

MANUEL POPULAIRE
CONTRE
L'ALCOOLISME

PAR

le docteur HUBERT BOËNS

MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ DES GENS DE LETTRES DE PARIS

La vérité, toute la vérité,
rien que la vérité.



BRUXELLES

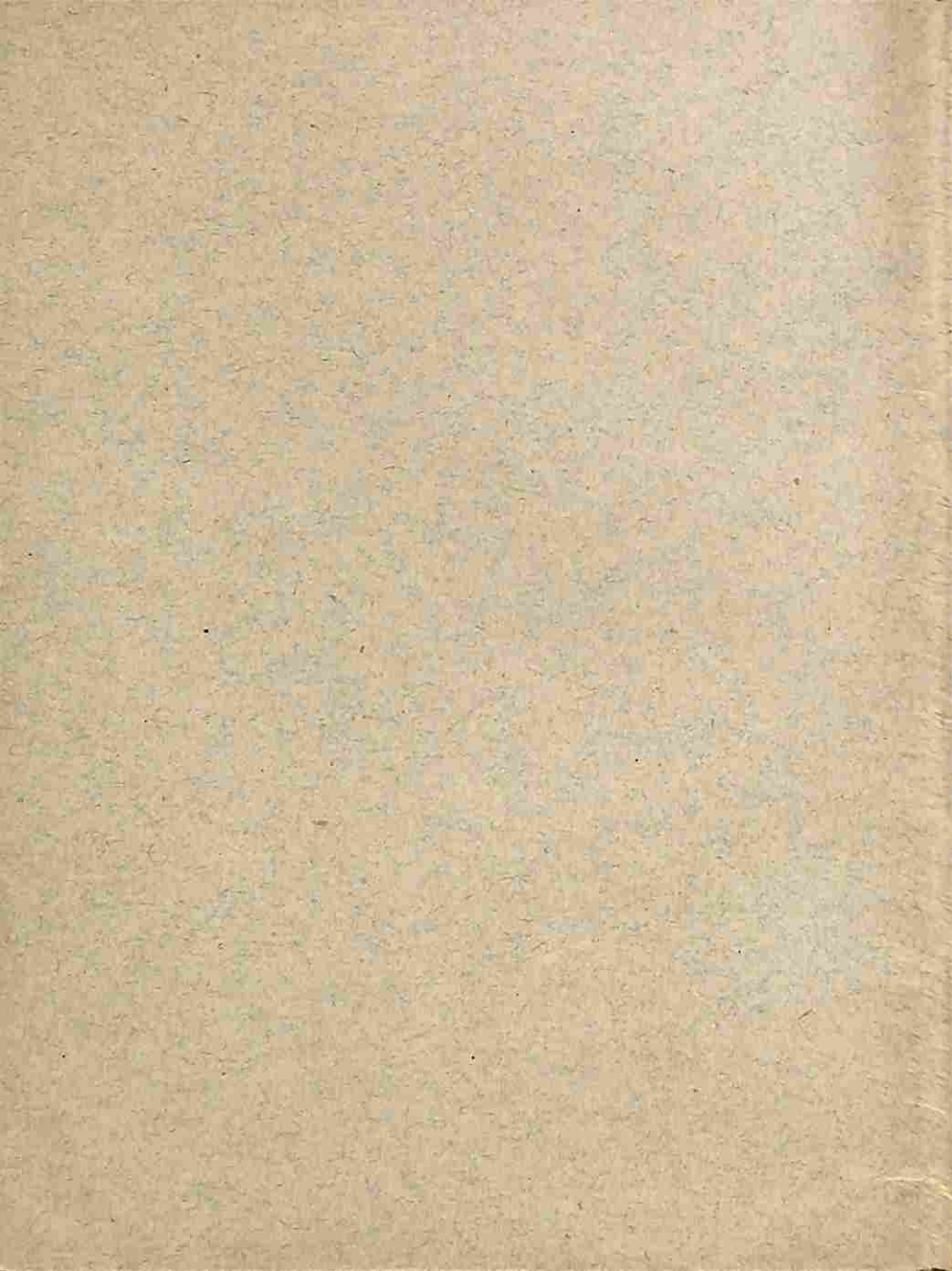
Imprimerie & Lithographie G. BASTINE

153, Rue du Progrès, 153

1897

*La Coopération des Idées
17 R. Paul Bert 17
Paris*

*Dans quinze
jours
H. Boëns
G. Bastine*



MANUEL POPULAIRE
CONTRE
L'ALCOOLISME

PAR

le docteur HUBERT BOËNS

MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ DES GENS DE LETTRES DE PARIS

*La vérité, toute la vérité,
rien que la vérité.*

BRUXELLES

Imprimerie & Lithographie G. BASTINÉ,

153, Rue du Progrès, 153

1897

Tous droits de traduction réservés.

A Monsieur WILLIAM TEBB,

REDE HALL, BURSTOW, NEAR HORLEY,
SURREY.

A vous, le vaillant philanthrope qui avez fait plusieurs fois le tour du monde pour propager dans les divers pays les saines doctrines scientifiques et sociales que nous professons ; je dédie ce

Manuel populaire contre l'Alcoolisme.

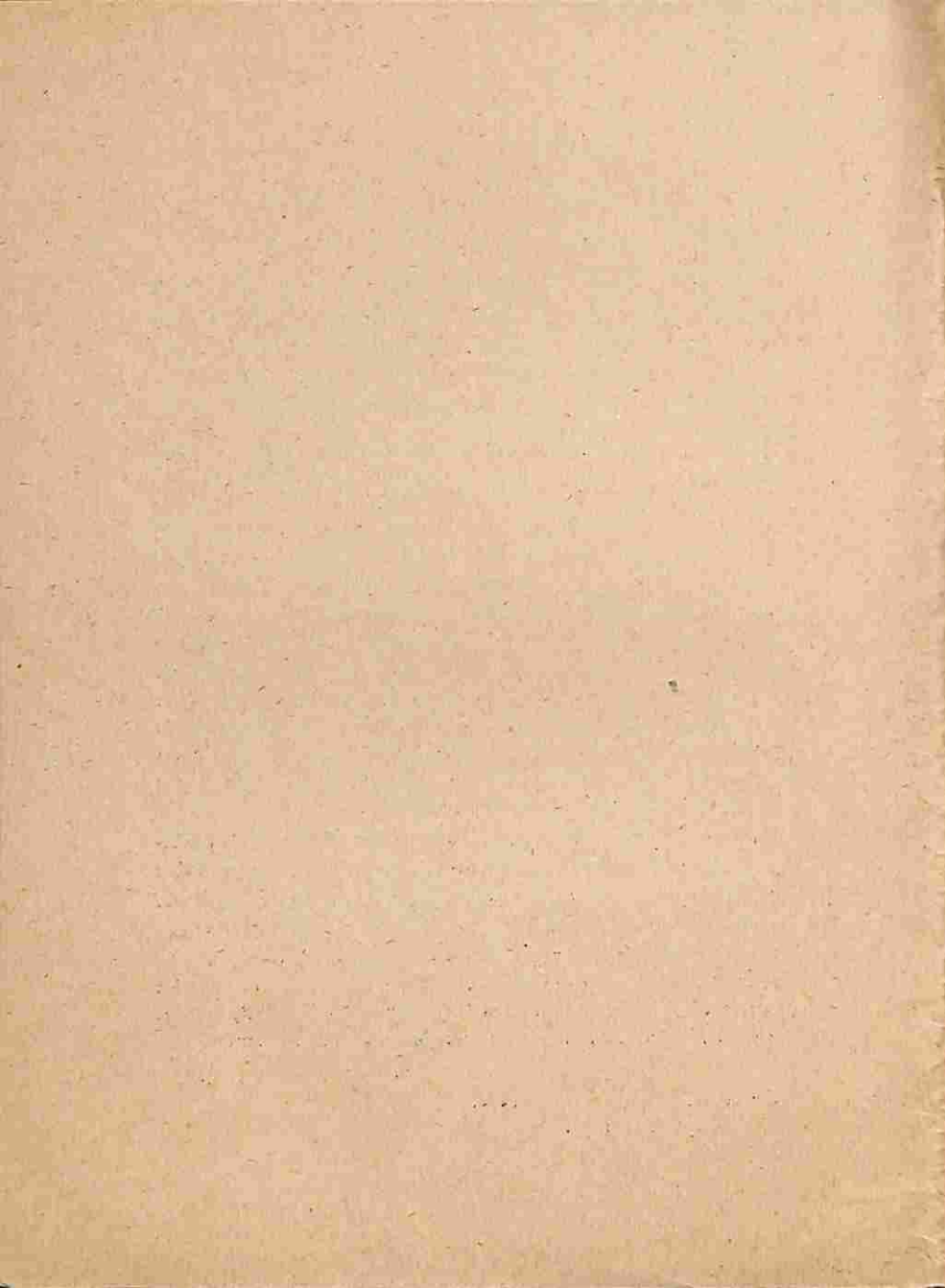
Depuis de longues années, vous et moi, nous nous occupons de cette grande question : l'Alcoolisme, qui attire aujourd'hui si vivement l'attention des publicistes et des hommes d'Etat. C'est sur mes instances à la Société de moralité publique, de Bruxelles, que le Gouvernement belge a compris la nécessité de supprimer le débit des liqueurs alcooliques dans les maisons de débauche, comme la principale cause de la gravité des maladies qu'on y contracte. Des opuscules écrits par des écrivains pétris de bonnes intentions se répandent, en ces temps-ci, dans nos populations. Et, pour encourager le mouvement de propagande, un ministre, en Belgique, a fait ouvrir un concours national et a décerné un prix de 250 francs à deux professeurs des écoles flamandes.

