

VINS ET LIQUEURS

L'ALCOOL EST-IL UN ALIMENT?

L'alcool est-il un aliment?

Dans quelle proportion l'est-il?

Quelles sont les spécialités alimentaires qu'il contient?

Dans quel breuvage alcoolique trouve-t-on le plus de principes nutritifs?

Ces questions datent de longtemps déjà. De grands savants en font l'étude; de sérieuses analyses, de patientes investigations ont été pratiquées; les plus doctes académies ont consacré séances sur séances à trouver une réponse définitive, pour le moins satisfaisante.

On ne peut dire que telle réponse ait été trouvée, donnée, universellement acceptée.

Les uns ont dit oui, nettement, les autres, non, carrément. Il se peut que tous n'aient pas été honnêtes, très sérieux, très impartiaux, attachés comme d'aucuns ont pu l'être par intérêt, préjugé, esprit de coterie ou même le vil métal à se prononcer dans le sens qui fut le leur.

Quoi qu'il en soit, ces questions n'étant ni mortes ni enterrées, ni vidées, ni solutionnées, c'est qu'il y a matière à doute, à tout le moins.

C'est déjà quelque chose.

Il n'y a que des pédants bâtés, que des savants à bonnet carré pour prétendre que tout est dit et réglé contre l'alcool à ce point de vue.

Mais! quand il s'agit d'un homme comme du Dr Bernard Fantus, c'est une autre chanson, c'est aussi un autre paysage. L'éminent professeur de pharmacologie à l'Université de l'Illinois soutient, dans le "Journal of the American Medical Association", de Chicago, que l'alcool renferme des principes nutritifs. Il corrobore l'autorité anglaise et l'autorité américaine et vient à l'appui de cent autres autorités.

Et ce qui fait la force du témoignage du Dr Fantus, c'est qu'il est opposé à l'industrie et au commerce des alcools pour des raisons qui n'ont rien à faire avec l'aspect scientifique de la question.

Son impartialité, sa parfaite liberté de jugement sont à coup sûr prouvées au-delà de toute exigence quand on relève dans son article des phrases comme celles-ci:

"That alcohol has any food-value cannot be denied. The fact, however, that a substance has food-value does not necessarily make it good."

Le grand point qu'il veut établir, c'est que la vertu nutritive existe; puis de l'ensemble de son écrit se détache ceci: l'alcool n'est pas assez nutritif pour suffire.

Voilà tout ce que nous voulons d'un homme comme le Dr Fantus.

Il y a peu d'aliments qui soient complets à eux seuls; à vrai dire, il n'y en a qu'un: le lait. Les autres contiennent des quantités et des variétés alimentaires plus ou moins grandes et se complètent, ce qui explique que nos repas se composent rarement d'un seul mets, qui songerait à ne se nourrir que de lait? Le moins qu'on ferait, ce serait d'adjoindre du pain au lait.

Pas un homme sérieux n'a jamais songé à soutenir que la bière et le vin pouvaient suffire à nourrir et renforcer. Mais nous soutenons qu'il y contribuent, qu'ils y collaborent.

Nous avons vu de nos propres yeux ces deux choses: à Oka, un vieux Trappiste, qui abattait son gros arbre avant déjeuner, comme Gladstone, avait pour mets principal, unique souvent, une tranche de pain baignant dans du vin.

À Détroit, à la pension où nous étions, des mécaniciens qui avaient à fournir de grosses journées de labeur, se lestaient, le matin, d'une abondante "soupe à la bière." La viande était secondaire pour eux; en temps chaud, ils n'y touchaient même pas.

Que valent l'opinion d'un Roberts et les brochures qu'il inspire au regard de ces faits simples, vécus, irréfutables?

Ne vous y trompez pas: quand le Seigneur choisit le vin pour l'une des deux espèces qui devaient servir à la communion, ce ne fut pas seulement parce que le vin constituait un véhicule noble, mais aussi à parce que, pris le matin, à la force spirituelle donnée à l'âme s'ajoutait l'aliment matériel pour le corps.

LA REDUCTION DES SPIRITUEUX

Il y a toujours eu, et il y a particulièrement à cette époque, un grand intérêt pour le commerçant en épicerie, à procéder lui-même à la réduction des spiritueux qu'il met en vente, c'est-à-dire à les acquérir au plus haut degré de concentration normal et à les ramener au degré de consommation.

On évite, en effet, ainsi, de faire voyager l'eau nécessaire à la réduction; on diminue aussi le nombre des fûts servant au transport, les risques de perte, etc.

Lorsqu'on est parfaitement sûr du degré, on peut procéder à la réduction moyennant les simples règles d'arithmétique; autrement il faut procéder à l'aide de l'alcômetre, du thermomètre et des tables de correction et même, si l'on opère sur de grandes quantités, on sur des spiritueux renfermant une proportion importante d'essences naturelles, avoir recours à la distillation d'un échantillon de contrôle.

On sait aussi qu'il faut avoir soin de ne mettre en vente des spiritueux d'un titrage inférieur à 40 degrés qu'en indiquant, sur l'étiquette, en caractères apparents, le degré réel; mais cette précaution s'applique aussi bien aux spiritueux achetés tout réduits qu'à ceux que l'on réduit soi-même.

Enfin, dans ce dernier cas, il faut avoir grand soin de se rappeler que toutes les eaux ne sont pas employable pour couper les spiritueux: l'eau distillée est préférable quand on procède au mouillage des eaux-de-vie, rhums et kirshs, l'eau ordinaire donnant un louche qui diminue la valeur commerciale des produits traités.

Toutes choses égales d'ailleurs, ces liquides sont toujours plus francs de goût si l'on a eu recours à l'eau distillée, plutôt qu'à l'eau de source.

Il y a longtemps que les gourmets, ainsi que les chimistes, se servent d'eau distillée pour faire le café, tandis que le consommateur ordinaire puise n'importe où pour confectionner ce breuvage.

L'eau ordinaire contient toujours une plus ou moins forte proportion de sels minéraux, dont l'ensemble constitue le résidu sec qui ne représente en moyenne que quelques décigrammes par litre.