

HOMMAGE DE L'AUTEUR

A. HOLLARD

L'ALCOOL

ET

L'ALCOOLISME

I

FABRICATION DE L'ALCOOL, DES EAUX-DE-VIE
ET DES LIQUEURS

II

L'ALCOOL ET LES CORPS QUI L'ACCOMPAGNENT
DANS LES SPIRITUEUX SONT DES POISONS;
LEUR ACTION SUR L'ORGANISME.

III

LA LUTTE CONTRE L'ALCOOLISME



PARIS

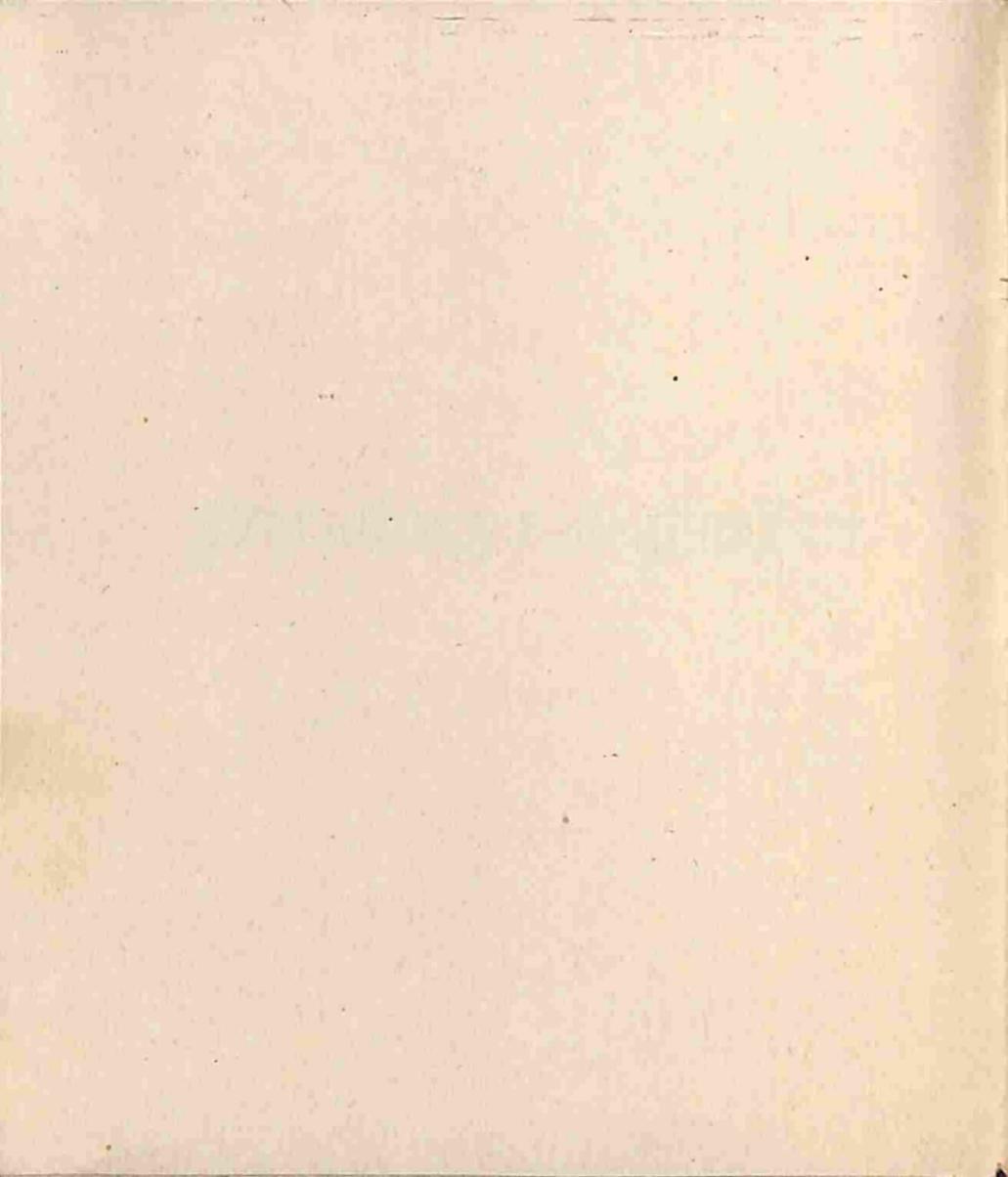
Imprimerie G. JEULIN et C^{ie}, 63, rue Sainte-Anne

1897

SE VEND 0.25 AU PROFIT
DE LA PROPAGANDE ANTI-ALCOOLIQUE
33, Rue des Saints-Pères



L'ALCOOL et L'ALCOOLISME



A. HOLLARD

L'ALCOOL

ET

L'ALCOOLISME

I

FABRICATION DE L'ALCOOL, DES EAUX-DE-VIE
ET DES LIQUEURS

II

L'ALCOOL ET LES CORPS QUI L'ACCOMPAGNENT
DANS LES SPIRITUEUX SONT DES POISONS;
LEUR ACTION SUR L'ORGANISME.

III

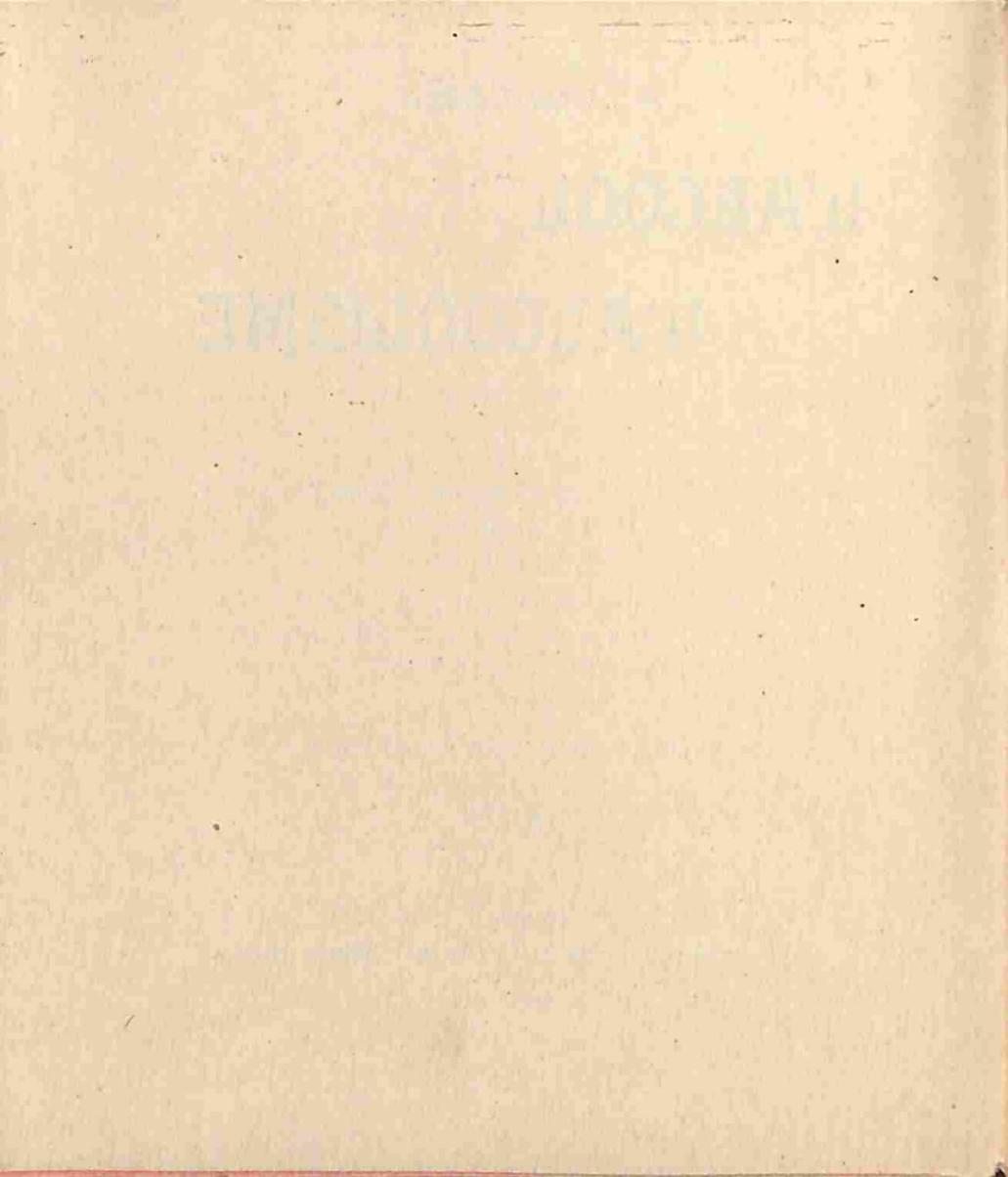
LA LUTTE CONTRE L'ALCOOLISME



PARIS

Imprimerie G. JEULIN et C^{ie}, 63, rue Sainte-Anne

1897



L'ALCOOL et L'ALCOOLISME

I. — Fabrication de l'alcool, des eaux-de-vie et des liqueurs.

Un fléau grandissant nous envahit de toutes parts, étend ses ravages dans toutes les classes de la société. Nous en voyons tous les jours les effets autour de nous : nombre toujours plus considérable de malades dans nos hôpitaux, progrès effrayants de la phtisie tuberculeuse, morts prématurées, dépopulation croissante, augmentation des criminels et des victimes de la folie, etc., etc.

L'alcoolisme est la cause principale de ce dépérissement graduel. C'est ce qui ressort avec évidence des travaux d'hommes compétents, qui en étudiant simultanément l'état de santé des différents pays et le degré d'alcoolisme de ces mêmes pays, ont démontré, par des chiffres

enregistrés avec le plus grand soin, que les divers maux que nous venons d'examiner ont une intensité et une extension proportionnelles à la consommation d'alcool. Cela est vrai pour tous les pays alcoolisés, parmi lesquels la France occupe, hélas ! le premier rang.

En face d'une pareille situation, un nouveau devoir s'impose à chacun : il faut lutter contre ce fléau grandissant. Mais avant d'agir, il faut s'éclairer. Le but de ce court exposé est de contribuer à jeter quelques lumières sur la question qui nous préoccupe.

