Zeitschrift: La Croix-Rouge suisse : revue mensuelle des Samaritains suisses : soins des malades et hygiène populaire

Herausgeber: Comité central de la Croix-Rouge

Band: 13 (1905)

Heft: 2

Artikel: L'alcoolisme et l'armée [suite]

Autor: Salomon

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-682421

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

N° 2. — 2me Année. 15 Février 1905.

LA CROIX-ROUGE SUISSE

ABONNEMENTS
SUISSE . . . . . 1 an Fr. 2.50
ÉTRANGER . . . 1 an Fr. 4.—
Le Numéro : 25 Ct.

ANNONCES
SUISSE . . . . la ligne 30 Ct.
ÉTRANGER . . . la ligne 40 Ct.
Réclame : 1 Fr. la ligne.

ORGANE OFFICIEL DU COMITÉ CENTRAL
de la Croix-Rouge Suisse, de l'Alliance des Samaritains
et de la Société Militaire Sanitaire Suisse.

Publication Mensuelle

Directeur-Fondateur : Dr J. BRAUN. | Secrétaire de la Rédaction : Dr A. PUGNAT.

Rédaction et Administration : Genève, 8, Corraterie.

L'Administration de la « Croix Rouge Suisse » prévient ses honorables lecteurs que les abonnements seront pris « contre remboursement » à partir du 25 courant.

L'ALCOOLISME ET L'ARMÉE

Dr SALOMON, Médecin-Major de 2me classe.

(Suite.)

D'une observation de plus de dix-sept années nous croyons, nous aussi, pouvoir conclure que la tendance à boire a diminué beaucoup dans l'armée, dont les cadres sont de plus en plus sobres, et que ceux-là seuls y sont intempérants qui l'étaient déjà avant d'arriver au régiment.

Quelques recrues présentent des lésions qui trahissent déjà l'éthylisme, — tremblement, etc. Ce tremblement particulier, accentué par l'émotivité et l'état d'abstinence relative, nous n'avons que trop souvent l'occasion de le faire constater aux commandants de compagnie et aux étudiants en médecine qui assistent à la visite d'incorporation ; d'avance nous pouvons indiquer les sujets qui, de ce fait, présenteront une plus faible résistance organique. A l'hôpital, sans avoir de statistique précise, nous avons été frappés de voir combien la proportion des *tremblotteurs* est plus élevée et surtout chez les jeunes gens qui viennent demander une prolongation de congé de convalescence. N'y a-t-il pas là une contre-épreuve remarquable de l'action prédisposante de l'alcool sur les diverses causes de morbidité qui menacent le soldat ?

D'ailleurs, pour être convaincu que chaque nouvelle classe n'est pas seulement composée d'éléments sobres, il suffit d'assister aux manifestations qui accompagnent ou suivent le tirage au sort et de se souvenir que tous les ans, au conseil de revision, un certain nombre d'appelés se présentent en état d'ivresse. Que quelques autres se laissent ensuite

entraîner par l'exemple et à leur tour se mettent à consommer des liqueurs dont ils s'étaient abstenus jusque là, c'est chose possible, éminemment regrettable, mais qui ne vise qu'une infime minorité.

Déjà, sous l'influence des recommandations des officiers, de l'exemple donné de près par les camarades les plus intelligents de la chambre, le nombre des excès longtemps tolérés, et même regardés par la masse des soldats comme des prouesses, tend à diminuer. « Rentrer ivre au quartier a cessé d'être un titre incontesté à la considération des camarades. » (Viry.)

Encore est-il trop que cette contagion puisse se produire et devons-nous faire tous nos efforts pour l'empêcher, en montrant à tous ce que ces habitudes d'intempérance comportent d'inconvénients.

Dans toutes les armées d'ailleurs on s'est ému de la situation grave qu'entraînait la consommation de l'alcool, contre lequel nous voyons se faire un mouvement général de prohibition.