J'ai pensé qu'à côté de la voix de ces intelligents pédagogues, celle d'un homme de science pouvait se faire entendre sur un sujet d'une importance aussi capitale.

C'est ce qui m'a décidé à écrire ce Manuel, dont une partie a paru en feuilleton dans le journal Le Médecin, de Bruxelles ; et à l'envoyer, sur vos traces, dans tous les centres civilisés où vous conduit votre admirable apostolat humanitaire, sous les auspices de notre vieille amitié.

Dr HUBERT BOËNS.

Bruxelles, 7, rue César de Paepe,
31 Août 1897.



PRÉFACE

L'opuscule que nous recommandons aujourd'hui au public, notamment aux instituteurs, aux mères de famille, aux chefs d'industrie, aux législateurs, aux conseillers communaux, ainsi qu'à tous les ouvriers, est le résumé d'une série d'articles et de conférences contre l'ALCOOLISME, qui ont été publiés depuis plusieurs années dans divers journaux d'hygiène et de sociologie, entr'autres dans *Le Médecin*, de Bruxelles, par le D^r Hubert Boëns.

Avec ce style clair et précis, cette logique étayée sur les faits et les principes les plus indiscutables, ce talent de plaire en instruisant, dont l'auteur de tant d'œuvres scientifiques utiles, a le secret, il ne pouvait manquer de mettre à la portée de tout le monde, le plaidoyer le plus net, le plus vrai et le plus complet, qui ait paru jusqu'à ce jour contre l'ALCOOLISME.

Chargé d'éditer ce beau travail, qui servira désormais de guide et de programme à quiconque voudra se renseigner sur la cause, la nature et les effets de cette funeste passion, voulant en favoriser le plus possible la propagation dans toutes les classes de la Société, en Belgique et à l'étranger, je le mets en vente aux conditions les plus avantageuses.

L. SURIN,
LIBRAIRE-ÉDITEUR,
Passage de la Bourse, CHARLEROI



MANUEL POPULAIRE

CONTRE L'ALCOOLISME

I

L'eau

Pour l'homme et pour les animaux il n'existe dans la nature qu'une seule boisson : l'eau.

L'eau rafraîchit l'organisme. Elle dissout les éléments solides, et facilite leur transport ainsi que leurs diverses transformations à travers les voies digestives et les tissus vivants.

Après l'eau, les fruits aqueux, plus ou moins acidulés et parfumés sous l'influence du soleil, concourent aussi aux mêmes fins physiologiques.

Mais l'homme, sorti de l'état sauvage pour former sur tous les points du globe des sociétés civilisées, ne s'est plus contenté d'ajouter aux aliments destinés à le sustenter, l'eau et les fruits ; il a successivement fabriqué des boissons artificielles, auxquelles les savants ont donné le nom de *boissons fermentées*, telles sont la bière, le cidre, l'hydromel et le vin ; et de *boissons distillées*, qui comprennent toutes les espèces de liqueurs, dites : *alcooliques*.



II

Boissons fermentées

Les boissons fermentées sont le produit de la fermentation de diverses substances féculentes, gommeuses ou sucrées, dont la composition chimique est représentée par une association de carbone, d'oxygène et d'hydrogène, ou plus simplement : de charbon et d'eau. Elles renferment toutes, une certaine quantité d'alcool, plus ou moins pur.

La fermentation de ces produits d'origine végétale : blé, avoine, orge, pommes de terre, farine, amidon ; pulpes et jus de raisins, de poires, de pommes, de betteraves, etc., est provoquée par une substance plus complexe, contenant, outre les trois éléments chimiques susmentionnés, une plus ou moins grande quantité d'azote et de principes minéraux, auxquels on a donné le nom de *ferments*. Le ferment est un composé organique peu stable, généralement avide d'oxygène, qui se décompose facilement au contact de la chaleur, de l'eau et de l'air ou de gaz divers ; et qui communique aux substances végétales en contact avec lui, des dislocations et des reconstitutions atomiques spéciales. La germination des graines, la fabrication du pain sont le produit de fermentations intestines, partielles, des féculs végétales, sous l'impulsion des *ferments azotés naturels* : l'embryon des légumineuses par exemple, ou le gluten de la farine ; ou *artificiels*, tels que la levure. Enfin, l'alcool lui-même, quoique ne contenant aucun atome d'azote, peut jouer le rôle de ferment dans certains cas vis-à-vis de certaines substances.

La fermentation est donc une action chimique très complexe consistant d'abord, dans la *dissociation* des molécules de diverses substances végétales, plus ou moins

minéralisées, mises en contact dans des conditions favorables (eau, chaleur, etc.) à leur désagrégation partielle ou totale; ensuite, dans de nouvelles *aggrégations* de ces molécules, qui constituent des composés divers.

A notre époque, une école microscopique s'ingénie à attribuer les phénomènes principaux de la fermentation, qui joue un si grand rôle dans la constitution essentielle des êtres et des corps, organisés ou non organisés de la vie universelle, à de petits organismes qu'ils désignent sous le nom de *microbes*.

Au fond, que les ferments soient des organismes spéciaux, vivant à la façon des parasites microscopiques, ou des cellules avec ou sans noyaux d'origine animale ou végétale, ou enfin de simples atomes ou molécules, analogues à toutes les parcelles infiniment petites de la matière, dont les agregats innombrables et si variables composent tout ce qui se meut dans l'univers infini, les résultats de leur action fermentescible sont absolument les mêmes dans toute la nature, selon les quantités respectives des substances en contact et selon les conditions complexes d'air, de chaleur, de lumière, d'électricité et d'humidité dans lesquelles ce contact s'accomplit.

Ajoutons, toutefois, que la plupart des biologistes se rangent à l'avis exprimé en ces termes par l'un des plus éminents agriculteurs et physiologistes de la France :

« Il n'y a pas, dit-il, de décomposition de matière animale »
» ou végétale sans déplacement de molécules et d'atomes,
» comme il n'y a pas de création organique sans mise en »
» mouvement d'atomes et de molécules.