A cet effet nous ne ferons guère que citer des auteurs compétents (1). Nous commencerons par dire quelques mots de la fabrication de l'alcool et des spiritueux, puis nous étudierons l'action de l'alcool et des corps qui l'accompagnent, sur l'organisme; enfin, nous donnerons un aperçu de la lutte contre l'alcoolisme en France et à l'étranger.

I. — FABRICATION DE L'ALCOOL, DES EAUX-DE-VIE ET DES LIQUEURS

Qu'est-ce que l'alcool? *L'alcool* proprement dit ou *alcool* de vin, ou *alcool éthylique*, est un

(1) Voir la note qui termine l'article.

liquide bouillant à une température inférieure à la température d'ébullition de l'eau, sans parfum et d'une saveur fade et brûlante.

Quel que soit son mode d'extraction, sa préparation comprend toujours les trois phases suivantes :

1^o *Obtention d'un jus sucré*; 2^o *Fermentation du jus sucré*; 3^o *Distillation des liquides fermentés*.

1^o *Obtention d'un jus sucré*. — 1^{er} moyen : Le jus sucré est extrait *directement* des fruits ou autres matières riches en sucre (betteraves, cannes à sucre, mélasses, etc...).

2^e moyen : Le jus sucré est extrait *indirectement* de matières farineuses (graines, pommes de terre, etc.), c'est-à-dire que l'on transforme tout d'abord ces matières farineuses en matières sucrées, en faisant intervenir un certain ferment (1).

2^o *Fermentation du jus sucré*. — Sous l'influence d'un autre ferment (2), les principes sucrés du

(1) Ce ferment se produit dans la germination de grains riches en amidon (orge, seigle, blé, etc...); on l'extrait de ses graines après germination par infusion dans l'eau.

(2) Ce ferment est contenu dans la levure de bière, et accompagne la plupart des fruits.

jus se transforment en alcool, qui reste dans le liquide, et en gaz carbonique qui se dégage.

3^o *Distillation des liquides fermentés.* Cette distillation s'effectue à une température inférieure au point d'ébullition de l'eau, et permet ainsi la séparation à l'état de vapeurs, de l'alcool d'avec les éléments fixes qui restent comme résidus de la distillation. Ces vapeurs sont refroidies et se condensent. L'alcool éthylique ainsi obtenu n'est pas pur; il est accompagné d'une certaine quantité d'eau et renferme, en outre, une petite proportion d'impuretés volatiles qui a distillé avec l'alcool. « Ce sont ces impuretés volatiles qui, même en quantité très faible, interviennent pour modifier les propriétés, l'arôme, le goût et la valeur des diverses eaux-de-vie.

Les fruits, les racines, les grains ont un goût spécial qui passe dans les produits de fermentation de leurs sucres. On retrouve le goût du raisin dans le vin, de la pomme dans le cidre, de la cerise dans le jus fermenté de ce fruit, de l'orange dans le vin d'orange. » (1).

A côté de ces impuretés, provenant des ma-

(1) X. ROCQUES : *Revue générale des Sciences* (30 mars 1896).

tières premières de l'alcool, il y en a d'autres en proportion plus notables qui se sont formées pendant la fermentation alcoolique d'une part et sous l'influence de la chaleur (pendant la distillation) d'autre part.

« Les alcools bruts provenant d'une simple distillation ont un bouquet agréable, recherché par les consommateurs lorsque ce sont des *alcools naturels*. » (1). On appelle ainsi ceux qui proviennent de la distillation des vins, cidres, cerises, cannes à sucre, etc. Il en résulte qu'on peut consommer les alcools provenant de la distillation simple des fruits. Si l'on voulait purifier ces alcools on leur ferait perdre leur bouquet ; on obtiendrait ce liquide sans parfum, à saveur fade et brûlante, dont nous parlions tout à l'heure et qui constitue l'alcool pur. Lorsqu'on a affaire à des *alcools d'industrie* (alcools provenant de la distillation des betteraves, des mélasses, des graines, des pommes de terre), les conditions changent. Ces alcools bruts provenant d'une simple distillation, pour entrer dans la fabrication des spiritueux, doivent être purifiés, afin d'être débarrassés du mauvais goût qui indique leur origine.

Les alcools obtenus par une simple distillation,

(1) Loc. cit.

LES EAUX-DE-VIE ET LES LIQUEURS

« Lorsqu'on a fait fermenter les jus sucrés provenant des fruits ou des matières premières industrielles, on a obtenu un liquide possédant un faible degré alcoolique, 4 à 12°. » (1). Le vin provenant de la fermentation du jus de raisin est un de ces liquides de fermentation à faible degré alcoolique.

Le liquide de fermentation distillé donne lieu à une série de produits désignés sous le nom d'*eaux-de-vie* et de *liqueurs*.

« Les *eaux-de-vie* proprement dites ne sont autre chose que les alcools naturels ou produits de la distillation des fruits ou de la canne à sucre. Les alcools sont amenés à un degré moyen de 45 à 50° (2) pour la consommation » (3).

Parmi eux se distinguent :

Les *eaux-de-vie de vin* : Cognacs et fines champagnes, Armagnacs (47 à 50°), trois-six de Montpellier, etc...

(1) Loc. cit.

(2) Ces chiffres indiquent le degré alcoolique, c'est-à-dire la proportion d'alcool par 100 parties de liquide.

(3) Loc. cit.

Les *eaux-de-vie de Marcs*, qui résultent de la distillation des marcs de vin (52°).

Le *Calvados*, provenant de la distillation du cidre (60°).

L'*eau-de-vie de poiré*;

Le *kirsch* (50°) et le *quetsch* provenant de la distillation de jus fermenté, de cerises pour les premiers, de prunes pour le second.

Le *Rhum* (54°) et le *Tafia* provenant de la distillation des jus fermentés de la canne à sucre.

Les *liqueurs apéritives* sont des alcools aromatisés avec des plantes auxquelles on attribue des propriétés excitantes et apéritives. Les *liqueurs apéritives* dont la consommation est la plus répandue sont : l'*absinthe* (65 à 72°) à base d'alcool d'industrie fortement aromatisé par des plantes, dans lesquelles figure pour une part importante l'absinthe; les *bitters* (45°) et *amers* (40°) à base d'alcool d'industrie, dans lesquels l'écorce d'orange intervient comme parfum. (1).

Les *vermouths* (17°) sont des vins blancs additionnés d'alcool et dans lesquels on fait infuser des plantes dites apéritives et stomachiques. (2).

(1) Loc. cit.

(2) Loc. cit.

« La consommation de l'absinthe est d'environ 200,000 hectolitres par an ; celle des bitters, de 50,000 ; des vermouths, de 250,000 à 300,000 hectolitres. » (1).

Les *liqueurs dites digestives*, telles que la *Chartreuse*, (37° à 57°), la *Bénédictine* (43°), la *liqueur Raspail* (34°), l'*Elixir Colombier*, etc., etc., sont préparées, comme les liqueurs apéritives, avec cette différence qu'elles sont additionnées d'une forte proportion de sucre. Ces liqueurs sont généralement à degré alcoolique élevé. Les liqueurs obtenues par infusion, telles que le *cassis* (20°) se préparent en faisant infuser les fruits broyés avec de l'alcool et en additionnant ensuite le liquide de sucre.

« Parmi les liqueurs que nous recevons de l'étranger le *curaçao* (Hollande) (36° à 39°), et le *kummel* (Russie) (50°), paraissent être les plus appréciées. » (2).

Nous venons de passer en revue la plupart des spiritueux avec leur mode de fabrication en quelque sorte licite et régulier : ce sont les eaux-de-vie et liqueurs naturelles. Les industriels et les négociants emploient aussi d'autres moyens : ils fabriquent, de toute pièce,

(1) Loc. cit.

(2) Loc. cit.

certain spiritueux, en ajoutant à l'alcool d'industrie certaines « sauces », essences, etc., qui donnent à l'alcool du bouquet. Le *rhum*, par exemple, est une des eaux-de-vie qui se prêtent le plus aisément aux manipulations. Une foule de « sauces » sont préparées pour faire du rhum de fantaisie. (1). Les *kirschs* naturels sont bien souvent remplacés par des eaux-de-vie obtenues en aromatisant au moyen d'essences des alcools d'industrie ; les essences employées sont presque toutes à base d'essence d'amandes amères ou *aldehyde benzoïque*. (2). On fabrique souvent des absinthes ordinaires avec de l'alcool d'industrie trop impur (3) pour entrer dans la composition des eaux-de-vie ou des liqueurs à goût atténué ; l'arome développé et pénétrant de l'absinthe masque ces défauts de l'alcool. (4). On pourrait encore citer un grand nombre d'autres fraudes.

(1) Loc. cit.

(2) Loc. cit.

(3) Alcool moyen goût, voire même d'alcool dénaturé (on appelle ainsi l'alcool additionné de substances chimiques destinées à la rendre impropre à la consommation et à lui faire bénéficier conséquemment d'une réduction d'impôt considérable.

(4) Loc. cit.

Tous les spiritueux, naturels ou artificiels, contiennent donc de *l'acool éthylique* ou *alcool de vin*, qui constitue la partie la plus importante du liquide et des *corps étrangers* (1) à cet alcool en proportions beaucoup moindres que ce dernier.



(1) En général, les liqueurs sont plus chargées en substances étrangères à l'alcool éthylique que les eaux-de-vie, puisqu'elles renferment, en plus de ces dernières, les essences aromatiques provenant des plantes.

II. — L'Alcool et les corps qui l'accompagnent dans les spiritueux sont des poisons ; leur action sur l'organisme.

A. *L'alcool éthylique, ou alcool de vin, ou alcool proprement dit, est un poison ; c'est-à-dire une substance qui, introduite dans l'organisme, y produit des désordres, des accidents.*

B. *Les corps étrangers qui accompagnent l'alcool dans tous les spiritueux quels qu'ils soient, sont des poisons, aussi bien ceux qui constituent le bouquet naturel des meilleures eaux-de-vie, que ceux qui constituent le bouquet artificiel des boissons frelatées.*

— Nous développerons successivement ces deux points.

A. *L'alcool éthylique, ou alcool de vin, ou alcool*

*

proprement dit, est un poison. — Si nous suivons en effet, une goutte d'alcool à travers l'organisme, nous serons effrayés des ravages qu'elle y exerce.

Une fois qu'elle a franchi le gosier, elle arrive dans l'estomac.

