

Variété

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Bulletin pédagogique : organe de la Société fribourgeoise d'éducation et du Musée pédagogique**

Band (Jahr): **40 (1911)**

Heft 4

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Et si notre agriculture ne réalise pas autant de progrès que dans les pays voisins on incriminera l'école; comme le faisait dernièrement une revue rurale, on accusera sans gêne l'éducateur de ne pas remplir sa mission; et pourtant un grand pédagogue disait : « L'instituteur doit aider la famille dans sa mission d'élever les enfants; il ne doit en aucun cas s'y substituer ou la remplacer. »

Alf. BRASEY.



VARIÉTÉ

Le vin est-il un aliment ?

Le vin étant, cette année, chose relativement rare et chère, on peut, sans encourir le reproche de vouloir « aider à la vente », ou plutôt « combattre la mévente » rappeler en quelques mots les qualités hygiéniques et alimentaires qu'il possède; elles furent parfois exaltées avec passion par des viticulteurs ou des commerçants intéressés, parfois aussi niées avec injustice par des théoriciens trop exclusifs et des savants souvent mieux intentionnés qu'exactement renseignés. Des hygiénistes, des médecins et des physiologistes, effrayés à bon droit des ravages épouvantables que cause l'alcoolisme, ont cru devoir aller jusqu'à proscrire toutes les liqueurs fermentées, en déclarant que l'alcool contenu en elles est non seulement inutile, mais nocif et qu'il est plutôt un stupéfiant du système nerveux qu'un excitant véritable; d'autres, hantés par le spectre de la fraude toujours menaçante, ont attribué successivement à l'usage de vins frelatés toutes les affections gastriques et intestinales. Mais ce n'est pas là une raison suffisante pour que le grand public consente à partager l'opinion de ceux qu'on a pu appeler « les médecins aquatiques » et se condamne, pour leur plaisir, à ne plus consommer cette boisson utile qu'est le vin. Toutes les affirmations pseudo-scientifiques ne doivent pas être acceptées comme parole d'Évangile... surtout quand elles ne sont pas absolument désintéressées.

Il n'est pas douteux, en effet, qu'un préjudice considérable fut porté à la viticulture par des campagnes de presse bruyantes, fréquemment soutenues par certaines sociétés d'eaux minérales, avec une ardeur qui aurait dû suffire à provoquer les réflexions des consommateurs. Mais il est juste de reconnaître aussi que, parmi les détracteurs systématiques du vin, quelques-uns furent d'une bonne foi parfaite et que leur seul tort fut d'instituer des expériences dans des conditions tellement anormales que toute valeur précise était interdite d'avance à leurs résultats. C'est ainsi, par exemple, qu'on a voulu remplacer complètement par du vin ou de l'alcool la ration alimentaire de chiens ou de cobayes : ces animaux dépérissent rapidement, et le contraire eût été étonnant pour quiconque sait à quel point l'organisme d'un être vivant

est sensible aux moindres changements de régime : *a fortiori* était-il logique de provoquer des troubles profonds de la nutrition, en supprimant à un animal son alimentation ordinaire pour lui substituer un liquide dont il n'avait jamais absorbé une goutte. Il n'existe, du reste, pas de tubes digestifs qui soient aptes à se contenter, chez les sujets adultes et bien portants du moins, d'une nourriture exclusivement liquide, et il n'a jamais pu venir sérieusement à l'esprit de personne que le vin pût, à lui seul, supplanter tous les autres aliments. Il était par suite impossible d'accorder une interprétation raisonnable à des expériences conçues de façon aussi radicalement illogique.