» Les particules de certaines substances ont une grande »
» affinité soit pour l'eau, soit pour l'oxygène, soit pour »
» l'hydrogène ou d'autres corps gazeux, liquides ou solides.
» En présence de substances d'une organisation différente »
» de la leur, ils jouent parfois le rôle de ferment, rôle tou- »
» jours double, de décomposition, d'une part, de composi- »
» tion de l'autre. Voyant les effets physico-chimiques

» produits par les ferments répandus dans toute la nature,
» certains savants leur ont attribué une vie spéciale, une
» propriété ou une force vitale particulière comme si
» chacune de leurs particules était un organisme *vivant*,
» dans le sens actuel de ce dernier mot. Mais les effets de
» cette hypothétique propriété *vitale* sont dus tout simple-
» ment aux atomes ou corpuscules des gaz, liquides ou
» solides mis en contact passager avec les ferments. Toutes
» ces particules microscopiques, décorées du nom géné-
» rique de : *microbes*, ne vivent ni plus ni moins que
» l'alcool, l'acide carbonique, l'oxygène, l'eau, le sucre,
» les fécules, dont les atomes s'amalgament et se combinent
» intimement avec ceux des ferments spéciaux *naturels*
» ou *artificiels*. » (Chavée-Leroy.)

Quoiqu'il en soit de ces considérations théoriques, il est reconnu que toutes les boissons fermentées renferment, dans une quantité d'eau relativement considérable, de l'acide carbonique, de l'alcool, des matières extractives et salines, généralement en proportions variables, selon celles des substances végétales féculentes ou sucrées qui ont été complètement transformées par la fermentation.

Ces explications étaient nécessaires pour faire bien saisir la différence notable qui existe entre les boissons *fermentées* et les boissons, ou plus proprement dit : les liqueurs *distillées*, dont il sera question plus loin.

Il est facile de comprendre maintenant que l'usage modéré des *boissons fermentées* ne peut nullement être nuisible à la santé. Au contraire, elles favorisent la digestion des aliments solides par les substances fermentescibles, l'eau, l'alcool, l'acide carbonique, qu'elles contiennent; et elles concourent à la nutrition par les substances végétales et les principes minéraux, qui entrent dans leur composition.

Mais il est évident qu'on ne doit pas faire abus des boissons fermentées. Tout abus, quel qu'il soit, dans le régime alimentaire, comme en toutes choses, est préjudi-

ciable à la santé, même l'abus de la plus simple et insipide tisane.

C'est un point sur lequel les sociétés de tempérance devraient principalement insister dans l'éducation scolaire et familiale de la jeunesse, en se rappelant que les idées, les maximes suggérées, inculquées au cerveau de l'enfance, sont celles qui se gravent le mieux dans la mémoire et qui, dans l'avenir, influent le plus sur la raison.

N'est-ce pas la *raison* qui doit diriger tous les actes de la vie physique, morale et intellectuelle? Que les éducateurs donc, les chefs de famille, les instituteurs, les directeurs de gymnases, s'efforcent de développer la faculté suprême de l'homme; le jugement, la réflexion, le raisonnement, en un mot : la *raison*, en même temps que les organes physiologiques qui doivent lui servir d'instruments.





III

Effets des boissons fermentées

L'usage abusif des boissons fermentées, et spécialement des bières fortes, du cidre et de l'hydromel, engendrent diverses maladies qui peuvent devenir très graves, incurables et plus ou moins rapidement mortelles. Le sang s'altère insensiblement; les viscères et les tissus s'engorgent et se détériorent. Les glandes digestives, le pancréas, le foie et la rate — qui est un foie atrophié — ne fournissent plus à l'organisme que des sucres imparfaits. Les reins, le cœur et le cerveau, qu'un sang vicié arrose, se décomposent. De là, tant d'affections bizarres de l'estomac et d'autres organes essentiels à la vie nutritive, qui surviennent chez les grands buveurs de bière et de vins, tels que les garçons brasseurs, les voyageurs, les filles de comptoir et les habitués d'estaminet.

Cette espèce de potomanes est facile à reconnaître d'un simple coup d'œil.

Homme ou femme peu importe, le potomane est mou, bouffi, nonchalant, incapable d'un travail musculaire assidu et régulier. L'œil est brillant, mais humide. Le nez et la face sont tuméfiés, rougeauds; les lèvres lippues, l'haleine repoussante, les joues flasques. Au moral comme au physique, il manque d'énergie. La résistance vitale est affaiblie au point qu'il succombe facilement et rapidement aux maladies épidémiques qui peuvent survenir, notamment au choléra, au typhus, aux fièvres intermittentes et à la petite vérole. Enfin, une affection chronique de l'estomac, ou du foie; une insuffisance du cœur ou le ramollissement progressif du cerveau, vient terminer misérablement et

lentement la carrière des potomanes qui ont échappé ou survécu aux maladies aiguës, telles que la pneumonie et la pleurésie, la grippe et les autres affections épidémiques, dont ils ont pu être atteints dans le cours de leur pernicieux genre de vie.

— Pour éviter l'usage abusif des boissons fermentées, il faut ne les prendre qu'au moment des repas.

Règle générale : Toute boisson fermentée, de n'importe quelle nature ne doit être incorporée dans l'estomac qu'avec des aliments en plus ou moins grande quantité.

C'est une remarque que la plupart de nos savants antialcooliques ont négligé de faire et qu'il est cependant facile de justifier. On dit que les boissons fermentées sont des boissons alimentaires; cela est vrai. Mais étant fermentées, elles contiennent des ferments disponibles qui exercent une influence physiologique et chimique, sur les substances organiques avec lesquelles elles sont mises en contact. Si elles ne trouvent pas d'aliments dans l'estomac, au moment de leur ingestion, leurs ferments s'attaquent à la muqueuse de ce viscère et aux sécrétions glandulaires que leur présence excite; de là les gastralgies, les migraines, les gastrites, les haleines fétides et les vomissements crapuleux (style des cliniciens), dont se plaignent, surtout le matin, les sujets de l'un et de l'autre sexes qui prennent les boissons dites : *alimentaires* sans *manger* en même temps. De là aussi, par la suite, et ces ulcérations et ces cancers de l'estomac qui terminent cruellement l'existence de tant d'imprudents et incorrigibles potomanes.

Il faut conclure de ces faits, qu'en dehors des repas, l'homme ne doit boire, comme les animaux, que de faibles gorgées d'eau simple ou sucer quelques fruits. S'il veut, au contraire, prendre du cidre, de l'hydromel, de la bière ou du vin, en dehors des repas, chez lui ou dans les débits de boissons, il doit en même temps manger un peu de pain, de bonbons, de crèmes, de fruits mûrs ou confits.

Il y a là une réforme importante à réaliser dans tous les

cabarets et les cafés, où l'on devrait toujours avoir à manger *quelque chose*, quoi que ce soit, en buvant.

— Pour traiter les affections aiguës ou chroniques qui se présentent chez les potomanes, il est nécessaire de recourir à un médecin intelligent et expérimenté, qui tiendra compte dans ses conseils et ses prescriptions, de la nature et du degré de la maladie, ainsi que du tempérament et des habitudes du malade.

Enfin, pour combattre et vaincre la monomanie des potomanes, il est indispensable de les empêcher de boire aucun liquide fermenté entre les repas.

Les gens sensés, qui ont contracté cette dangereuse et dégoûtante passion, en triomphent toujours facilement pour peu que leur entourage les aide à persévérer dans cette sage résolution.

Traitement de l'ivresse grave

Les enfants et les adultes, peu habitués à prendre des boissons fermentées ou des liqueurs alcooliques, sont plus exposés que les ivrognes eux-mêmes à tomber, par suite d'un abus passager de ces liquides, dans l'état comateux d'*ivresse grave*, que le peuple désigne sous le nom d'*ivre-mort*.

Cet état comateux, produit par la congestion sanguine active du cerveau et passive des poumons, est une véritable *asphyxie*, semblable à celle des noyés, des pendus et des sujets qui ont respiré des gaz délétères ou qui sont atteints de *choléra sec*, soit durant les chaleurs, soit en temps d'épidémies.

Le traitement de toutes ces variétés d'asphyxie est *absolument le même*, au fond.

