

tôt la pensée s'hallucine, et le malade chemine au *delirium tremens*, folie furieuse qui termine fatalement la scène.

Les maladies épidémiques sévissent de préférence sur les alcooliques. Dans les maladies aiguës, l'alcoolique est souvent atteint de délire, ce qui l'expose plus gravement et rend la guérison plus difficile. La chirurgie, de son côté, déclare que l'alcoolisme exerce la plus funeste influence sur les opérés.

RÈGLES HYGIÉNIQUES.—Nous dirons en terminant que l'alcool est utile dans une foule de circonstances. Dans la maladie, où, sans pouvoir alimenter le malade, on a besoin de soutenir ses forces, l'alcool ranime l'énergie des fonctions vitales. La consommation des boissons alcooliques est toujours en rapport avec l'insuffisance d'aliments azotés. Mais dans ce cas, la pente est facile, et la satisfaction de ce besoin physique devient rapidement la recherche d'un plaisir. Le consommateur passe vite aux habitudes d'ivresse. C'est pourquoi nous voyons souvent l'alcoolisme marié à la misère. Enfin, il faut user des boissons alcooliques avec grande sobriété, ne jamais en prendre à jeun, craindre d'en contracter l'habitude, et surtout ne jamais les faire goûter aux enfants.

DU VIN.—Le vin est une liqueur obtenue par la fermentation du jus ou moût de raisin.

Le vin est aussi vieux que l'homme. Dans tous les siècles on a su apprécier les qualités du vin. Aussi les poètes, les philosophes, les moralistes, les médecins, etc., de toutes les époques, ont mis en honneur les propriétés du vin. Salomon, dans son livre de l'Ecclesiaste, écrivait : "*Numquid possum deserere vinum quod latificat Deum et homines.*" Un très grand nombre d'hommes, hauts dignitaires

de leur époque, avaient un vin favori auquel ils demandaient la santé et la gaieté. Citons quelques noms : Charles-magne appréciait fort le Frontenac ; Charles Quint, François 1^{er}, Henri VIII, Léon X, les vins d'Aï, en Champagne ; Louis XIV, le Bourgogne ; Henri IV, le Suresne ; le Cardinal de Richelieu, le Romanée ; le Maréchal de Richelieu, le Médoc ; Talleyrand, le Château-Margaux ; Rabelais, le Chablis ; Napoléon 1^{er} le Chambertin ; Balzac, le Vouvray, etc, etc.

Abordons maintenant l'étude du vin :

COMPOSITION DU VIN.—Tous les vins renferment généralement les mêmes substances ; mais les proportions diverses de ces substances forment les différentes espèces de vins. Voici les principales substances : 1° Une énorme quantité d'eau ; 2° de 5 à 25 pour cent d'alcool ; 3° du sucre ; 4° du bitartrate de potasse ; 5° du gluten qui est le ferment du vin ; 6° des acides acétique, tannique, malique, carbonique, tartrique ; 7° du tannin ; 8° des matières colorantes ; 9° d'autres principes aromatiques qui constituent le bouquet du vin.

CLASSIFICATION DES VINS.—Nous distinguons parmi les vins qui nous sont livrés à la consommation :

Les vins alcooliques, tantôt secs (Mader, Marsala), tantôt sucrés (Malaga, Lunel, vins de paille) ;

Les vins alcooliques, sucrés, tanniques (St-Raphaël, Banyuls) ;

Les vins astringents ou tanniques (Ermitage, Cahors),

Les vins acides ou vins des climats froids (Rhin, Gouais, Argenteuil et la plupart des vins purs du Canada) ;

Les vins acides mousseux, blancs (Champagne) ;