Usez du vin, mais n'en abusez pas, car en tout l'abus est mauvais.

Telle est l'opinion générale de tous les médecins ; et on peut ajouter : mais ne buvez que des vrais vins, faits avec du jus de raisin, et non ces breuvages adultérés, frelatés, qui n'ont du vin que le nom et la couleur.

Le vin n'est certainement pas indispensable, non seulement pour vivre en bonne santé, mais même pour être fort et vigoureux. Il est des pays où l'on ne boit pas de vin, du moins dans les classes pauvres, et les ouvriers y ont la même vigueur que dans les pays vignobles.

On ne peut nier cependant l'influence du vin sur le moral et le physique ; et les peuples buveurs de vin sont en général plus vifs, plus résistants, ont plus d'entrain que ceux qui en sont privés.

Il faut dire aussi que l'usage du vin met plus sûrement à l'abri de l'alcoolisme et surtout de la folie alcoolique que les lois les plus sévères.

En France, c'est dans les départements de viticulture que l'on rencontre le moins d'aliénés, et ceci est tellement vrai que les législateurs de tous pays, et notamment d'Angleterre où l'alcoolisme fait de nombreuses victimes, cherchent en abaissant les droits sur les vins à en substituer l'usage à celui des bières alcoolisées et des boissons alcooliques de toute nature.

L'alcool de vin, l'alcool éthylique, est le moins malsain de tous les alcools, et beaucoup de bons esprits médicaux protestent aujourd'hui contre le nom d'éthylisme qu'on a choisi comme synonyme d'alcoolisme car l'éthyle est absolument innocent de tous les crimes de l'alcool. Ce qui est dangereux, ce sont les alcools de grains : les statistiques anglaises en font foi, car le gin tue, chaque année, en Angleterre, des milliers d'intelligences et de vies.

Le professeur Bouchardat, qui a une grande compétence dans les questions thérapeutiques et surtout de régimes, nous dit : “ Quand on cherche à se rendre compte du rôle

du vin dans la nutrition, on reconnaît d'abord l'importance de l'association de l'alcool avec un liquide d'une acidité prononcée ; non seulement les deux saveurs, celle des acides et celle de l'alcool, s'associent heureusement, mais aussi, dans cette absorption simultanée, l'acide modère l'énergie de l'alcool sur l'économie.

Et plus loin : “ A dose égale d'alcool, le vin rouge enivre moins ébranle moins le système nerveux que l'au-de-vie.”

Mais non seulement l'usage du vin n'est pas dangereux, mais il est même fort utile. Ce qui ne veut pas dire cependant qu'il n'y ait pas des cas dans lesquels l'usage du vin doivent être suspendu. Certains dyspeptiques, dans l'estomac desquels il se forme des acides de fermentation en grande quantité, doivent s'en abstenir, ou du moins le prendre en très faible quantité.

Le docteur E. Monin, qui est un hygiéniste éminent et qui s'est occupé avec une compétence incontestable des questions d'hygiène alimentaire, fait remarquer “ que les grands vins sont très riches en matières minérales, fer, chaux, potasse, phosphore surtout : or on sait combien les sels acides du phosphore sont stimulants et nutritifs.”

De plus, le vin qui, ainsi que le dit encore le professeur Bouchardat, “ s'absorbe sans subir d'autre modification que celle d'être étendu d'eau par son mélange avec le suc gastrique, est, dans certaines formes de dyspepsie dans lesquelles “ la sécrétion des ferments digestifs est suspendue,” d'une très grande utilité.”

On doit recommander le vin dans les convalescences et dans certaines conditions de santé ; “ si la quantité est un peu élevée,” les grands vins de la Bourgogne et du Bordelais viennent “ au premier rang.”

Le professeur Bouchardat nous apprend aussi que : “ la complexité des matériaux organiques, qui entrent dans la composition du vin et qui a certains égards se rapprochent de ceux de l'organisme humain, rend bien compte de l'action restaurante du vin chez les individus épuisés par la vieillesse, par la maladie ou par suite d'une alimentation insuffisante.” Et, après nous avoir énuméré toutes les maladies dans lesquelles l'usage du vin joue le rôle d'un véritable médicament, et même d'une médication complète, “ qui a conservé la vie à des malades dont l'état semblait désespéré,” ainsi que font tous les médecins qui ont nom : Huxham, Chomel, Trousseau, Mon-