Les paysans du moyen âge enfouissaient le sujet *ivre-mort* dans un fumier sec et chaud, jusqu'au cou. Au lieu de recourir à cette malpropre méthode, voici ce qu'il faut

faire, dans tous les cas et en tous lieux, à la campagne comme à la ville.

L'asphyxié, ivre-mort, doit être placé sur un matelas ou une paille, entouré de bonnes couvertures de laine. Deux personnes le frictionnent vivement sur les jambes, le ventre, la poitrine et le dos, en secouant de temps en temps les côtes avec de légers coups de poing. On débarrassera le nez et la bouche des mucosités, au moyen d'un linge sec. On tient la bouche ouverte par un bouchon placé entre les dents. Le nez, le front et la nuque sont imbibés, à certains intervalles, d'eau froide, ou de vinaigre, ou d'eau de Cologne.

Lorsque l'asphyxie est profonde, très grave, à ces moyens il est nécessaire d'ajouter d'emblée la *respiration artificielle*, à l'aide d'un petit soufflet de cuisine ou d'enfant dont on introduit la canule dans la bouche pour insuffler lentement au fond de la gorge, vers la poitrine, l'air du dehors, 12 à 16 fois par minute. En même temps, un aide soulève les deux bras du malade vers la tête, au moment où l'on referme le soufflet, et il les rabaisse le long du corps en comprimant fortement les côtés du thorax, pendant que l'insufflateur retire son soufflet pour le remplir d'air pur.

Depuis quelque temps on a parlé de faire jouer à la langue des asphyxiés un mouvement alternatif de va-et-vient, en se servant d'une pince ou des doigts. C'est un procédé difficile et illusoire, fort incomplet, qui ne mérite guère attention.

Le médecin, pour hâter ou compléter le retour à la vie des ivres-morts et des asphyxiés en général, est quelquefois obligé de recourir à une petite saignée déplétive au bras ou au cou, ou à une application de 8 sangsues à l'anus.



IV

Liqueurs distillées

Les liqueurs distillées ne doivent nullement être considérées comme des boissons. Elles ne peuvent faire partie du régime alimentaire. Elles sont exclusivement des ferments, des stimulants, des remèdes. Leur unique raison d'être réside dans la nécessité de favoriser accidentellement certaines digestions ou de combattre certains troubles de l'organisme et certaines maladies particulières.

Nous avons dit que l'alcool entre pour une faible partie dans la composition des boissons fermentées, où il se trouve associé à diverses matières plus ou moins nutritives et assimilables dans l'organisme. Dans les *boissons distillées* — mot impropre qu'il faut supprimer pour dire : *liqueurs distillées* — l'alcool est un élément *prédominant* (liqueurs alcoolisées), ou *exclusif* (liqueurs alcooliques). Dans les boissons fermentées l'alcool est un simple ferment secondaire, accessoire ; il est un agent spécial, quasi *absolu* dans les liqueurs alcooliques ; et plus ou moins actif, *relativement*, dans les liqueurs alcoolisées.

La différence entre les boissons fermentées et les liqueurs alcooliques est donc capitale, essentielle. Cette différence est tellement importante qu'il est bon de s'y arrêter un instant.

L'alcool des boissons fermentées est en petite quantité ; et le liquide qui le véhicule dans l'estomac contient des traces de substances alimentaires sur lesquelles l'action désagrégante du ferment se porte d'abord. Et, si l'on a la sagesse de ne prendre ces boissons, peu alcoolisées, qu'à l'heure des repas, tout le ferment alcoolique épuise et use

son effet irritant, décomposant, toujours accompagné de dégagement de chaleur et d'électricité, sur la masse même destinée à la digestion (fermentation stomacale).

L'alcool des liqueurs distillées, lui, est en proportion relativement considérable. Il est libre dans le liquide, ou mélangé simplement à des substances sucrées et aromatiques, qui favorisent ses effets chimiques plutôt que de les atténuer. Il est évident qu'ingérés durant les repas ou immédiatement après, ces liquides alcoolisés, sucrés et aromatiques, s'attaquent d'emblée aux aliments qu'ils rencontrent, et activent leur désagrégation; mais l'excédant d'alcool, qui n'a pas été utilisé dans ce premier travail chimico-physiologique, et les éléments résultant de ce travail, provoqué par l'alcool, passent dans les intestins et sont absorbés par les vaisseaux qui en tapissent les parois, avant leur complète transformation : de là l'ivresse et l'alcoolisme, avec toutes leurs conséquences.





L'alcool

Qu'est-ce donc que l'alcool? — L'alcool ou plutôt les alcools, car il y en a de trente six espèces, selon la matière qui les produit et leur mode de distillation, sont, en réalité, des carbures d'hydrogène oxygénés. Les proportions de carbone, d'hydrogène et d'oxygène très variables dont ils sont constitués, expliquent les différences de leurs qualités accessoires; toutefois ils ont, tous, la même propriété *principale* de favoriser la désagrégation atomique des substances végétales sous l'influence de la chaleur et de l'humidité; et de concréter, condenser, cautériser, plus ou moins, les substances animales.

Ici encore la plupart des savants antialcooliques n'ont pas songé à tenir compte de l'action des alcools, si différente sur les matières féculentes et sucrées, et sur les matières animales ou azotées; il est cependant nécessaire de l'invoquer si l'on veut expliquer scientifiquement l'effet des liqueurs alcooliques sur le cerveau et le système nerveux de l'homme et des animaux.

Comment se fait-il, dira-t-on, que l'alcool ayant cette propriété, si marquante et si fatale, de décomposer les matières amylacées ou féculentes du règne végétal, et d'enrayer, au contraire, les fonctions assimilatrices des tissus et des organes du règne animal, soit répandu à profusion dans la nature et puisse être créé si facilement par l'industrie agricole?

Pour ma part, j'admire la nature. Avec Démocrite, Épicure et Lucrèce, qui furent d'autres génies scientifiques que les Jenner, les Pasteur et tous les autres fabricants de pourri-

tures organiques connues sous le nom de vaccins ou de sérums, j'étudie les lois de la vie universelle et j'en applique les principes tant pour rétablir la santé que pour la maintenir chez les êtres vivants, mais je ne me flatte pas d'en pouvoir encore pénétrer tous les mystères et divulguer tous les secrets. Seulement, je ferai remarquer que si tous les virus, venins, poisons, alcaloïdes, se trouvent dans la nature, où ils ont leur raison d'être pour l'attaque, la défense, la conservation, la propagation des individus, c'est l'homme qui va les extraire, les isoler, les accaparer pour en faire trop souvent un mauvais usage.

Si l'on fabrique l'alcool même avec l'inoffensive pomme de terre, est-ce à la nature qu'il faut s'en prendre? Un grand nombre d'animaux se nourrissent de végétaux, qui conviennent à certaines espèces, qui sont contraires à la constitution d'autres espèces. Tous ces végétaux ont pour effet de former la charpente et la chair des animaux qui s'en nourrissent. Mais pour que ceux-ci puissent s'assimiler les substances qu'ils ingèrent par la bouche, il faut qu'ils les digèrent. C'est ce qu'on appelle : la fermentation *stomacale*. Or, cette fermentation stomacale est analogue à celle qui se passe dans la panification. Elle n'est possible qu'à l'aide de certains ferments, produits par le soleil, l'air et le sol dans les plantes elles-mêmes. Ainsi les extraits, les arômes, les essences propres à chaque végétal sont les ferments qui permettent à l'animal de digérer les plantes qui lui conviennent. Et il se trouve que l'alcool est l'un des types chimiques que la chaleur solaire engendre de cette manière et à cette fin, dans l'immense laboratoire de la nature. L'alcool comme l'éther a donc sa place dans l'ordre des choses qui se créent chaque jour sur notre planète. Ils ont leur utilité. Est-ce à dire qu'il faille faire jouer aux alcools et aux éthers dans le régime alimentaire de l'homme et des animaux un rôle surfait, autre que celui qui leur est réparti dans la vie universelle des êtres?