Action de l'alcool sur l'estomac. — Celui-ci est irrité intérieurement, comme brûlé ; si l'individu s'habitue à faire usage de l'alcool, il perd peu à peu son appétit : c'est la conséquence d'une irritation de la muqueuse qui tapisse l'intérieur de l'estomac (muqueuse gastrique), irritation qui se traduit par des renvois, des vomissements, par une gastrite qui altère de plus en plus les fonctions de cet organe. Cette irritation prolongée engendre la dyspepsie et l'ulcère de l'estomac. Cette irritation se produit très rapidement si l'individu a l'habitude de boire de l'alcool à jeun ; rien n'est donc plus mauvais que de commencer sa journée par boire. *Les apéritifs* sont loin de mériter ce nom, puisque, au lieu de préparer l'estomac à travailler, ils le paralysent en l'irritant.

Examinons l'action de l'alcool sur les aliments : Les aliments, en arrivant dans le tube digestif (estomac et intestins), subissent l'action de certains ferments qui les rendent solubles et leur permettent ainsi de passer dans le sang pour y

être assimilés (1). En présence de l'alcool, l'action de ces ferments est considérablement entravée : c'est ainsi que, si le titre alcoolique dépasse 5 à 8 ‰, la digestion devient de plus en plus difficile ; or, le vin non additionné d'eau titre en moyenne 10 ‰. A 22 ‰, les ferments ne fonctionnent plus, la digestion s'arrête.

Il en résulte que l'ingestion d'alcool au cours des repas sous quelque forme que ce soit, (surtout vin non additionné d'eau et spiritueux) est nuisible.

Action de l'alcool sur les autres organes. — Une fois l'estomac franchi, l'alcool arrive dans l'intestin ; là, il est pompé par de nombreux vaisseaux qui l'entraînent dans toutes les parties du corps, par l'intermédiaire de nombreuses ramifications ; tous ces vaisseaux et leurs ramifications sont irrités, la vitalité du corps tout entier est en souffrance.

Action de l'alcool sur le foie. — Le foie, en particulier, est ralenti dans ses fonctions. Si l'alcool devient une boisson habituelle, au bout d'un temps plus ou moins long, « le foie subit une

(1) C'est ainsi que la *pepsine* du suc gastrique transforme les substances albuminoïdes (viandes, œufs) en peptones corps facilement solubles et diffusibles, susceptibles par conséquent d'être absorbés, de passer dans le sang et d'y être assimilés.

sorte de durcissement, de racornissement ; les éléments, les tissus qui servent à ses fonctions, sont étouffés et détruits par un tissu de nouvelle formation, dur, presque corné, qui donne lieu à une maladie particulière aux buveurs et qu'on appelle *cirrhose* (cirrhose veut dire formation de tissu ressemblant à de la cire). » (1).

L'affection du foie est la cause de sérieux désordres. Le foie, en effet, est destiné à détruire certains poisons formés à la suite du fonctionnement même de l'organisme ; si le foie se refuse à les détruire, le corps tout entier s'empoisonne. Citons parmi les maladies engendrées par l'affection du foie : la jaunisse, l'hydropisie.

« L'altération et la maladie du foie que détermine l'alcoolisme ont ceci de particulier, c'est que leur formation et leur marche sont traîtresses, insidieuses, elles se font sans bruit, sans que le buveur qui continue à satisfaire sa passion s'en doute, et, lorsqu'elles se font sentir et que l'on songe à les soigner elles sont déjà arrivées à un état de gravité et à une période où leurs ravages sont irréparables. » (2).

Action de l'alcool sur les reins. — Les reins

(1) D^r LABORDE *La lutte contre l'alcoolisme*, p. 86.

(2) Loc. cit., p. 87.

subissent aussi une altération caractérisée par un dépôt de tissu étranger, de même nature que celui que nous avons vu se produire dans le foie. Les reins ne fonctionnent plus bien, c'est-à-dire qu'ils n'éliminent plus complètement certains poisons (urines) qu'ils sont appelés à éliminer ; les urines diminuent et se chargent d'albumine : *l'albuminurie* se déclare ; cette maladie peut engendrer la cécité, la paralysie subite et des syncopes mortelles.

Action de l'alcool sur le cœur. — Le cœur reçoit du sang charriant du poison qui n'a pu être détruit par le foie, ni éliminé par les reins.

De plus les artères, sous l'influence de l'alcool, deviennent dures, perdent leur élasticité, ne soulagent plus le cœur ; celui-ci se surcharge de graisse, s'affaiblit, les vaisseaux deviennent cassants, les parois du cœur deviennent malades.

Or le cœur est un muscle dont les contractions doivent être fortes et incessantes ; si ces contractions diminuent, il peut en résulter de graves complications : des palpitations, des étouffements, l'enflure des jambes et de tout le corps, etc... Le cœur peut même s'arrêter dans son fonctionnement, ce qui amène la mort brusque de l'individu.

« Dans l'intérieur des canaux où circule le

sang se forment des dépôts d'une matière à la fois graisseuse et calcaire ou pierreuse (que l'on appelle *athérome*), dépôts qui font obstacle à la circulation du sang, et qui, de plus, en se détachant et allant boucher des vaisseaux très importants tels que ceux du cerveau et du poumon, peuvent entraîner, soit la paralysie du cerveau, soit l'asphyxie pulmonaire (cessation de la respiration). (1). Ces dépôts peuvent même, en bouchant un vaisseau, amener la rupture de ce dernier : c'est l'apoplexie foudroyante ».

Action de l'alcool sur le système nerveux. — L'alcool, par son action sur le cerveau, peut produire l'assombrissement du caractère, l'insomnie, la folie avec son cortège de symptômes effrayants. les hallucinations de la vue, visions pénibles, terrifiantes, visions d'animaux, d'incendies, etc.... Ces visions ont un caractère de réalité extraordinaire, elles se produisent de nuit d'abord, puis de jour. Fréquemment elles poussent le malade au suicide.

Tout le monde sait que l'alcool insensibilise; on a pratiqué des opérations chirurgicales, sur des individus ivres, sans que ceux-ci aient fait le moindre mouvement. Cette insensibilité peut

(1) Loc. cit., p. 89.

s'étendre au moral ; l'individu est privé de sensibilité morale, il est privé de sentiments affectifs, il s'insurge contre les lois et les règlements établis ; il est souvent poussé au crime ; sa conscience disparaît, il ne peut plus se diriger.

Citons encore quelques maladies auxquelles sont enclins les buveurs : le diabète, la goutte, le rhumatisme chronique, la pierre, la migraine, etc.... Ce sont là des maladies générales que l'on rencontre surtout dans la classe aisée. Les maladies contagieuses ne sont pas engendrées directement par les spiritueux, mais se développent avec la plus grande facilité chez les buveurs et se montrent chez eux avec un caractère d'extrême gravité ; surtout la phthisie qui fait tant de victimes de nos jours.

La décrépitude physique et intellectuelle qui fait des vieillards à quarante ans, est encore un fruit de l'alcoolisme. (1).

Les faits que nous venons d'examiner ne concernent que le buveur lui-même, qui éprouve personnellement, les effets et les accidents résultant de l'usage de l'alcool. Mais ces effets ne restent pas confinés en lui, il ne les garde pas pour lui seul, il les transmet par *hérédité*

(1) D^r LEGRAIN : Un fléau social : *l'Alcoolisme*.

à ses descendants, et cela sous toutes les formes que la maladie est capable de revêtir, sous le rapport intellectuel comme sous le rapport physique, savoir : imbecilité, idiotie, infirmités et déformations physiques de la tête, du corps, des membres, etc... (1).

En résumé l'alcool, quelle que soit sa forme, quelle que soit la quantité ingérée, altère toujours plus ou moins quelques fonctions de l'organisme. L'usage régulier des boissons riches en alcool (vin pur et surtout spiritueux) engendre plus ou moins rapidement, suivant la résistance de l'individu, les maladies que nous venons d'énumérer.

Nous sommes imbus de préjugés :

On dit que l'alcool *réconforte* ; non l'alcool ne *réconforte pas*, il *excite* ce qui n'est pas la même chose, il ne nous donne pas de force, mais un coup de fouet, *l'illusion de la force*. En effet, l'alcool, suivant les expériences des physiologistes, agit en paralysant les centres nerveux, qui sont les *régulateurs* de la machine humaine (2). Une machine qui n'a plus de régulateur, qui n'a plus de frein, s'emballe, et s'use très vite. C'est ce qui arrive pour la machine humaine :

(1) D^r LABORDE : *La lutte contre l'alcoolisme*, p. 91 et 92.

(2) D^r LEGRAIN : *Un fléau social : l'Alcoolisme*, p. 18.

« une fois que l'excitation momentanée s'est épuisée, survient une période de fatigue, d'anéantissement, proportionnelle à l'excès de force gaspillée et on se trouve alors placé dans cette alternative : ou bien recourir une nouvelle fois à l'alcool pour s'exciter, ou bien ce qu'on aurait dû faire d'abord, substituer au coup de fouet, des aliments, seule et unique source de force » (1). Cette excitation factice ne vaut rien pour le corps qui ne peut indéfiniment faire les frais d'un pareil surmenage ; il finit par s'user ; l'estomac fatigué ne digère plus bien les aliments dont il aurait plus besoin que jamais pour réparer l'excitation artificielle provoquée par l'alcool.

Ces faits expliquent clairement l'usure rapide des habitués de la boisson, qui sont, chacun le sait, frappés de caducité précoce. (2).

(1) Loc. cit., p. 19.

(2) « D'après Krœpelin, Richard, Bunge, Forel, autorités indiscutables, l'excitation apparente provoquée par l'alcool dans le domaine psychique n'est pas autre chose qu'un symptôme de paralysie. Si, par exemple, après quelques rasades, le buveur devient plus communicatif et se répand en confidences, n'est-ce pas un indice de l'amointrissement de ses facultés de critique et de contrôle ? De même, d'où vient au buveur sa confiance en lui-même, sa hardiesse, sinon encore de cette diminution de la critique ? Plus l'homme, dit Bunge, perd la faculté de se juger, plus sa suffisance augmente. » (*L'Alcool*, par les Dr^s Sérieux et Mathieu, p. 27).