Tous les auteurs — et ils sont nombreux — qui ont voulu se rendre compte de la valeur alimentaire du vin l'ont fait figurer en quantité simplement normale dans la ration des sujets observés par eux. Le tube digestif, fonctionnant alors dans des conditions habituelles, a pu fournir des enseignements ayant réellement une valeur scientifique : c'est ainsi que le docteur Gley, dans le rapport très documenté qu'il présenta au congrès de médecine de 1900, sur cette question controversée, put affirmer que le vin est bien un aliment au sens propre du mot et non pas seulement un breuvage agréable, aidant au brassage mécanique du contenu stomacal et à la solution des principes nutritifs. Il est démontré, a-t-il dit, en substance, qu'une faible quantité de l'alcool ingéré passe sans transformation dans les veines et s'élimine par la surface du poumon. « Ceci évidemment est vrai pour les solutions alcooliques diluées, comme le vin, et absorbées en quantités normales. Le reste, qu'on ne retrouve pas non plus dans les excréments, a donc bien été utilisé dans l'économie. Or, d'après Strassmann, ce « reste » représenterait 90 % de l'alcool ingéré et, d'après Bodlander, atteindrait même 95 % de la totalité absorbée. Cet alcool est transformé par oxydation en acide carbonique et en eau, c'est-à-dire qu'il s'opère avec lui une véritable combustion interne dont le résultat est un dégagement de chaleur qu'on sait être de sept calories environ par gramme d'alcool disparu. Par suite, un litre de vin titrant 10 % d'alcool dégage dans l'économie 700 calories, soit le quart environ de ce que dépense l'homme en travail normal dans les vingt-quatre heures. C'est, par suite, un phénomène absolument comparable à celui qui accompagne la destruction des graisses et des hydrocarbures dans l'organisme ; le vin intervient donc au même titre que ces substances dans l'alimentation, par les calories que produit son alcool en cours de destruction.

M. J. Münk a, du reste, constaté que l'absorption d'alcool à petites doses avait pour résultat d'économiser les combustibles ordinaires de l'économie : graisses et hydrocarbures, et de faire diminuer les pertes d'azote par désassimilation.

Déjà Atwatter avait admis, comme le docteur Gley dans son rapport, que la présence, à raison de un litre par jour, d'alcool dilué, de vin en l'occurrence, dans la ration humaine, entraîne une production de calories représentant le quart environ des dépenses normales dans les vingt-quatre heures et, par suite, permet de réaliser une économie proportionnelle des graisses et des hydrocarbures.

Plus récemment, dans un travail présenté au début de 1910 à

L'Académie des sciences de Bologne, MM. Alburtoni et Rossi sont arrivés à des conclusions confirmant pleinement ce qui précède. Leurs expériences ont porté sur six paysans n'ayant jamais bu de vin. L'examen chimique des aliments et des substances excrétées permit de dresser un premier bilan alimentaire pour le régime qu'ils suivaient normalement. Celui-ci établi, on donna à chaque sujet, comme supplément à sa ration ordinaire, un demi-litre de vin par jour pendant trois semaines. Après quoi, toujours par le même mode d'investigation analytique, on dressa un nouveau bilan alimentaire. La comparaison des chiffres ainsi obtenus, avant et après expérience, permit de dégager les conclusions suivantes : l'alcool du vin ingéré est brûlé en presque totalité dans l'organisme. Les calories émises par cette combustion sont utilisées pour le maintien de la température du corps et pour la production du travail. L'alcool est donc bien une source énergétique. Il est à remarquer en outre que, pris ainsi à petites doses, le vin, par son alcool, contribue à augmenter la sécrétion des sucs digestifs, de l'acide-chlorhydrique notamment. A ces qualités alimentaires propres, il ajoute donc des propriétés spéciales qui font de lui un stimulant des glandes du tube digestif ; il favorise ainsi la digestion. Ce n'est, par conséquent, pas un stupéfiant, mais au contraire un excitant, — dans les conditions normales, s'entend. Le système nerveux est tonifié par lui et on constate l'augmentation des globules rouges du sang. Les graisses de l'albumine, correspondant à l'énergie résultant de la destruction de cet alcool, sont mises en réserve dans l'organisme, pour lequel le vin constitue un véritable aliment d'épargne.

Ce sont là des faits très précis, ressortant d'expériences normalement conduites sur un nombre important de sujets et pendant un laps suffisant pour que des variations accidentelles n'aient pu en fausser le résultat.