Remarquons-le d'ailleurs, encore une fois : L'alcool, pas

plus que l'éther ou les arômes végétaux, ne se trouve isolé dans la chimie de l'Univers. Partout, il est associé à des quantités notables de substances inertes, inoffensives pour les tissus vivants qui doivent les absorber. Et là, son action se borne à donner la première impulsion aux mouvements atomistiques complexes, qui s'accomplissent dans la fermentation digestive. Imitons la nature dans ses phénomènes tangibles, soit ! Mais gardons-nous de lui emprunter ses poisons pour les faire entrer dans notre régime alimentaire.

Et qu'on le veuille ou ne le veuille point, l'alcool libre, isolé, c'est-à-dire qui n'est pas intimement combiné *en très petite quantité*, en quantité de simple ferment, à une certaine masse de substances nutritives, est un poison, un violent et funeste poison pour l'homme et pour tous les animaux. N'a-t-on pas vu des vaches mourir de *delirium tremens* pour avoir mangé des drèches de distillerie ?

Nous avons dit que dans la plupart des fermentations organiques ou des ferments agissant sur des substances féculentes ou sucrées, il se développe de l'alcool. Plus on pousse loin la fermentation et l'action des ferments et plus la quantité d'alcool augmente. La distillation, alors, a pour but de séparer l'alcool de toutes les matières fermentées, ou non fermentées encore, qui se trouvent dans l'appareil.

L'alcool ainsi obtenu est employé à mille usages divers ; et notamment — le seul usage dont nous avons à nous occuper ici, à fabriquer des vins et des liqueurs — artificiellement.

Cette importante question d'hygiène sociale et de pathologie a fait récemment l'objet de dissertations plus curieuses qu'instructives dans la presse politique et à l'Académie de médecine belge. Les antialcooliques absolus y ont émis des opinions très controversables et des propositions peu pratiques. Ainsi, M. Barella, qui parle volontiers de tout sans rien approfondir, voudrait voir remplacer les liqueurs alcooliques par le café. Et M. Crocq, par condescendance

confraternelle peut-être, approuve cette idée saugrenue. Mais ne savent-ils pas, ces académiciens, que le café et la caféine sont infiniment plus nuisibles à la santé, à base concentrée, que l'alcool même. Je l'ai déclaré un jour en séance publique de l'Académie, au nom d'un célèbre médecin chinois : « le café concentré exalte le cerveau, paralyse le cœur, provoque des morts subites, enraie la digestion et rend les femmes sensibles aux excitants encéphaliques : *nerveuses, méchantes et querelleuses*. » Aucun effectif de la savante compagnie n'a prétendu le contraire ; et voici que deux d'entr'eux vantent le café à la place de l'alcool ! Pourquoi pas aussi l'éther, la morphine, la cocaïne, l'antipyrine et tous ces poisons chimiques qui déciment les familles et abêtissent l'humanité, rendant fous les gens qu'ils ne tuent pas ! Et cela sous prétexte de les empêcher de souffrir en les empêchant de guérir.

D'autre part, les antialcooliques absolus soutiennent que l'alcool n'est pas décomposé chimiquement dans l'organisme des êtres vivants. C'est là une profonde erreur. Evidemment, l'alcool qui n'a pas été englobé, dissocié dans la digestion stomacale des aliments végétaux, pénètre plus ou moins dilué dans le liquide sanguin et va surexciter, cautériser superficiellement les centres et les filets nerveux. Mais là, il se trouve aux prises avec le sang, la lymphe et les tissus en *combustion incessante* dans l'économie animale, et il est lui-même plus ou moins rapidement consumé, brûlé comme dans un bol de rhum en feu. Et la preuve ? C'est que jamais aucun chimiste n'a retrouvé l'alcool en nature dans les urines, la sueur, les excréments ni le sang des alcoolisés, même les plus invétérés.

Nous reviendrons, d'ailleurs, sur ce sujet en traitant, plus loin, des effets divers de l'alcool, des mesures préventives contre l'alcoolisme et du traitement des alcoolisés.



VI

Effets de l'alcool

Nous n'avons plus à nous occuper de l'alcool naturel, qui fait corps avec les essences, les extraits et les boissons fermentées ; nous ne dirons rien en particulier des nombreuses variétés de liqueurs *alcooliques* : rhum, cognac, eau-de-vie, genièvre, gin, etc. ; ou simplement *alcoolisées* : anisette, curaçao, chartreuse, kirsch, etc. Tous les méfaits, tous les sinistres dont il va être question sont imputables non à telle ou telle liqueur spéciale, non à tel ou tel vin suralcoolisé, mais à l'alcool lui-même, le seul coupable chaque fois qu'introduit dans l'estomac en quantité anormale ou en l'absence d'aliments, il n'y est pas complètement décomposé dans le colmatage digestif au sein duquel il ne devrait jouer que le rôle accessoire de ferment. On sait que dans toute fermentation, le ferment en s'associant certains éléments des substances avec lesquelles il est en contact, produit de la chaleur et de l'électricité, c'est-à-dire des *mouvements atomiques* qui donnent le branle-bas aux matières étrangères ; d'où résultent des décompositions et des reconstitutions moléculaires nouvelles.

L'usage de l'alcool produit des effets analogues au fond, différents quant à la forme et la durée des manifestations, selon qu'il est incorporé habituellement aux repas ou à jeun ; il est inutile de rappeler pourquoi. Il existe aussi une différence notable entre les effets directs, *immédiats*, de l'alcool plus ou moins concentré (liqueurs alcooliques) et ceux de l'alcool mitigé (liqueurs alcoolisées) sur les parois de l'estomac et des viscères glandulaires.

Passons sur ces nuances de physiologie pathologique.

L'alcool libre qui pénètre dans les voies intestinales après un séjour quelconque dans l'estomac, ou qui est absorbé directement par les vaisseaux de ce viscère, coule avec la lymphe et le sang; et se répand, très subtil quasi volatilisé dans les principaux viscères : les poumons qui s'en débarrassent assez aisément et le cerveau qui le garde. Retenons bien ceci : *le cerveau garde l'alcool!* Cette pulpe cérébrale si tendre, si délicate, qui vibre à la moindre pensée, se trouve, en présence de l'alcool que le sang lui charrie, dans l'état d'une pièce anatomique au milieu d'un bocal d'eau-de-vie. Il se durcit, se concrète, non sans réagir, sans vibrer plus ou moins vivement dans les élans de l'ivresse primitive ; pour tomber bientôt dans la torpeur, l'assoupissement, la défaillance ; dans l'inertie vitale par altération de ses globulés et de ses fibres.

Le sang et les tissus de l'économie s'accoutument encore plus ou moins gaillardement de l'alcool, en le délayant dans la lymphe de leur sérum ; mais le cerveau !... Stimulés, agacés, par cet ennemi qui est avide d'eau, qui est un comburant, un feu roulant, qui consume lentement les tuniques animales, à une température de 35° à 40°, les méninges, les ventricules, et les lobes du cerveau, s'irritent, palpitent et finissent par perdre leur sensibilité exquise, dans l'ivresse à l'état aigu ; laquelle à l'état chronique devient l'ivrognerie, l'alcoolisme.

Est-il rien de plus triste, de plus pitoyablement repoussant que l'alcoolisé ?

La face et l'œil atones ; agité, tremblottant, insoucieux de tout, dépourvu de sentiments affectifs, il va et va toujours, promenant sa soif inextinguible de cabaret en cabaret, ou de la cave au grenier lorsqu'une famille vigilante ne lui laisse d'autre ressource que de cacher son incendiaire liqueur dans le charbon ou les vieux linges.

Le premier effet de l'alcool est d'éteindre dans le cerveau tous les *sentiments humains*.