« L'idée si répandue que les boissons alcooliques sont très utiles à ceux qui se livrent à des travaux fatigants, a été combattue victorieusement, il y a quelques années, en Angleterre, par le Dr Parkes, de Netley. Il choisit un certain nombre de soldats du même âge et autant que possible de force égale, et les divisa en deux bandes. Il donna à l'une de la bière et d'autres boissons alcooliques, à l'autre pas d'alcool, mais du thé, du café, du cacao ou de l'eau ; puis, il les mit toutes deux à l'ouvrage, avec une paie proportionnelle au travail accompli. Au début, la troupe alcoolique fit plus de travail, et quand les hommes commencèrent à se fatiguer, ils recoururent à la bière, etc... qui était en abondance à leur disposition. Mais ces boissons perdirent bientôt leur effet, et à la tombée de la nuit, la troupe abstinente avait une grande avance sur l'autre. Il en fut de même pendant plusieurs jours, jusqu'à ce que les non abstinents demandassent à être traités comme les abstinents, afin, disaient-ils, de gagner plus d'argent.

Au bout d'un certain temps, on fit un échange, les abstinents prirent l'alcool et les autres l'abandonnèrent. Ce fut alors la nouvelle bande alcoolique qui eut au commencement l'avantage : mais à la fin de la journée, les abstinents

l'avaient devancée et ils conservèrent le premier rang jusqu'à la fin de l'expérience. » (*Drysdale* : Revue scientifique du 1^{er} octobre 1887).

La moyenne de vie est très basse chez les buveurs d'alcool. On nous objectera, peut-être, les faits exceptionnels de buveurs émérites qu'on a vu atteindre un âge assez avancé ; nous pourrions répondre en citant les cas plus nombreux encore de centaines buveurs d'eau.

Qu'il nous suffise de rappeler que pour un nonagénaire buveur d'alcool, on pourrait facilement compter dix mille buveurs d'alcool frappés de mort avant l'âge.

« Diverses compagnies anglaises d'assurance sur la vie, etc., ont démontré clairement et irréfutablement que les personnes qui s'abstiennent absolument de toute boisson alcoolique, vivent plus longtemps et offrent moins de jours de maladies que les personnes qui usent même modérément de ces boissons (voir : *Drysdale; The comparative Death-rate of total Abstainers and moderate Drinkers, 23, Sackville Str. London W. 1890*). Ces compagnies font même de meilleures affaires avec leurs assurés abstinents qu'avec les non-abstinents, lors même qu'elles accordent aux premiers un

rabais de 8 à 10 pour cent sur la prime. »
(A. FOREL : *la Boisson dans nos mœurs*, page 11).

« Citons encore un fait d'observation qui a pu contribuer à consolider la légende de *l'alcool fortifiant*. Il est indéniable que chez certains individus l'alcool est un merveilleux tonique, qu'il aiguillonne leur activité épuisée, qu'il secoue la torpeur. Mais quels sont ces sujets ? Ce ne sont point des individus normaux, ce sont des alcooliques chroniques, des malades profondément intoxiqués, dont les organes, accoutumés à l'imprégnation alcoolique, souffrent si leur poison habituel vient brusquement à leur faire défaut. Il en est de même, d'ailleurs, dans toutes les intoxications chroniques : dans le morphinisme, par exemple, la privation de morphine détermine « un état de besoin » intolérable, cri de douleur des éléments anatomiques habitués à vivre dans un milieu contenant de la morphine. Ajoutons pour ce qui concerne les alcoolisés, que l'état dans lequel ils se trouvent lorsqu'ils sont sevrés d'alcool et qui disparaîtrait par l'ingestion d'un verre d'eau-de-vie, est un état passager ; après quelques jours d'abstinence, les organes s'habituent à vivre comme par le passé, dans un milieu interne non alcoolisé. »
(*L'Alcool*, par les Drs Sérieux et Mathieu, p. 32.)

Mais, sans aller aussi loin, les personnes qui

boivent même modérément de l'alcool, rien que par le fait de l'habitude qu'elles font prendre à leur organisme d'exiger une ration quotidienne d'alcool, ne peuvent plus bien travailler sans cette excitation factice produite par l'alcool, (1) « comme un mauvais cheval qui n'avance plus qu'à coups de fouet » (Denis); quelques jours d'abstinence suffisent pour rétablir l'organisme dans son état absolument normal.

Parmi les boissons alcooliques il y en a, dit-on quelquefois, comme la bière, le vin, le cidre qui nourrissent.

Si l'on examine le pouvoir nutritif de la bière qui est la plus nourrissante des boissons alcooliques, on arrive aux conclusions suivantes : 1 centimètre cube de fromage est plus nutritif qu'un litre de la meilleure bière (2); de même un morceau de pain de 200 gr. est plus réconfortant que 3 ou 4 litres de la meilleure bière. La bière est donc loin de mériter la qualification de *pain liquide* qu'on lui donne quelquefois (3).

L'alcool est surtout un poison : On sait que le sang, après avoir passé dans le poumon où il ren-

(1) D^r SÉRIEUX et MATHIEU : *l'Alcool*.

(2) E. VASLET.

(3) D^r LEGRAIN : Un fléau social : *L'Alcoolisme*, p. 22.

contre une grande quantité d'air, se sature d'oxygène et devient d'un beau rouge. Il traverse ensuite l'organisme et brûle les aliments qui sont destinés à être brûlés (on les appelle aliments calorigènes (1), tout en perdant peu à peu son oxygène en même temps qu'il devient moins rouge. Finalement, après avoir traversé tout l'organisme, il revient noir au poumon. Là il se sature de nouveau d'oxygène, redevient rouge et retraverse l'organisme en agissant comme précédemment ; il continue ainsi son cycle indéfiniment. En présence de l'alcool, le sang dissout moins d'oxygène, il ne reprend plus dans son passage au poumon sa belle couleur rouge. Si la quantité d'alcool ingéré est suffisante, il devient incapable de dissoudre de l'oxygène, il reste noir : « Bouchardat et Sandas ayant grisé un coq, virent sa crête perdre sa rutilante couleur et prendre une teinte noire prononcée. » (L'Alcool, par les D^{rs} Sérieux et Mathieu, p. 35.)

« On entend dire quelquefois que si l'alcool

(1) Parmi les aliments, les uns servent à l'entretien des tissus, les autres sont destinés à être brûlés, par conséquent à fournir de la chaleur, c'est-à-dire de l'énergie : chez les êtres vivants, comme dans les machines industrielles, la chaleur se transforme en travail. (D^r SÉRIEUX et MATHIEU : *L'Alcool* p. 24).

n'est pas un aliment proprement dit, il est, à petites doses, un *aliment d'épargne* et comme tel non sans utilité *en modérant la dénutrition*. Des recherches les plus modernes, il est au contraire permis de conclure que l'action d'épargne attribuée à l'alcool en particulier, n'est autre chose qu'un véritable empoisonnement de la matière vivante. En effet, si par son action sur le sang (voir précédemment) et sur les cellules composant nos tissus, l'alcool ralentit les combustions organiques et la désassimilation, permettant ainsi à la graisse de s'accumuler dans les tissus (1), il porte, par là même, atteinte à la constitution des éléments précisément chargés d'utiliser les substances nutritives. En d'autres termes, il ménage le combustible, mais il met la machine hors de service. » (*L'Alcool*, par les Drs Sérieux et Mathieu, p. 36.)

C'est aussi une grande erreur de croire que *l'alcool réchauffe* et permet de résister davantage aux intempéries des saisons. L'alcool donne à la bouche et à l'estomac une sensation de brû-

(1) C'est par une action analogue que l'arsenic procure un certain embonpoint aux arsenicophages du Tyrol. En réalité l'embonpoint (transformation de la matière vivante en graisse) provoqué par les substances comme l'alcool, l'arsenic, le phosphore, etc..., est la marque d'une intoxication chronique profonde.

lure, c'est vrai, car l'alcool est un caustique. Or pour le vulgaire, qui dit brûlure dit chaleur. Or, il y a loin de la sensation à la réalité. (1) La chaleur animale n'est que le résultat des combustions intimes dont notre corps est le siège incessant ; or, l'alcool ralentit ces combustions. Mais il y a plus : la peau est, on le sait, très riche en petits vaisseaux sanguins ; l'alcool provoque une dilatation de ces vaisseaux (2). Cette dilatation est, naturellement suivie d'un afflux considérable de sang qui envahit la peau ; témoin le visage des gens qui ont bu : ce visage est animé, les pommettes sont rouges, chaudes au toucher (3). Cette circulation abondante du côté de la peau contribue à donner au buveur l'illusion qu'il a plus chaud, car le sang,

(1) D^r LEGRAIN : Un fléau social : *l'Alcoolisme*, p. 24.

(2) La dilatation de ces vaisseaux provient de ce que l'alcool paralyse les nerfs dont la propriété est de contracter, de resserrer constamment, par l'intermédiaire de petits muscles, ces vaisseaux.

(3) Le même résultat se produit d'ailleurs chez quiconque use d'une quantité même modérée d'alcool. On peut s'en convaincre facilement en comparant à la fin d'un repas, le visage d'une personne qui n'a bu que de l'eau avec le visage d'une autre personne qui a bu du vin. On connaît, d'autre part l'aspect caractéristique des vieux buveurs ; ils ont le nez bourgeonnant et la peau couperosée. (D^r LEGRAIN : un fléau social, *l'Alcoolisme*, p. 24-25).

qui vient de l'intérieur du corps, vient impressionner en plus grande abondance, les terminaisons nerveuses qui perçoivent les sensations (1). En réalité, le résultat de l'ingestion de l'alcool est un refroidissement, puisqu'une grande quantité de sang est allée de l'intérieur du corps, qui est chaud, à la surface du corps, par conséquent, au contact de l'air ambiant, qui est froid. Ainsi l'alcool provoque une déperdition de calorique. Cette déperdition est clairement marquée par un abaissement notable du thermomètre (2). On sait d'ailleurs avec quelle facilité les buveurs sont atteints de *congestion pulmonaire* pendant les froids.

Mais outre ces résultats précis fournis par les physiologistes, il est des faits d'expérience qui suffiraient à nous édifier : M. Nansen, par exemple, le hardi explorateur du pôle Nord, pendant les trois années qu'a duré son voyage, s'est abstenu, lui ainsi que tout son équipage, de toute boisson alcoolique. A son retour en Europe, pas un homme ne manquait, tous étaient bien portants.

En résumé, l'alcool empoisonne le corps, y

(1) Loc. cit. p. 5.