« L'alcoolisme est la plaie de l'armée anglaise, dit le général de Cissey. On diminuerait avec la suppression de l'alcool les maladies et les punitions dans une proportion considérable. »

Les discussions de l'Académie de Médecine qui ont suivi les années douloureuses de 1870-71 nous montrent l'alcool, dont on connaissait moins les dangers, aggravant nos désastres, accentuant le désordre de la défaite et la provoquant quelquefois. (Dr Jeannel.) (V. la séance du 9 mai 1871, le Dr Eifer, du *Correspondant médical.*) Aussi, dès décembre 1871, le Dr Bergeron fonda la première Société Française de Tempérance.

Des essais de cantines de sobriété ont été organisés en Suisse avec succès. En Allemagne, plusieurs corps d'armée ont proscrit la vente de spiritueux dans les cantines. La mesure a été récemment généralisée chez nous. Une circulaire ministérielle du 2 mai 1900 défend, d'une manière formelle, la vente dans les casernes de tout liquide à base d'alcool, tolérant seulement le débit des boissons fermentées, vin, cidre, bière.

Tous les hygiénistes ont applaudi à cette mesure qui met hors de portée des soldats, pendant la plus grande partie de la journée, des liquides dont ils étaient trop enclins à abuser. Seule, la cantinière se lamentait et essayait d'obtenir de l'autorité locale, en considération de ses sacrifices pour la nourriture des sous-officiers à des prix bien modiques, et de sa position plus ou moins gênée, des avantages compensateurs : facilité de vente, employés plus nombreux, locaux supplémentaires, etc.

Il est certain qu'avec les spiritueux disparaît le plus clair de ses bénéfices, et que pendant une certaine période de transition où s'acclimatera la consommation du vin, de la bière, du cidre, café, lait, chocolat, sirops et autres boissons chaudes ou froides, comme les limonades, elle pourra avoir une certaine gêne à faire les différences d'autrefois.

Il ne semble pourtant pas que l'on en ait vu beaucoup résilier leur contrat, et certains établissements dits *cantines de tempérance* prospérant à l'étranger, il faut espérer que le même succès accueillera la vente exclusive des boissons non alcoolisées par les cantines militaires françaises qui deviendront de plus en plus « un endroit où l'on mange, et non plus où l'on boit. » (Vallin.)

Pour éviter que les soldats se trouvent en quelque sorte obligés, l'hiver, de s'installer au cabaret pour se chauffer, et se sécher, on organisera dans les casernes, comme le recommande la circulaire du 9 avril 1903, des locaux où ils pourront se réunir, lire, avoir des jeux.

Il faudrait encore des magasins, munis d'étuve à désinfection, pour recueillir les valises et vêtements dont, à l'arrivée du contingent, sont porteurs les *bleus*, et plus tard les réservistes et les territoriaux; valises que l'on voit disparaître par enchantement pour reparaître de même à la libération, après avoir dormi plus ou moins longtemps dans la cave ou le grenier d'un marchand de vin complaisant.

Enfin il va sans dire qu'on doit empêcher les hommes d'introduire en fraude sous leurs vêtements et de cacher dans les paillasses, ventilateurs et autres réduits, les bouteilles défendues. Il est certain que l'instruction et une surveillance un peu étroite remédieront à ce danger.

L'homme sent moins le besoin d'alcool quand il reçoit une bonne alimentation, au besoin les jours de grosse fatigue, une distribution de boisson fermentée, — une infusion sucrée chaude en hiver, une boisson rafraîchissante en été, — toutes mesures au compte des ordinaires déjà souvent prescrites avec succès par plusieurs chefs de corps.

Un crédit de 317.000 francs a été voté au budget de 1901 et augmenté aux budgets suivants, pour rendre ces essais obligatoires. Généralisée, cette innovation, conseillée antérieurement par une circulaire ministérielle au compte des bonis, coûterait au budget de 11 à 17 millions.

Beaucoup d'hygiénistes, en dehors de toute idée de prime aux viticulteurs, pensent qu'une telle somme serait mieux employée à l'amélioration de l'alimentation solide (30 à 100 gr. de supplément de viande; une soupe nourrissante, préparée la veille, et mangée chaude le matin, soupe dont la distribution, projetée par le Ministre et expérimentée dans plusieurs corps par ses ordres, semble n'avoir que des avantages.)

On a essayé de concilier l'hygiène et l'intérêt de la viticulture en fabriquant des vins sans alcool, si l'on peut encore appeler vins ces substratums desséchés.