L'alcoolisé conserve assez longtemps, même en titubant,

sa présence d'esprit. Il vaque encore plus ou moins nettement aux charges quotidiennes de sa profession. Il a la mémoire de ses routines et l'esprit d'à-propos du moment ; mais il n'y a plus rien, rien, dans la moelle qui préside à son cœur ! Il n'aime plus personne. Femme, enfants, parents, amis, tout lui est indifférent — hors la liqueur qui lui brûle le sang, les entrailles et la gorge ; et qu'elle seule peut momentanément rafraîchir ! Terrible et infernal cercle vicieux, dans lequel tourne cet éternel assoiffé, dont le supplice lamentable n'a pas été décrit par le chantre de la *Divine Comédie*.

Qu'importe que l'alcoolisé finisse tôt ou tard, par des ulcères de l'estomac, le cancer du foie (cirrhose), l'albuminurie, le diabète, l'hyperthrophie du cœur, le ramollissement du cerveau et tant d'autres maladies que l'esprit-de-*vin*, ou l'esprit-de-*feu*, engendre ! C'est la digne fin d'une sale existence, qui n'excite ni pitié, ni regret. Mais ce qui excite en nous un indicible sentiment de commisération pour les malheureux et les malheureuses qui débent dans cette carrière de l'alcoolisme, c'est de les voir, eux intelligents, sympathiques, distingués ; elles, jeunes, belles, affectueuses, spirituelles, tomber rapidement, avant de s'avachir sans retour, dans cette horrible dégradation du cœur, qui les rend indifférents à nos joies, à nos peines ; insensibles à tout, insensibles à tous ceux qui les chérissent, à tous ceux qu'ils ont aimé, même à leurs propres souffrances physiques !

Etonnons-nous, alors, que le moral, chez ces gens-là, soit mort, longtemps avant qu'une maladie sérieuse les empoigne et les tue. La conscience est éteinte, la raison, l'imagination, le jugement, ne fonctionnent plus. Automates vivants, ils *assassinent* sans motif, comme ils se *suicident* sans savoir pourquoi.



VII

Remèdes contre l'alcoolisme

Examinons, ici, comme nous l'avons fait pour les gens qui abusent des boissons fermentées :

1° Comment on peut prévenir l'usage abusif des liqueurs distillées ;

2° Comment on doit traiter les affections diverses qui surviennent chez les alcoolisés ;

3° Ce qu'il faut conseiller à ces malheureuses victimes, lorsque leurs fibres sensibles sont tellement émoussées, durcies, atrophiées, par l'effet de la combustion alcoolique continue, que les impressions physiques n'y produisent plus de vibrations centripètes. Ils se blessent, se brûlent, se suicident cruellement, sans rien sentir que des chocs ou des pressions mécaniques peu pénibles.

Nous ne pouvons, dans un *Manuel populaire* destiné aux chefs de famille, aux instituteurs et éducateurs, en général ; ainsi qu'aux directeurs d'usines et aux administrations communales et provinciales, nous permettre d'examiner et de discuter, tous les projets, toutes les mesures qui ont été émises dans la presse depuis quelques années pour prévenir et pour combattre « le fléau de l'alcoolisme ». Nous nous bornerons à des indications sommaires, qui seront comme un résumé du vaste programme de la lutte que tous les hommes d'Etat et tous les citoyens sensés doivent entreprendre et poursuivre contre l'usage des liqueurs alcooliques ; et contre l'abus des liqueurs alcoolisées et des boissons fermentées, tant dans l'alimentation domestique que dans les relations sociales.

Mesures préventives

Avant tout, il est nécessaire de poser comme *principes*, comme *axiomes* sociologiques. 1° Que l'usage des liqueurs *alcooliques* ou *alcoolisées*, *en dehors des repas*, est nuisible à la santé et devrait être absolument interdit; 2° Que ces liqueurs et spécialement celles que nous avons désignées sous le nom d'*alcooliques*, sont également nuisibles, même prises à l'heure des repas, si l'on ne s'en tient à des doses très *minimes*, et si l'on ne se garde d'en contracter l'habitude *quotidienne*.

Pour faire adopter ces principes et les introduire comme des dogmes sacrés, dans tous les esprits, il faut les inculquer à la *jeunesse*, les vulgariser dans toutes les *classes sociales*, les propager dans les *mœurs* et *coutumes*; et les insinuer ou les inscrire dans les *lois* et *règlements* de toutes catégories.

Commençons donc par inspirer la salutaire crainte de l'alcool dans les écoles primaires par des leçons, des devoirs et des diétées contre l'alcoolisme. Ce sont, comme je l'ai dit déjà, les idées gravées dans le cerveau de l'enfance, qui reviennent le plus facilement à la mémoire et qui influent le plus sur le jugement, durant le reste de la vie.

L'éducation familiale, les bons exemples au foyer domestique et dans la vie publique. L'*instruction* dans les lycées ou athénées de l'enseignement moyen. Les *cours universitaires* sur l'hygiène, la morale et la physiologie. Les *conférences* et les *mémoires* des sociétés de tempérance. Les *règlements* administratifs sur le débit des boissons, en général, fermentées ou non; et des liqueurs alcoolisées ou alcooliques. La *législation* sur la fabrication et la vente des alcools. Enfin, les sages conseils des membres de l'art de guérir, médecins, pharmaciens, vétérinaires, etc.

Voilà comment tout le monde doit concourir au grand œuvre de perfectionnement individuel, d'économie domes-

tique et de régénération sociale par la suppression de l'alcoolisme.

Pourquoi, entr'autres résultats désirables, ne parviendrions-nous point, tous ensemble, à transformer les *habitudes* des habitués de nos cafés, estaminets et cabarets, en faisant débiter, par exemple, au lieu des liqueurs alcooliques ou alcoolisées, les innombrables sirops, simples ou composés, qu'on peut obtenir avec les jus de fruits, les infusions de graines, de feuilles, de tiges et de racines amères ou aromatiques de tous genres ?

Le punch, le curaçao, l'anisette, *sirops*, jadis *peu alcoolisés*, pourraient encore figurer au nombre des sirops aromatiques végétaux tolérables, s'ils étaient fabriqués comme autrefois.

Mais nous excluons du régime alimentaire et des usages publics, le thé chinois et le café concentré, qui sont des excitants énergiques, comme l'absinthe et diverses autres plantes, le chanvre indien, l'armoise, etc., qu'on doit exclusivement réserver, avec les liqueurs alcooliques pures, le genièvre, le cognac et le rhum, à la thérapeutique.

En conséquence, de la façon la plus absolue, il doit être requis, au nom de la loi, de ne permettre qu'aux pharmaciens le débit en détail, à l'usage de médicaments ou remèdes, des substances *officinales*, que je viens de désigner dans le paragraphe précédent.

De même, il est nécessaire de couper court radicalement au débit, en dehors des pharmacies, de tous les vins et de toutes les liqueurs, connues dans le commerce et en médecine sous le nom de *spécialités pharmaceutiques*, dans lesquelles entreraient, en proportions élevées, l'alcool ou les teintures alcooliques.





VIII

Traitement des maladies chez les alcoolisés

L'alcoolisé peut contracter, comme tous les autres sujets, des maladies aiguës ou chroniques, accidentelles ou épidémiques, indépendamment des affections inhérentes à sa constitution viciée, dénaturée, par l'alcool. Sa résistance vitale étant moindre que celle des gens sobres, les médecins apportent dans le traitement des maladies ordinaires chez les alcoolisés, une attention et des soins tout particuliers, sur lesquels je n'ai pas à insister ici. Je ne parlerai pas non plus des maladies chroniques du foie (engorgement, cirrhose) et du cœur (hypertrophie, insuffisance valvulaire) qui sont la conséquence inévitable de l'ivrognerie invétérée.

Occupons nous seulement de trois affections exclusives à ces tristes sujets : *La combustion lente* des tissus et du sang; le *tremblement convulsif* des muscles et tendons périphériques; le *delirium tremens*.

— La combustion lente des alcooliques est le fait de la composition atomique de l'alcool, qui produit au contact des matières organiques sous l'influence de la chaleur et de l'eau, les mêmes effets que le charbon : l'alcool, en un mot, est un combustible qui brûle et se décompose absolument comme le charbon.