(2) D^r SÉRIEUX et MATHIEU : *l'Alcool*.

produit des ravages, c'est *l'alcoolisme*. La plupart des buveurs sont convaincus que tant qu'ils ne sont pas ivres à déraisonner, ils n'ont pas fait excès d'alcool : *l'ivresse*, voilà pour eux le critérium de la modération (1). Pas n'est besoin d'être ivrogne pour s'empoisonner. Il y a bien des alcooliques, profondément intoxiqués, qui n'ont jamais été ivres.

« On peut assimiler les eaux-de-vie, les apéritifs et les liqueurs à d'autres substances chimiques d'usage courant, tour à tour matières inertes, médicaments, poisons lents et poisons rapides : le mercure, le plomb et le phosphore. Tous, à petite dose et incidemment, sont d'effet nul ou presque nul. Employés longtemps — toujours en faible quantité — ils produisent un empoisonnement chronique (alcoolisme, hydragérisme, saturnisme, intoxication phosphorée), que l'absorption se fasse par l'estomac, la peau ou la respiration. A dose massive, ils tuent rapidement.

Tous ces poisons, la médecine les emploie avec grand succès dans une foule de maladies, mais à des doses précises et en surveillant leurs effets (2).

(1) Loc. cit. p. 78.

(2) Loc. cit. p. 38.

B. — Les corps étrangers qui accompagnent l'alcool dans toutes les eaux-de-vie et les liqueurs sont des poisons.

Ces corps sont doués d'une odeur et d'un goût prononcés, souvent agréables; ce sont eux qui donnent à l'alcool, qui, par lui-même, n'a ni odeur ni goût, l'arôme et le goût particuliers aux spiritueux.

Nous nous contenterons de citer les plus importants :

Les *éthers* (1), les *aldéhydes*, le *furfurol*, les *alcools supérieurs*, se trouvent dans tous les spiritueux.

Ils constituent plus particulièrement les bouquets des eaux-de-vie. Le tableau suivant donne la proportion dans laquelle ils entrent dans quelques eaux-de-vie. Les chiffres sont exprimés en grammes par hectolitre et se rapportent à des eaux-de-vie naturelles dites de *bonne qualité* (2).

(1) Ne pas confondre ces corps avec l'*éther sulfurique* des pharmaciens.

(2) Ces chiffres sont empruntés à *L'Analyse des alcools et des eaux-de-vie*, par X. Rocques.

	COGNACS		KIRSCH pur (1886)	RHUM Jamaïque vieux	EAU de VIE de CIDRE
	ordin.	type (1873)			
	vendus dans le com- merce comme :				
	purs				
	310 fr.	1250 f.		247 fr.	
Prix de l'hectolitre (1)	45°5	46°	47°	52°	58°
Degré alcoolique. . .	28,81	26,52	35,2	198,6	143,2
Ethers.	3,10	7,61	5,8	9,9	16,0
Aldéhydes.	0,55	0,44	0,6	2,5	0,6
Furfurol	24,00	25,60	45,0	23,4	93,1
Alcools supérieurs. . .		119,70	14,5		
Acide prussique. . . .		170,71			

(1) La taxe des impôts n'entre pas dans les prix indiqués.

En général, pour les eaux-de-vie naturelles, la proportion des corps constituant le bouquet est d'autant plus considérable que l'eau-de-vie est plus appréciée. C'est ce qui ressort avec évidence du tableau précédent où figurent les analyses de quatre cognacs naturels (dont les valeurs augmentent à mesure qu'on passe aux colonnes de droite); on voit que la proportion du bouquet augmente avec le prix et le vieillissement du bouquet. Ainsi ceux qui croient ne se faire aucun mal, voire même se faire du bien en consommant des eaux-de-vie de *qualité supérieure*, se trompent absolument.

I. — On a pu isoler les corps constituant le bouquet des eaux-de-vie; ils possèdent presque tous un arôme des plus agréables. En observant leur action séparée sur des animaux, on a reconnu les ravages qu'ils produisent sur l'organisme.

Parmi les *éthers*, qui comprennent toute une famille de corps, les uns provoquent des tremblements, des *convulsions*; d'autres plongent l'individu dans une sorte de *stupéur*, c'est-à-dire d'abrutissement, d'assoupissement, d'immobilisation et amènent finalement la paralysie.

Les *aldéhydes* et le *furfurol* (qui rentre lui-

même dans la famille des aldéhydes), déterminent avec tous ses caractères l'accès connu sous le nom *d'attaque d'épilepsie, haut mal ou mal caduc.*

Les *alcools supérieurs* (alcools propylique, butylique, amylique) sont extrêmement toxiques surtout l'*alcool amylique* ou *huile de pomme de terre* ou *fusel*, qui représente la partie la plus considérable des alcools supérieurs. — On appelle *supérieurs*, en chimie, certains alcools plus lourds que l'*alcool* proprement dit, bouillant à des températures supérieures à ce dernier et de composition chimique différente de ce dernier. — Ces alcools supérieurs (1), bien plus toxiques que l'*alcool* proprement dit, provoque un *tremblement* généralisé de tout le corps, la *stupeur* puis la *paralyse*.

Les *liqueurs* et les *apéritifs* contiennent, outre les corps dont nous venons de parler, des *essences* odorantes, provenant des plantes qui ont servi à préparer ces boissons. On appelle *essence* un

(1) On a quelquefois confondu l'alcool d'industrie avec les alcools supérieurs. Cette confusion provient de ce que l'alcool d'industrie *non rectifié* en contient une certaine quantité : le *schnaps* des Allemands n'est pas autre chose que de l'alcool de pomme de terre non rectifié, par conséquent riche en alcool amylique. Mais l'alcool d'industrie rectifié contient beaucoup moins d'alcools supérieurs que les eaux-de-vie.

produit obtenu par distillation des plantes ou macération de celles-ci avec de l'alcool. Les essences sont un mélange variable de certains composés (hydrocarbures, éthers, aldéhydes, etc.) Le tableau suivant indique les quantités d'essences qui entrent dans un hectolitre d'*absinthe*. Nous citerons trois types d'analyses (1).

	Absinthe ordinaire	Demi fine	Fine
Essence de grande absinthe.	30 gr.	30 gr.	30 gr.
Essence de petite absinthe.	»	15	15
Essence d'anis.	»	60	125
Essence de baniane.	60	30	150
Essence de fenouil.	10	15	30
Essence de menthe.	»	5	»
Essence de mélisse.	»	»	5
Essence de coriande.	»	5	5
Essence d'origan.	} Petite quantité		
Essence d'angelique			
Degré alcoolique	55°	60°	75°

A côté de ces essences, il y a en plus petite quantité des éthers, des aldéhydes, des alcools

(1) *L'Alcool*, par les D^r SÉRIEUX et MATHIEU, p. 49.

supérieurs qu'on retrouve d'ailleurs dans tous les spiritueux.

Parmi ces essences, les unes, comme l'*essence de grande absinthe* donne à la liqueur des *propriétés épileptisantes*; (on sait combien souvent les buveurs d'absinthe deviennent épileptiques; les autres, comme l'*essence d'anis*, provoquent la *stupeur*, l'abrutissement. « MM. Cadéac et Meunier admettent que de cet ensemble d'actions épileptisantes et stupéfiantes, il résulte ou la crise épileptiforme ou l'abrutissement, suivant le degré de susceptibilité des individus, et surtout suivant l'origine des plantes et le mode de fabrication de la liqueur (1). »

« Le *vulnéraire*, ou eau d'arquebuse, agit avec une violence extrême sur le système nerveux; or il se trouve que ce sont précisément les personnes à système nerveux impressionnable, les femmes surtout, qui en font le plus fréquent usage. Le vulnéraire renferme jusqu'à dix-huit espèces d'essences végétales (2). »

(1) *L'Alcool*, par les D^r SÉRIEUX et MATHIEU, p. 52.

(2) En voici la liste à peu près complète : essences *d'absinthe*, de fenouil, d'hysope, de sauge, de menthe, d'origan, de basilic, de marjolaine, de sarriette, d'angélique, de rue, de mélisse, de thym, de calament, de lavande, de serpolet, d'hypericum et de romarin. (Loc. cit. p. 52.)

Les essences qui forment les bouquets du *vermouth* et du *bitter* naturels sont constituées principalement par de l'aldéhyde *salicylique* et par du *salicylate de méthyle*. Le premier de ces corps est un poison *épileptisant*, le second (qui est un éther), est une substance *convulsivante*, en sorte que celui qui, en choisissant soit le *bitter*, soit le *vermouth*, comme prétendu apéritif, croit se mettre à l'abri des dangers de l'absinthe, se trompe absolument.

Ce n'est pas l'essence pure, ce n'est pas le bouquet pur que l'homme boit, mais la liqueur dont ce dernier est la base. Aussi, en raison des petites doses relatives de bouquet qui entrent dans les spiritueux, les effets de ce dernier ne se produisent qu'après un temps plus ou moins long; mais qu'on soit bien persuadé que le buveur régulier de spiritueux est fatalement exposé tôt ou tard et plus ou moins rapidement, selon sa résistance et la quantité qu'il absorbe, aux terribles effets maladifs dont nous avons parlé plus haut.

Les spiritueux sont l'objet de nombreuses *falsifications*. Les analyses du Laboratoire municipal ont donné les résultats suivants pour l'année 1891 :

Alcools et liqueurs, 538 échantillons : 177 bons; 334 kirschs artificiels ; 27 alcools mauvais goût.

On profite souvent de l'arôme et du goût pénétrants des apéritifs et des liqueurs pour les préparer avec des alcools infects, chargés notamment d'alcools supérieurs.

Parmi les *bouquets artificiels*, citons celui qui est vendu sous le nom d'*huile de vin*, d'*essence de lie de vin* etc (1)... et qui sert notamment à fabriquer des cognacs artificiels. Ces produits très complexes sont des *éthers*; « ils sont doués d'une odeur assez agréable et très pénétrante; aussi suffit-il de la plus minime quantité pour donner le bouquet à un grand volume d'alcool. Mais comme ils sont très dangereux par leur action, cette quantité, à force de se renouveler, finit par produire sur l'organisme les effets nuisibles qui leur appartiennent. Les effets ont été étudiés sur des animaux, ils sont principalement les suivants: Après une première et courte période d'exci-

(1) Ces produits sont, en général, des solutions alcooliques d'éthers provenant soit de la distillation des lies ou pépins, soit d'une fabrication artificielle. Ces dernières essences sont principalement de provenance allemande. On en expédie notamment de Hambourg. Elles sont obtenues en oxydant par l'acide nitrique, l'huile de ricin, de palme et autres matières grasses. Sous l'influence de l'acide nitrique, on obtient les acides caprique, caprylique, caproïque. Ces acides éthérifiés avec des alcools riches en alcool amylique donnent des caprate, caprylate, caproate d'éthyle ou d'amyloxyde: ces essences sont particulièrement dangereuses; après une injection sous cutanée de un centigramme de ces dernières, un chien de Terre-Neuve meurt en onze minutes.

tation, ils paralysent l'animal, le plongent dans une sorte de stupeur et entraînent la mort, même à des doses inférieures, à la suite d'accidents asphyxiques qui arrêtent la respiration et le cœur (1) ».