L'idée de ces *extraits* ne serait pas nouvelle, à en croire Homère nous narrant que les Grecs trouvèrent dans Troie des tablettes de vin. Ainsi, la chimie aiderait cette fois la viticulture, pour qui elle est trop souvent une concurrente redoutable. De cette manière l'on pourrait assurer un débouché aux travaux des vignerons si fréquemment éprouvés par les fléaux de toute sorte: phylloxera, oïdium..., sans remonter « aux invasions « anciennes de hannetons ou de chenilles « que les curés solennellement exorci- « saient et que les huissiers allaient, à « son de trompe, sommer par les cam- « pagnes, au nom du roi, de déguerpir. »

Pour faciliter le transport du vin aux troupes en marche (manœuvres, guerres), on a diminué son volume en le *concentrant*. Le principe de cette concentration est de soumettre le tout à la réfrigération: les premiers glaçons qui se forment ne sont guère composés que d'eau; on les enlève, et il n'y a plus qu'à restituer cette eau au moment de la distribution pour avoir le vin normal; outre sa commodité de transport, ce vin

concentré serait d'une conservation plus durable aux colonies. *(A suivre.)*

LE SEVRAGE

M. le professeur Pinard vient de publier un ouvrage remarquable sur la « Puerïculture du premier âge » (édité chez A. Colin, 1904), dont un des principaux chapitres concerne le « sevrage ». Dans le résumé qui suit, nous y faisons de larges emprunts.

EPOQUE DU SEVRAGE.

A quelle époque doit-on cesser l'allaitement?

M. Pinard donne comme date moyenne « un an au moins ».

Mais il ajoute aussitôt :

« Il ne faut jamais sevrer un enfant immédiatement avant ou pendant les mauvais mois » (c'est-à-dire les mois chauds de l'année : mai, juin, juillet, août et septembre).

LE SEVRAGE EST-IL NÉCESSAIRE ?

Les mères qui se portent bien et qui ont beaucoup de lait, alors que leurs bébés ont plus d'un an, pourraient-elles sans inconvénient continuer à donner à tèter sans autre nourriture, pendant dix-huit mois, deux ans et plus ?

M. Pinard répond : Non.

« L'allaitement prolongé est une mauvaise chose ».

Il est nécessaire que l'enfant, dans le cours de la deuxième année, prenne une autre nourriture que celle qui lui est fournie par le sein. On risquerait de voir l'évolution des dents et la marche retardées.

COMMENT FAUT-IL ÉTABLIR LE SEVRAGE?

D'une « façon progressive », en commençant par « l'allaitement mixte ».

Il ne faut jamais donner de suite des soupes, des légumes, du vin. C'est marcher à coup sûr vers le rachitisme.

HYGIÈNE ET ALIMENTATION DES ENFANTS SEVRÉS DEPUIS LA FIN DE LA PREMIÈRE ANNÉE JUSQU'A L'APPARITION DE LA VINGTIÈME DENT.

Si le lait doit constituer « la seule nourriture » de l'enfant pendant la première année, on peut dire que le « lait, le pain et les œufs » constituent la « meilleure nourriture » depuis la première année jusqu'à la vingtième dent.

Sous la dénomination de *pain*, M. Pinard entend non seulement le pain sous toutes ses formes : « pain ordinaire, biscottes, biscuits », etc., mais encore la farine des céréales : « froment, orge, avoine, riz, maïs », ainsi que les farines dites comestibles, contenant des fécules : « arrow-root », et les substances fabriquées avec ces farines, telles que : « le vermicelle, le tapioca, la semoule ».

Exceptionnellement, vers la fin de la deuxième année, et en petite quantité, pourra-t-on autoriser de la « purée de pommes de terre ». Le cacao aussi pourra être employé, dans certaines conditions, comme nous le verrons plus loin.

La nourriture devra être « liquide ou semi-liquide ».

Le lait restera « l'aliment fondamental. L'aliment féculent » d'abord, l'œuf ensuite ne se montreront que comme supplément. La quantité de lait ne dépassera pas un litre.

Il faudra commencer par une bouillie, et ce n'est que lorsque l'enfant y