Dans la combustion lente des alcoolisés, tout le corps imprégné du caustique liquide se consume peu-à-peu; une à une les cellules et les fibres animales se décomposent, à la manière d'un feu caché, interne, couvant, comme on dit, sous les cendres. De là, cette fièvre cuisante, la chaleur

intime qui ronge l'économie, et détermine cette soif ardente, *inextinguible*, que les liqueurs alcooliques seules parviennent à éteindre, momentanément, en rendant insensibles les papilles de la langue par une *cautérisation superficielle* dont l'effet dure au plus vingt-cinq à trente minutes.

— Le *tremblement des extrémités* est remarquable chez les alcoolisés.

Il résulte bien plus de l'altération de la pulpe nerveuse et du névritème des nerfs moteurs, que de celle des tendons et des muscles.

— Le *délirium tremens* est une aliénation mentale, qui survient, sous diverses causes occasionnelles chez les alcoolisés et qui, généralement, dure peu, mais se reproduit facilement par intermittences, jusqu'à ce que le malade, ou plutôt l'ivrogne, succombe à une maladie intercurrente, ou arrive au ramollissement cérébral, à la démence et au gâtisme.

Remarquons-le en passant, l'*antidote*, pourrait-on dire, de l'empoisonnement alcoolique qui se traduit par les phénomènes que nous venons d'indiquer : la combustion lente, le tremblement musculaire et les accès de *délirium tremens*, c'est l'*opium*, administré par les voies naturelles et non par inoculation cutanée. Ce dernier *mode* d'administration de la morphine est toujours plus nuisible qu'utile par l'irritation directe qu'il détermine sur le cerveau, déjà sous l'influence d'une irritation congestive.

La dipsomanie alcoolique

L'alcoolisme arrivé à l'état d'habitude passionnelle est caractérisé, avons-nous dit, au point de vue physiologico-pathologique, par une soif spéciale, ardente, incessante, inextinguible, qu'on peut appeler la *dipsomanie alcoolique*.

Règle générale : Quoiqu'on fasse et dise, à ce degré l'alcoolisé est un malade à peu près incurable. Des hommes

distingués, de haute intelligence et de grand savoir, eux-mêmes, une fois parvenus à ce degré de combustion lente, à ce perpétuel tourment de la soif par combustion alcoolique, n'ont plus ni assez de volonté, ni assez d'énergie virile, pour résister à l'impérieux besoin de boire — impérieux besoin qui les obsède et les pousse à ingurgiter sans cesse leur liqueur maudite, la seule, l'unique, qui les satisfait pour un instant ; et dont le degré de causticité doit pour cela, être de plus en plus élevé chaque jour.

Et les familles, et les sociétés de tempérance ont beau faire et dire. Elles ne ramènent dans les voies normales de la sobriété, que les rares alcoolisés dont la combustion intime, et la soif ardente qu'elle engendre, n'ont pas encore atteint leur dernière période.

Attachons-nous donc, hommes de science, sociologistes, philanthropes, législateurs, à retenir les gens du peuple et les gens du monde sur la pente fatale de l'alcoolisme, *alors qu'il en est temps encore.*

C'est au bord de l'abîme qu'il faut les arrêter ; car, pour peu qu'ils y glissent, ils tombent inévitablement jusqu'au fond.

Toutefois, parmi les nombreux procédés moraux, physiques et thérapeutiques, qui ont été essayés et préconisés par les philanthropes et les savants pour détourner radicalement les alcoolisés invétérés de leur funeste passion, il en est un, que j'ai conseillé dans diverses circonstances, qui me paraît le plus rationnel et le plus susceptible d'une réelle efficacité, mais dont je n'ai jamais obtenu aucun succès durable par suite de l'incurie des gens chargés de l'appliquer.

Il ne faut pas tergiverser, pas recourir à de demi-mesures pour traiter l'alcoolisé ; de même que pour toutes les passions abominables, qui dégradent et tuent les sujets qui s'y abandonnent : l'onanisme, la morphinomanie, l'usage quotidien du tabac, de l'opium, de l'éther, du haschich ; il est nécessaire, non point de diminuer progressivement la dose

de ces poisons, mais d'en supprimer absolument et immédiatement l'emploi.

Ainsi, pour l'alcoolisé, on l'intèrnera, durant au moins six mois, dans un établissement spécial ou chez lui de manière à ne lui permettre, à aucun prix, d'absorber une liqueur alcoolique, alcoolisée ou fermentée quelconque. Il boira de l'eau aux repas, de la tisane à jeun, à discrétion. Ses aliments seront exclusivement composés de fécules, légumes, fruits, confitures, pâtisseries de toutes espèces, bien cuits, bien murs et convenablement assaisonnés de condiments sucrés, salins et aromatiques.

Le thé de Chine, le café, le lait, le beurre, le fromage, les graisses animales et les œufs surtout, seront complètement défendus, sauf en petite quantité dans les sauces et assaisonnements des végétaux.

L'exercice au grand air, les voyages, les travaux manuels seront ordonnés, en raison des forces et de la santé de chaque malade.

L'hydrothérapie bien conçue et modérée, leur sera aussi avantageuse que l'électrothérapie et les suggestions hypnotiques seraient préjudiciables.

J'étais parvenu de cette manière à guérir un dipsomane alcoolisé incoercible, qui avait conscience et honte de sa passion, mais qui ne pouvait plus y résister. C'était l'un des avocats les plus distingués du barreau de Charleroi. Après un traitement et un voyage de six mois, il était redevenu actif, sobre et sain, tout à fait délivré de sa soif et de sa passion alcoolique. Malheureusement il reprit, malgré moi, trop vite ses fonctions judiciaires avec ses anciens clients et amis, qui l'entraînèrent de nouveau dans les cafés. Il y succomba à la fleur de l'âge.



IX

Objections et réponses

1^{re} Objection

L'alcool est un complément pour l'alimentation du peuple? — C'est là un préjugé absurde trop répandu que je tiens à relever. Récemment *Le Matin* d'Anvers et le *Bien social* de Bruxelles ont eu le bon esprit de protester contre cette bourde insensée qu'un journal, plus anarchiste que socialiste, rééditait en ces termes : « les ouvriers houilleurs doivent boire de l'alcool comme supplément à leur alimentation insuffisante ». Il y a plus de 30 années que j'ai fait justice de ce cliché stupide, en publiant mon *Traité des maladies des houilleurs*. Aujourd'hui le texte de ce *Manuel populaire contre l'alcoolisme* est une nouvelle protestation scientifique contre cette absurdité.

Les liqueurs alcooliques ou alcoolisées pourraient être aussi des ferments comme les aromes, les essences des végétaux, qui favorisent la digestion de certains aliments naturels, lorsque ces ferments, à *dose minime*, sont ingérés dans l'estomac au moment des repas. Mais aucune de ces liqueurs, par elle-même, ne peut fournir un seul atome assimilable au sang ni à la chair de l'organisme animal. Il est donc blâmable de faire accroire au peuple, aux houilleurs et aux autres travailleurs, que l'alcool suppléerait à l'insuffisance de l'alimentation.

2^{me} Objection

L'habitude de prendre avant le repas un apéritif, la petite goutte d'appétit, est cependant bonne? — Détestable,

oui. Comment! Avant de manger vous prendriez un verre alcoolisé de schnick, d'amer, vermouthe, absinthe? Avant de manger donc, vous irritez, vous excitez les papilles muqueuses du palais et de l'estomac, momentanément. Vous appelez, rapidement, les suc gastriques au devant des aliments encore absents. Et qu'arrive-t-il, au bout de cinq à six minutes à peine? A l'excitation momentanée des papilles muqueuses succède leur atonie. Elles subissent la fâcheuse influence des ferments *artificiels* (goutte d'appétit) et *naturels* (afflux des suc gastriques) qui, à défaut de substances alimentaires, les agacent, les cautérisent, les paralysent plus ou moins. Et lorsque plus tard, après cela, dix minutes, un quart d'heure après, on mange, l'appétit est émoussé et la digestion moins active. Voilà le bon effet — à rebours — des appétitifs, dont le meilleur ne vaut rien.