Action des boissons fermentées: Vin, Cidre, Bière

Vin. Le vin contient en moyenne 10 pour cent d'alcool, une petite quantité de glycérine, de tanin, d'acides tartriques et autres, de sels minéraux, etc..., une très faible proportion de principes aromatiques et d'alcools supérieurs. Voilà pour le vin normal, le vin « pur jus de raisin frais », comme disent les débitants.

« Le *vin*, pris à forte dose, accidentellement, amène la même ivresse que l'alcool brut. L'ingestion d'une dose de 1 l. 1/2 à 4 litres (ou plus), répétée tous les jours pendant un laps de temps variable, engendre un alcoolisme, d'allure un peu moins bruyante que les eaux-de-vies, apéritifs et liqueurs; mais le vin d'après certains observateurs, possède à un plus haut degré que toute autre boisson alcoolique, le pouvoir de donner naissance à la plus grave des maladies du foie, la cirrhose alcoolique ou mieux

(1) D' LABORDE. *La lutte contre l'alcoolisme*, p. 59.

« vinique ». Ce redoutable accident est le fait non seulement des vins ordinaires, mais encore des crus les plus renommés.

« A la dose où les gens tempérants l'emploient — soit une bouteille de 80 à 90 centilitres dans les vingt-quatre heures, laquelle représente 90 centimètres cubes d'alcool absolu — quels sont les effets du vin et que doit-on penser de ses prétendus avantages? D'après un savant chimiste, les vins de Bordeaux, de Bourgogne, de Mâcon, de Beaujolais, par leur richesse moyenne en alcool (8 à 11 0/0), par leur dose notable de tanin, leur faible acidité, leur teneur moyenne en fer et en phosphate, sont plus ou moins toniques et reconstituants, sans exciter ni fatiguer l'estomac. Nous accordons qu'il est des sujets chez lesquels l'usage modéré de ces vins naturels puisse n'avoir pas d'inconvénients et même être parfois utile par suite de l'action stimulante des acides qu'ils renferment et de l'excitation gustative et olfactive due à leur bouquet : cette excitation a son importance aux yeux du physiologiste et du médecin. Mais à côté de ces cas, combien d'autres où il est loin d'en être ainsi!

« Le vin peut paraître favoriser la digestion par ses acides (tartrique, malique etc). En fait, ceux-ci n'ont qu'une action bien faible. Ils exercent

en outre une action fâcheuse sur certains estomacs, plus nombreux qu'on ne pense, qui fabriquent par eux-mêmes une trop grande quantité de sucs acides. Certains vins blancs, riches en bitartrates, sont des plus nuisibles sous ce rapport. Le tannin, dont sont notablement pourvus les vins rouges en général et ceux de Bordeaux en particulier (0,65 à 2 p. 1000), ne saurait non plus favoriser le travail de la digestion et de l'assimilation ; il a en effet la propriété de coaguler les matières albuminoïdes, c'est-à-dire de rendre insolubles les substances qui ne passent du tube digestif dans l'intimité de nos tissus que grâce à leur état de solution.

« Nous avons à peine besoin d'ajouter qu'à jeun, la moindre quantité de vin rouge est mal supportée par les estomacs non préparés, c'est-à-dire par les estomacs sains, et que le vin blanc fait immédiatement sentir ses effets sur le système nerveux.

« Mélangé d'eau, le vin perd la plupart de ses propriétés gastronomiques. » (1)

« Bien des gens s'imaginent rendre l'eau saine en y ajoutant du vin. Les microbes supportent fort bien les solutions diluées d'alcool et peuvent même y pulluler. Seul l'alcool concentré les

(1) D^r SÉRIEX et MATHIEU : *L'alcool*, p. 64-67.

tue. Or personne n'en peut faire son unique boisson. Enfin l'usage de l'alcool augmente la soif et pousse en général à boire plus d'eau, de sorte qu'en général l'abstinence boit moins d'eau que celui qui consomme des boissons alcooliques. » (1)

Tout ce qui précède se rapporte aux vins naturels ; les dangers que présentent les vins falsifiés ou artificiels, et ils sont fort nombreux, ne sont plus à démontrer, aussi nous ne nous y arrêtons pas.

« Il serait superflu de démontrer que la plupart des vins vendus au détail dans nos grandes villes n'ont du vin que le nom. Je vais en donner une preuve frappante (Mayet).

« Le vin naturel le moins estimé coûte à l'acheteur 15 francs l'hectolitre, trois sous le litre.

« Or voici les frais qui grèvent cet hectolitre de vin :

Commission au courtier...	1.50
Charroi, moyenne.....	1.00
Transport, moyenne.....	7.00
Octroi, droits de l'État.....	18.87
Camionnage, frais généraux.	3.00
	<hr/>
	31.37

(1) D^r A. FOREL : *La boisson dans nos mœurs*, p. 17.

« Ajoutons à ce total, les 13 francs que coûte l'hectolitre, nous arrivons au chiffre de 46 fr. 37 centimes que coûte au vendeur l'hectolitre du plus mauvais vin naturel, soit un peu plus de 0 fr. 46 le litre ou 0 fr. 50 en chiffres ronds. Il est donc impossible d'avoir, à Paris, un litre de vin naturel à moins de 0 fr. 50, en supposant que le marchand n'ait aucun gain dans sa vente. Je laisse aux intéressés de la classe pauvre, le soin d'en tirer eux-mêmes une conclusion. » (1)

Sans aller jusqu'aux vins falsifiés, les vins *naturels*, ont subi généralement une série de manipulations sur lesquelles il est bon de porter son attention « En effet, outre le *vinage* et le *mouillage*, certaines manipulations pratiquées couramment sur le vin naturel, telles que le *plâtrage* (qui a pour but d'empêcher l'altération des vins et d'en aviver la couleur), le *sucrage* (alcoolisation des vins, par l'addition de sucre au moût), le *coupage* (mélange de divers crûs destinés à se compléter les uns par les autres), le *soufrage*, le *salicylage* (dont le but est de conserver le vin), peuvent, lorsqu'elles sont pratiquées sans mesure, n'être pas sans inconvénients au point de vue de l'hygiène.

« D'autre part, les vins authentiques possèdent

(1) D' LEGRAIN : Un fléau social : l'Alcoolisme, p. 23.

un degré alcoolique supérieur, souvent d'un tiers, à celui des vins communs. Certains d'entre eux se distinguent, par la quantité relativement considérable d'alcools supérieurs qu'ils renferment. Tels sont les vins blancs corsés en général, et en particulier, ceux du Rhin et de la Moselle ; ces derniers ont la réputation de « tomber dans les jambes du buveur » et de « le clouer sur sa chaise ». Ce sont à proprement parler des stupéfiants énergiques. » (1)

Le *Cidre* (2) qui titre en moyenne 5° et la *bière* dont le titre moyen est 4° sont dans la plupart des cas pour le moins inutiles.

Ce que coûte l'alcool à la France

Les Aliénés. — « Il existe en France 80.000 aliénés séquestrés. Sur ce nombre, un quart, c'est-à-dire 20.000 environ, ont dû leur folie

(1) D^r SÉRIEUX et MATHIEU : *L'alcool*, p. 61-62.

(2) Le cidre est très fréquemment falsifié : les analyses du Laboratoire municipal ont donné les résultats suivants pour l'année 1891 : *Cidres et poirés* : 185 échantillons : 81 « bons », 45 colorés artificiellement ; 9 salicylés ; 50 mouillés.

soit directement, soit indirectement à l'influence de l'alcool. Dans la seconde moitié du siècle, le chiffre des aliénés s'est constamment accru et partout la courbe d'aliénation mentale est parallèle à celle de l'alcoolisme. D'où il suit qu'il faut attribuer l'accroissement du nombre des fous, à l'usage de plus en plus généralisé que l'on fait, des boissons alcooliques. Dans la Seine, le tiers de la population qui devient folle, le devient parce qu'elle a bu. En Normandie, on a compté, en 1894, jusqu'à 40 0/0 d'aliénés séquestrés pour cause d'alcoolisme. Dans certains départements où le fléau fait des ravages peu sensibles, le mouvement d'aliénation n'a presque pas changé.

« Pour son propre compte la Seine entretenait, fin 1894, 12.000 aliénés. Or en évaluant à 1 franc par jour, en moyenne, l'entretien d'un aliéné dans les asiles, on établit que l'alcoolisme coûte déjà, pour la province 7.300.000 francs, et pour la Seine seule, un minimum de 2.000.000 de francs : dépense pour la totalité des aliénés de 1894 = 8.144.000 fr. ». (1)

Les Criminels. — « Qui dit alcoolisme dit

(1) D' LEGRAIN : un fléau social, *l'alcoolisme*, p. 13.

crime. En voici la preuve tirée d'une récente statistique :

Sur 100 détenus pour assassinat.	53	alcooliques
— — — outrage à la pudeur.	53	—
— — — incendie	57	—
— — — mendicité, vagabondage.	70	—
— — — coups, blessures.	90	—
Sur 500 détenus.	323	—

Or, la France dépense par an une moyenne de 9 millions pour la répression des crimes engendrés par l'alcool ». (1)

Les dépenses indirectes (1), provoquées annuellement par l'alcoolisme (à l'exclusion du vin, du cidre, de la bière), en France, sont évaluées par le Docteur J. Rochard, membre de l'Académie de Médecine, à près d'un milliard et demi.

Préceptes d'hygiène

« Résolus à donner le pas aux faits sur la discussion, disent les Docteurs Sérieux et Mathieu, nous maintiendrons les propositions suivantes :

1° L'usage même modéré, des boissons dis-

(1) La dépense directe est la somme versée par les consommateurs. La dépense indirecte équivaut aux frais supportés par les fortunes publiques du fait de l'abus des liqueurs fortes : frais occasionnés par les aliénés, par les crimes; les journées de travail perdues, etc.

tillées (eaux-de-vie, rhum, apéritifs, liqueurs, etc.) est très dangereux et doit être proscrit de la façon la plus formelle.

