

Les vins mixtes ou complets, où aucun principe ne domine, et dont la qualité réside dans l'union harmonique des principes immédiats caractéristiques (Bourgogne.—Chambertin, Corton, Romanée, Chafnette, Navril, Clos Vougeot, Montrachet. Médoc.—Château-Lazose, Sauterne. Midi.—Langlade, Lamalgue, Bourgognes ordinaires, Bordeaux ordinaires, Hérault, Aude).

ACTION PHYSIOLOGIQUE DES VINS.—Le vin est à la fois un aliment, un excitant et un tonique. On comprendra son action importante dans la nutrition, en apprenant que la plupart des principes que le vin renferme se trouvent dans notre organisme. L'alcool joue le principal rôle dans l'action physiologique du vin. Mais son action est modifiée par celle des acides du vin, qui en atténue l'influence sur l'organisme et particulièrement sur le système nerveux. Le tannin et les matières colorantes exercent une action bienfaisante sur les fonctions de la digestion. Les quelques matières albuminoïdes qu'il contient possèdent une assez grande valeur nutritive. Les vins rouges ont des propriétés cordiales et stomachiques plus considérables que les vins blancs, et sont des vins toniques par excellence. Les vins blancs sont plus excitants, influent sur le système nerveux, provoquent l'insomnie. Les vins de Bordeaux constituent un excellent tonique pour les convalescents et les personnes faibles. Les Bourgognes, plus riches en alcool, sont plus stimulants que les Bordeaux, et constituent, étendus d'eau, une excellente boisson de table. Les vins alcooliques et sucrés sont d'une digestion plus difficile que les vins spiritueux et secs, qui excitent l'appétit et facilitent la digestion. Les vins acides mousseux excitent rapidement le cerveau et procurent plutôt la gaité que

l'ivresse ; ces vins agissent sur les fonctions rénales et combattent les vomissements.

MANIÈRE D'USER DU VIN.—L'usage du vin est salubre et constitue un précieux auxiliaire à l'alimentation, à condition, toutefois, d'être pris à dose modérée. On évalue la quantité de 8 à 12 onces par personne et par jour. Les personnes qui boivent le vin sans y ajouter de l'eau sont imprudentes, car il est rare que l'estomac ne finisse pas, avec le temps, par en souffrir. La femme boira peu de vin. Le vin doit être rejeté de l'alimentation des enfants. Il convient à l'adulte et au vieillard, et surtout à l'ouvrier dont le rude labeur exige de son organisme une dépense considérable de forces physiques. L'usage immodéré du vin entraîne, bien que plus lentement, les mêmes dangers que celui de l'alcool. Ainsi, les excès de vin répétés, produisent l'alcoolisme et tous ses symptômes si graves, qui jettent l'organisme dans une déchéance profonde.

FALSIFICATION DU VIN.—La falsification des vins se pratique de nos jours sur une grande échelle. Cette tromperie est difficile à constater, et entraîne un danger pour la santé publique. L'Etat doit avoir à cœur de la poursuivre par tous les moyens possibles. Au consommateur de chercher à bien choisir son vin.

DR J. I. DESROCHES.

LES FOSSES D'AISANCE

Monsieur le Rédacteur,

Depuis quelque temps on agite de nouveau la question de savoir si le "Bureau de Santé" a raison ou non d'empêcher la "Connexion" (branche-ment) des fosses d'aisance avec l'égout public.