Voulez-vous disposer favorablement l'estomac à l'heure du repas? Buvez une ou deux gorgées d'eau froide.

3^{me} Objection

Les eaux minérales favorisent la digestion? — Distinguons. Pour tout le monde, même pour les animaux, l'eau naturelle, l'eau de source, l'eau des fontaines et des ruisseaux qu'elle alimente, est la meilleure des eaux minérales. Celles-ci, qu'elles soient empruntées aux puits de certaines localités renommées, ou fabriquées par les droguistes, ne peuvent convenir que dans les familles et les cités où l'eau naturelle, provenant du sol, manque ou bien est détestable.

L'eau naturelle qui résulte des pluies ou des neiges est toujours détestable si elle a séjourné dans les marais fangeux. Elle est toujours bonne si, avant d'être captée par des puits ou des sources à jour, elle a traversé des roches, qui lui ont fourni les sels et l'air nécessaires pour la rendre potable.

4^{me} *Objection*

Mais enfin n'est-il pas bon de *calmer la faim* lorsque, par hasard ou accident, on n'a rien à manger? — Oui, d'accord. En voyage, isolé, sans vivres, tourmenté par la faim, on peut fumer une pipe ou boire une goutte : cela *calme la faim*, en attendant l'heure ou l'occasion d'avoir à se mettre quelque chose de solide sous la dent. Les nerfs sensibles des papilles muqueuses de la gorge et de l'estomac sont ainsi émoussés, paralysés pour quelque temps. Mais si dans ce cas, la goutte ou le tabac calme la faim, coupe l'appétit, on n'en est pas plus rassasié ou satisfait que maître Aliboron, qui, affamé, fatigué, reçoit un coup de pied dans le derrière. S'il oublie un instant sa faim et rue, il ne trouve pas que ça lui fait l'effet d'un picotin d'avoine.





CONCLUSION

Enseignons donc tous, chacun dans le cercle de notre influence sociale, aux enfants, de bonne heure, ainsi qu'à tout le monde, que l'abus des boissons fermentées et des liqueurs renfermant une certaine quantité d'alcool :

1^o Occasionne des maladies *organiques* graves, qui de même que toutes les *affections organiques*, peuvent se transmettre par HÉRÉDITÉ;

2^o Les enfants d'ivrognes sont généralement de malheureux avortons, des idiots ou des épileptiques;

3^o Les ivrognes s'abrutissent rapidement et deviennent incapables de travailler et de diriger leur famille;

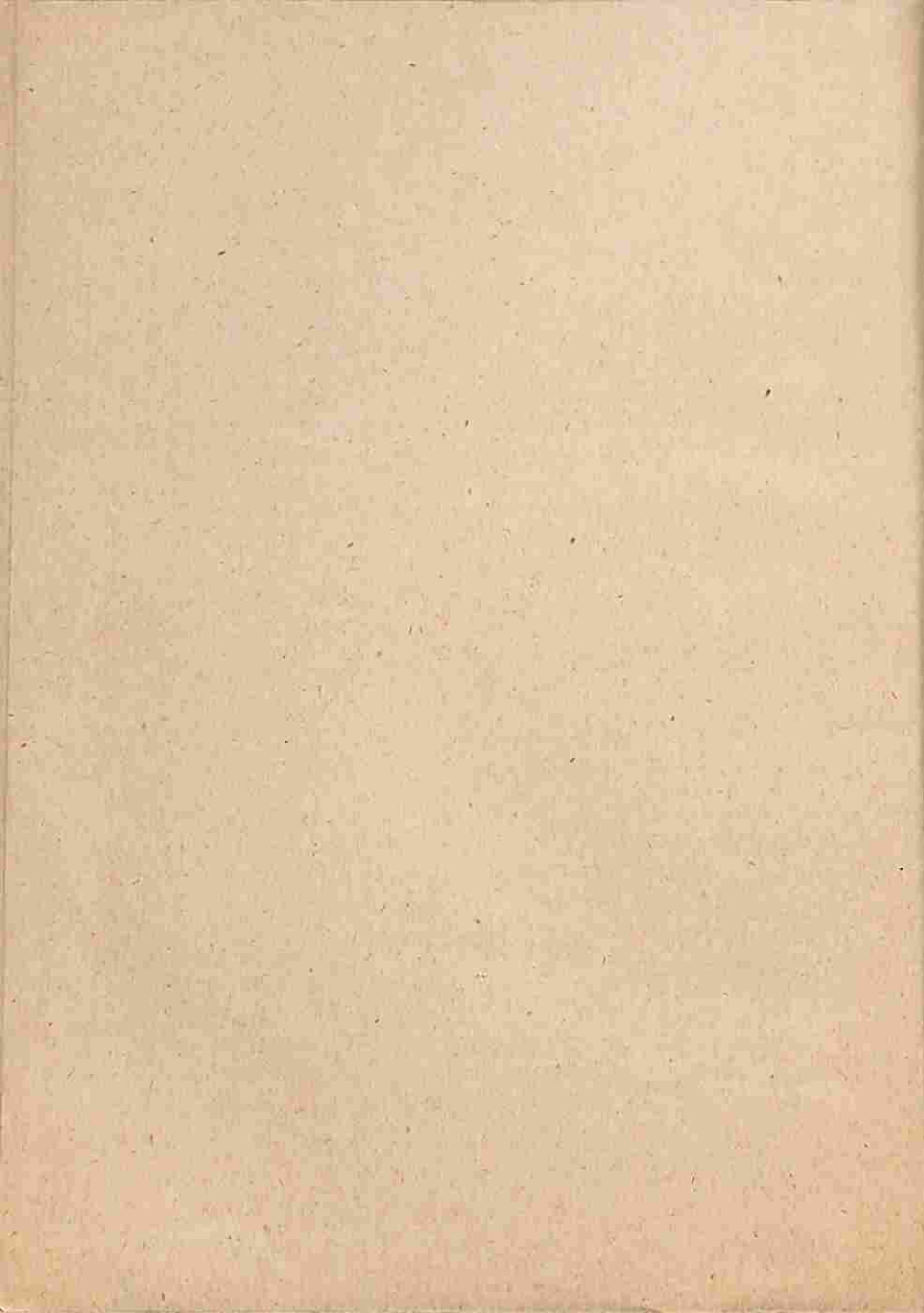
4^o L'ivrognerie est la principale cause de la ruine et de la misère des ménages;

5^o En un mot, l'alcoolisme est une plaie, une lèpre sociale, la source la plus fréquente des délits et des crimes qui peuplent les prisons et les bagnes.

Et retenons bien ceci :

Si l'alcool ou l'éther naturel, englobé, à petites doses infimes, comme principe essentiel dans les feuilles, les fleurs, les fruits et les graines de nos champs, est un *ferment* qui favorise la digestion des végétaux; l'alcool pur, ou concentré dans les liqueurs fabriquées par l'industrie, est un poison plus traitre, plus perfide et plus funeste que tous les poisons obtenus, chimiquement, dans nos laboratoires, si l'on en fait usage autrement que comme *remède passager*, pour combattre certaines malaises gastriques, ou certaines maladies aiguës ou chroniques.

Telle est sur l'alcoolisme la vérité, rien que la vérité, mais toute la vérité.



Le Médecin

Organe de l'École médicale Belge

Journal de vulgarisation médicale et scientifique

Paraissant le Dimanche

PRIX DE L'ABONNEMENT :

Belgique. . . un an 5 francs.

Union postale . » 7.50 »

Tout souscripteur à un abonnement d'un an au journal LE MÉDECIN, recevra à titre de prime *absolument gratuite*, le magnifique ouvrage du D^r HUBERT BOËNS

L'ART DE VIVRE

TRAITÉ PRATIQUE D'HYGIÈNE

A L'USAGE DES GENS DU MONDE