2° L'usage habituel des boissons *fermentées* (vins, bières, cidres, etc.) n'est d'aucune utilité pour le fonctionnement de nos divers organes (cerveau, muscles, estomac...).

3° L'usage modéré des boissons fermentées, non falsifiées, et d'un faible degré alcoolique, peut être toléré, mais aux repas seulement et chez certains sujets.

4° Pour un nombre considérable d'individus, probablement la majorité dans les milieux urbains, les boissons fermentées doivent être absolument interdites. » (1)

« L'eau, dit le Docteur Legrain, est la meilleure de toutes les boissons, c'est la seule qui réponde aux besoins d'un organisme sain. » (2)

« En réalité, en s'abstenant de ces boissons que réprouve l'hygiène, on ne se prive d'aucune satisfaction, seules, certaines sensations gustatives que l'habitude rend parfois agréables, font défaut; mais le goût, que l'alcool ne vient plus pervertir, s'affine singulièrement. » Les absti-

(1) D^r SÉRIEUX et MATHIEU, *L'alcool*, p. 133.

(2) D^r LEGRAIN, *Un Fléau social : l'alcoolisme*, p. 33.

nents, déclare le grand physiologiste Haller, ont meilleur appétit, conservent mieux le goût, l'odorat, la vue et même la mémoire. » (1)

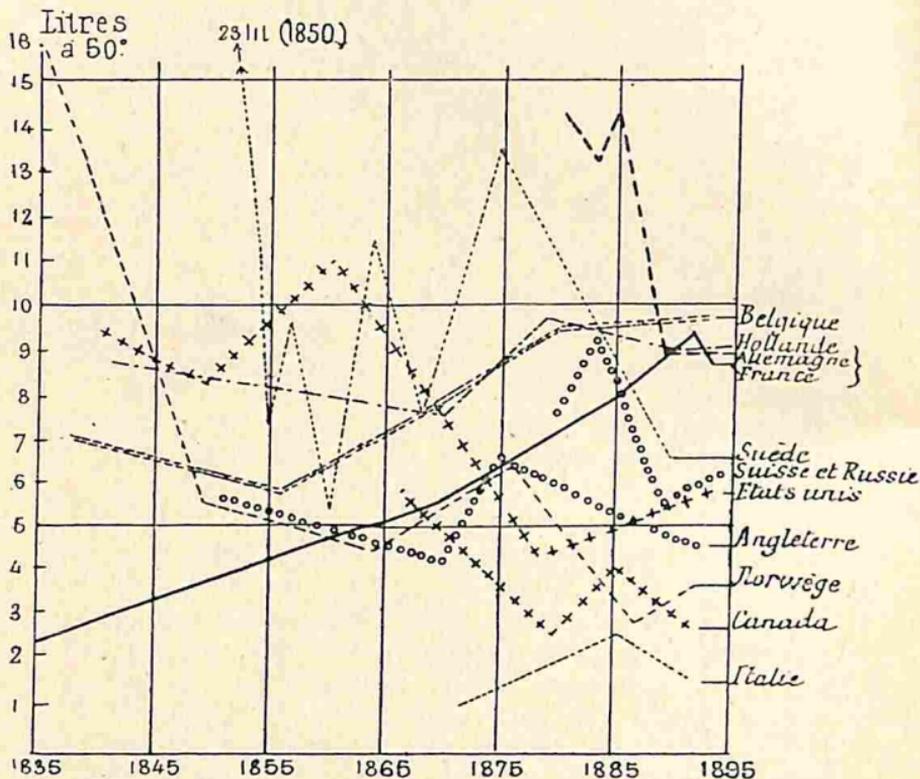
« Les ouvriers anglais abstinents, dit Forville, sont faciles à distinguer par leur bonne santé, la convenance de leurs manières, la bonne tenue de leurs vêtements, leur opulence relative, et la faveur dont ils sont l'objet auprès de tous les chefs qui les emploient. »

(1) D^r SÉRIEUX et MATHIEU : *L'Alcool*, p. 134.

III. — La lutte contre l'alcoo- lisme.

Classement des nations d'après la consommation individuelle. — Les courbes de la figure 1, nous représentent les variations de la consommation individuelle à travers une longue période de temps, pour différents pays. Ces courbes ne se rapportent qu'à la consommation des boissons distillées. Les évaluations officielles qui ont servi à la construction de ces courbes, laissent forcément de côté tous les spiritueux fabriqués et consommés clandestinement. Nous voyons que la France, qui en 1835, occupait un rang très peu élevé dans le classement des nations, d'après la consommation individuelle, et qui consommait à cette époque 2 litres 15 d'alcool à 50° par habitant, et par an, a pris aujourd'hui place au 3^e rang avec l'Allemagne et la Hollande, et consomme 8 litres 8 d'alcool à 50°.

Mais remarquons que tandis que la consomma-



Nous remercions M. le Dr Legrain de nous avoir autorisé à reproduire ce tableau graphique et celui qui suit.

tion de l'alcool par tête, et par an, est en train de décroître dans ces deux pays, elle ne cesse d'augmenter en France. La France n'a plus comme chefs de file que la Belgique et le Danemark (lequel ne figure pas sur les courbes).

Le titre moyen des boissons distillées consommées étant de 38°, il en résulte que la consommation actuelle, sans distinction d'âge ni de sexe, est en réalité non pas 8 litres 8 (qui correspond à l'alcool à 50°) mais 11 litres 57. Nous pouvons défalquer les femmes, les enfants, les adultes qui ne font pas de l'alcool un usage habituel, et admettre avec Claude (des Vosges) qu'un huitième de la population constitue le véritable consommateur, nous trouvons alors que la consommation moyenne par personne est de 92 litres 56. Encore ce dernier chiffre est-il sensiblement au-dessous de la vérité : il se rapporte à l'alcool soumis au droit, non à la quantité très considérable introduite en fraude.

Si maintenant, on classe les nations, non plus d'après la consommation des boissons distillées seulement, mais d'après la consommation de toutes les boissons alcooliques (boissons distillées et boissons fermentées), on constate que la France tient de beaucoup la tête de toutes les nations, comme l'indique le tableau suivant.

France	14 litres	à 100°
Belgique . . .	10 litres 5	—
Allemagne . .	10 litres 5	—
Angleterre . .	9 litres 4	—
Suisse	8 litres 8	—
Italie	6 litres 8	—
Hollande . . .	6 litres 2	—
Etats-Unis . .	6 litres 1	—
Suède	4 litres 6	—
Norwège . . .	2 litres 8	—
Canada	2 litres 0	—

Qu'a-t-on fait jusqu'ici dans les pays alcoolisés, et que peut-on faire pour restreindre la consommation de l'alcool ?

A. — *Dans certains pays, en France notamment, on cherche à diminuer l'alcoolisme, tout en enrichissant le fisc :*

1° Dans plusieurs pays, on a préconisé le *monopole de la rectification* de l'alcool (1).

Les partisans du monopole voient dans l'Etat un fabricant *d'alcool pur* (exempt de toute impureté) ; pour eux l'alcoolisme tient beaucoup

(1) Une campagne se produit actuellement en France, en vue de donner à l'Etat le monopole de la rectification.

moins à la quantité d'alcool ingéré, qu'aux *impuretés* qui l'accompagnent.

Pour eux, l'alcool débarrassé de ses impuretés est un alcool pour le moins inoffensif. A cette façon d'envisager la question, nous ferons deux objections.

La première, est qu'on ne peut enlever à l'alcool ses impuretés sans porter atteinte au bouquet, et par conséquent à la valeur intrinsèque de la boisson. Le bouquet fait corps avec ces impuretés. La Suisse, qui a adopté le monopole de la rectification de l'alcool, l'a très bien compris, et, après avoir rectifié son alcool, et avoir adopté un type d'alcool rectifié, contenant très peu d'impuretés, s'est décidée à changer ce type, et à introduire dans son alcool une plus grande quantité d'impuretés pour ne pas faire de son monopole une opération financière désastreuse.

Notre seconde objection est la suivante : l'alcool, même rectifié est un poison : des savants incontestés ont établi que le danger de l'alcool réside beaucoup moins dans sa qualité que dans la quantité qu'on en absorbe. Aussi le monopole, bien loin d'enrayer le mal, l'aggrave en favorisant la consommation : le buveur devient convaincu désormais qu'il boit du bon alcool, qu'il peut en boire impunément ; comment en

serait-il autrement, puisque cet alcool porte l'estampille de l'Etat (1)

Le monopole serait un bon remède, à la condition que l'Etat s'en serve pour restreindre de plus en plus la consommation de l'alcool (système russe) et qu'il ne compte par sur lui, pour équilibrer son budget.

2° Dans certains pays on a augmenté l'impôt sur l'alcool.

Les deux mesures précédentes (monopole et surtaxe), qu'on impose au nom de l'hygiène, tout en essayant d'en tirer le plus grand profit possible, n'ont pas eu les résultats attendus.

3° « Le dégrèvement des boissons hygiéniques (vin, bière, cidre), dont le corollaire est la

(1) L'établissement du monopole au Mexique et dans les républiques de l'Amérique centrale, a été suivi d'une augmentation considérable de la consommation.

Aux Indes, le monopole de l'alcool, établi il y a quelques années, en vue d'assurer aux consommateurs un meilleur produit est à peu près devenu un simple instrument de fisc; les employés du Gouvernement sont encouragés à pousser à la consommation, et l'ivrognerie fait des ravages effrayants (Annuaire de la Croix Bleue 1894). (MATHIEU ET SÉRIEUX : *l'Alcool*, p. 154).