Il est donc certain que le vin est un aliment capable de rendre des services très appréciables dans l'alimentation humaine. Il suffit, du reste, pour connaître sa valeur à ce point de vue, d'interroger les ouvriers viticoles de nos régions méridionales ; un travail des plus pénibles leur est demandé pendant le temps des vendanges, généralement effectuées sous un soleil de plomb. Tous répondent que leur besogne serait absolument impossible, s'ils n'absorbaient du vin en quantité suffisante. Les hommes sont nombreux qui boivent à ce moment quatre et six litres de vin par jour et on ne peut manquer d'être frappé par la petite quantité d'aliments solides qu'ils absorbent dans le même temps, sans cependant être en rien déprimés par un labeur énorme accompli pendant plusieurs semaines dans des conditions exceptionnellement difficiles. Il faut donc bien admettre que c'est au vin qu'ils empruntent la majeure partie de l'énergie dépensée par eux.

Dans une brochure qui avait pour but de présenter aux étrangers les vins du Midi envoyés à l'Exposition de Bruxelles, M. Leenhardt-Pommier, président de la Société centrale d'agriculture de Hérault, n'a pas manqué de mettre en vedette cette constatation depuis longtemps faite, en soulignant toute l'importance économique qui s'y attache et signalé qu'elle a été mise en lumière par M. Roos, directeur de la

station œnologique de Montpellier, au Congrès international de chimie de Londres, en 1909. Il est sans doute permis aussi de rappeler que toutes les statistiques ont établi la proportion extrêmement faible d'alcooliques existant dans les populations qui boivent du vin, et de noter qu'on ne comptait même pas du tout d'alcooliques dans ces régions, avant l'apparition néfaste des « apéritifs », aux dénominations multiples, auxquels doivent aller toutes les attaques des tempérants. Peut-être même sera-t-il permis, en guise de dernier argument, de prendre acte du fait démontré par des bactériologistes notoires, que le vin a une action nettement bactéricide : c'est dire qu'il est nécessaire d'en boire pour éviter de nombreuses contagions microbiennes.

Francis MARRE ¹.

—————*—————

ÉCHOS DE LA PRESSE

M. L. Deriès a publié dans *L'Education enfantine* des 1^{er} août et 1^{er} septembre 1910 une étude sur les indisciplinés.

« Il existe — nous assure-t-il — au fond de tout enfant, un jeune anarchiste. Mais il faut distinguer les anarchistes incorrigibles, qui sont des anormaux et doivent être mis à l'écart, et ceux qui sont susceptibles d'une amélioration. A côté d'enfants qui s'adaptent très vite au régime scolaire, d'autres ne peuvent supporter la contrainte ; toujours prêts à abuser de la douceur et de la patience de leurs maîtres, la sévérité les irrite et les pousse à l'insurrection. Il est impossible d'indiquer un régime absolu, une méthode générale pour le traitement de ces indisciplinés : « Tel régime qui réussira avec un maître échouera avec un autre. Cependant, tout éducateur comprendra qu'il faut faire connaître à l'enfant le *pourquoi* de l'ordre donné, faire appel à la raison, à la fois en vue du présent et en vue de l'avenir, en vue de l'avenir plus encore qu'en vue du présent. Une surveillance préventive diminuera aussi le nombre des tentations. Surtout il faut du tact et de la patience. Enfin, si l'on a vraiment le souci, non seulement de donner le dernier mot à la règle, mais encore de *transformer* les indisciplinés, on n'oubliera pas que la persuasion ne doit jamais être absente de la coercition, la coercition n'intervenant qu'à défaut de la persuasion et suppléant à son inefficacité. A mesure que l'enfant grandit, la persuasion doit se substituer à la coercition ; il observera ainsi la discipline parce qu'il l'aura comprise. »

* * *

Le Congrès de Washington a discuté des moyens à prendre pour combattre efficacement l'oisiveté et le vagabondage des enfants des villes. Un des orateurs, M. Honnorat, a déclaré que, si l'on voulait

¹ *Revue française et littéraire* 15 janvier 1911. Insertion faite à la prière de M. le sous archiviste cantonal.