La consommation de l'eau-de-vie, en Suisse, a diminué de 22 p. 100 (derniers rapports du Conseil fédéral sur le régime des alcools) depuis l'organisation du monopole (1885). Cette diminution, qui est en grande partie contrebalancée par l'augmentation de la vente des boissons fermentées, dépend d'autres causes que le monopole, telles que la propagande anti-alcoolique poursuivie depuis plusieurs années en Suisse, le développement considérable des Sociétés de tempérance, etc.

surtaxe des alcools, se poursuit depuis plusieurs années devant le parlement. » Cette détaxe ne peut voir, comme le prouve les faits suivants, une grande action sur l'alcoolisme :

« La digue que l'on a cru opposer en Suède, à l'abus des boissons enivrantes, a été maintenant rompue, non pas en faveur de l'eau-de-vie, mais par la bière. Tandis que les arrestations pour ivresse d'eau-de-vie ont diminué pendant les quinze dernières années; celles qui résultent de la consommation de la bière ont augmenté par contre d'une manière effrayante. Il n'y a qu'un remède, c'est de frapper d'une taxe les fabrications de bière » (Dr Wieselgren) (1)

B. — *Passons maintenant aux mesures basées sur la réduction de la consommation de l'alcool, en dehors de toute préoccupation fiscale : ces mesures, à l'inverse des premières, ont produit de bons résultats ; examinons en quelques-unes.*

1° « *Le système de Gothembourg et de Bergen* consiste à organiser des Sociétés par action, qui achètent à l'encan dans un but philanthropique les licences (2) des délitants, de façon à

(1) Dr MATHIEU et SÉRIEUX : *l'Alcool*, p. 142.

(2) On appelle *licence* l'autorisation de vendre des boissons alcooliques, autorisation qui donne lieu à la perception d'un droit qu'on appelle *droit de licence*.

réduire le nombre des cabarets, et à accaparer la vente de l'alcool. Les bénéfices sont versés soit aux caisses communales (Suède), soit à des œuvres de bienfaisance (Norwège). Dans ce dernier cas, la ville ne bénéficie pas des ressources fournies par la vente de l'alcool et n'a rien à perdre à en voir la consommation diminuée. Les débits ferment à 8 heures, les samedis et la veille des jours fériés à 5 heures. Ils restent clos les jours de grande fête et d'élection.

En Angleterre, il se fait actuellement une campagne en faveur de l'adoption du système de Gothembourg (1) ».

Ces systèmes ont donné d'excellents résultats, en Norwège, (2) en Finlande, où la consommation des spiritueux a notablement diminué.

« Les lois et édits instituant ces systèmes n'ont été promulgués que sous la pression constante de puissantes Sociétés d'abstinence ; sans ces dernières, il n'est pas d'instauration ni d'application possibles des mesures préserveuses légales ; en fait, les Sociétés d'abstinence, peuvent revendiquer une bonne partie des

(1) Loc. cit., p. 156.

(2) En Norwège, la consommation est descendue, dans un espace de 60 ans, de 16 litres par tête à 3 litres 9 à 50" (d'après la courbe de la fig. 1).

heureux résultats que l'on serait tenté de mettre entièrement au compte des systèmes de Bergen et de Gothembourg (1) ».

2° Dans le système de la prohibition locale ou de l'*option locale* qui a été adopté dans seize Etats de l'Union (Etats-Unis d'Amérique), chaque district, chaque commune, se prononce pour ou contre la prohibition de l'alcool sur son territoire. C'est ainsi que dans l'Etat de Géorgie, 106 comtés sur 136 ont interdit la vente de l'alcool. Il en est de même dans la Nouvelle Galle du Sud (Australie) ; dans cette colonie anglaise, la vente au détail des spiritueux peut être interdite dans chaque district par le vote des deux tiers de la population (hommes et femmes). L'*option locale* est encore appliquée en Norvège et en Finlande. En Angleterre, un mouvement analogue se manifeste. Un projet de loi sur l'*option locale* vient d'être rédigé en Suède.

« Parmi les réserves que comporte le système de l'*option locale*, il faut noter, d'une part, la difficulté de leur adoption et de leur application toutes les fois que cette prohibition n'a pas été amenée par une vigoureuse propagande anti-alcoolique, à l'aide de conférences, de brochures, d'articles de journaux; d'autre

(1) D^r SÉRIEUX et MATHIEU : *l'Alcool*, p. 157.

part, les tendances de la politique à s'emparer de cette position. Tous les Etats, en Amérique, comme en Europe, qui n'ont pas tenu compte de ces faits ne sauraient tirer bon parti d'une semblable mesure (Ladame). » (1)

C. — Citons maintenant *quelques mesures plus particulières de restriction contre l'alcoolisme.*

« 1° L'interdiction de la vente des spiritueux dans les cantines de l'armée, dans celles des travaux de l'Etat et des municipalités, des grandes administrations, etc.

En Belgique, le ministère de la guerre a décidé, il y a quelques années, la suppression absolue, dans les cantines, du débit des boissons alcooliques autres que la bière. Le général Wolseley a appliqué la même mesure en Egypte. Rappelons que le général de Courcy a prohibé la vente de l'absinthe au Tonkin.

On devrait interdire la vente des spiritueux dans les prisons, rayer les allocations de vin du régime des détenus, des indigents hospitalisés dans les dépôts de mendicité, supprimer, dans

(1) Loc. cit., p. 158, 159, 160.

les grandes administrations, les distributions de spiritueux au personnel. » (1).

2° La défense absolue de vendre des boissons alcooliques aux enfants.

3° *Les buveurs d'habitude doivent être traités :*

« Les buveurs d'habitude sont des sujets dont l'état mental n'est pas normal; ce sont des malades et non des délinquants. La législation des alcoolisés ne doit pas être seulement une *loi de défense*, il faut qu'elle soit aussi une *loi d'assistance*.

En fait, les statistiques des asiles de buveurs des Etats-Unis, d'Angleterre, de Suisse, d'Allemagne démontrent d'une façon péremptoire que, convenablement soignés, les buveurs même invétérés peuvent être guéris dans la proportion de 30 à 40 p. 100 (tels sont, par exemple, les résultats obtenus à l'asile d'Ellikon, en Suisse). Au Congrès international des prisons de 1871, il a été prouvé, au contraire, que pas un ivrogne sur mille n'a été corrigé par l'emprisonnement.

Mettre hors de la portée du buveur que l'on veut traiter et guérir, toute boisson renfermant de

(1) Loc. cit. p. 164 et 165.

l'alcool, est le principe sur lequel repose la cure rationnelle de la passion de boire. C'est en vain qu'on attendrait d'un alcoolique l'usage « modéré » des boissons spiritueuses ou des boissons dites hygiéniques : car la dose la plus minime d'alcool suffit à paralyser sa volonté, à lui faire oublier ses promesses les plus formelles.

L'abstinence complète ne peut être pratiquement et sûrement obtenue que par l'internement dans un établissement spécial. La durée de cet internement, volontaire ou d'office, suivant les cas, varierait de quatre mois à un an.

Le département de la Seine vient de décider la création d'un asile de 500 lits, destiné aux alcooliques, dans lequel l'abstinence totale, le travail, le traitement moral constituent les bases de la cure de ces malades. A leur sortie, ceux-ci seront affiliés à une Société d'abstinence ; d'autre part, une Société de patronage s'occupera de leur trouver du travail et leur évitera ainsi les épreuves et la misère qui attendent les alcooliques laissés à eux-mêmes, avec les rechutes comme conséquence (1). »

4^o Dans les écoles et dans tous les établissements d'éducation, les maîtres devraient si-

(1) Loc. cit. p. 176, 177, 178, 179.

gnaler à leurs élèves les dangers de l'alcool et autant que possible prêcher d'exemple (1).

Dans l'armée il devrait en être de même.

5° La création d'*établissements de tempérance* (restaurants, cafés, cercles, où les boissons alcooliques sont remplacées par des boissons, telles que le thé, le café, le chocolat, le lait, les limonades, les sirops etc...), est un facteur appréciable de la réaction antialcoolique.

Des établissements de ce genre sont nombreux en Angleterre, en Irlande, aux Etats-Unis, en Suisse. Ils ont groupé une clientèle considérable et certains d'entre eux, apportent un revenu important à leurs actionnaires.

En Norwège, il existe un café pour abstinents dans chaque village. En France, il n'y a qu'une dizaine d'*établissements* de consommation pour abstinents (2).

Après l'examen des réformes entreprises en vue d'arrêter les ravages de l'alcool, il devient évident que la *propagande individuelle*, privée, est le principal agent qui permette de lutter avec

(1) M. Rambaud, ministre de l'Instruction publique vient de faire un chaleureux appel aux recteurs, professeurs et instituteurs au sujet de l'enseignement anti-alcoolique à donner à leurs élèves (voir *Officiel du 17 mars 1897*).

(2) Paris n'en possède que deux : rue Letellier, boulevard Barbès.

l'alcool, est le principe sur lequel repose la cure rationnelle de la passion de boire. C'est en vain qu'on attendrait d'un alcoolique l'usage « modéré » des boissons spiritueuses ou des boissons dites hygiéniques : car la dose la plus minime d'alcool suffit à paralyser sa volonté, à lui faire oublier ses promesses les plus formelles.

L'abstinence complète ne peut être pratiquement et sûrement obtenue que par l'internement dans un établissement spécial. La durée de cet internement, volontaire ou d'office, suivant les cas, varierait de quatre mois à un an.

Le département de la Seine vient de décider la création d'un asile de 500 lits, destiné aux alcooliques, dans lequel l'abstinence totale, le travail, le traitement moral constituent les bases de la cure de ces malades. A leur sortie, ceux-ci seront affiliés à une Société d'abstinence ; d'autre part, une Société de patronage s'occupera de leur trouver du travail et leur évitera ainsi les épreuves et la misère qui attendent les alcooliques laissés à eux-mêmes, avec les rechutes comme conséquence (1). »

4° Dans les écoles et dans tous les établissements d'éducation, les maîtres devraient si-

(1) Loc. cit. p. 176, 177, 178, 179.

gnaler à leurs élèves les dangers de l'alcool et autant que possible prêcher d'exemple (1).

Dans l'armée il devrait en être de même.

5. La création d'*établissements de tempérance* (restaurants, cafés, cercles, où les boissons alcooliques sont remplacées par des boissons, telles que le thé, le café, le chocolat, le lait, les limonades, les sirops etc...), est un facteur appréciable de la réaction antialcoolique.

Des établissements de ce genre sont nombreux en Angleterre, en Irlande, aux Etats-Unis, en Suisse. Ils ont groupé une clientèle considérable et certains d'entre eux, apportent un revenu important à leurs actionnaires.

En Norwège, il existe un café pour abstinents dans chaque village. En France, il n'y a qu'une dizaine d'*établissements* de consommation pour abstinents (2).

Après l'examen des réformes entreprises en vue d'arrêter les ravages de l'alcool, il devient évident que la *propagande individuelle*, privée, est le principal agent qui permette de lutter avec

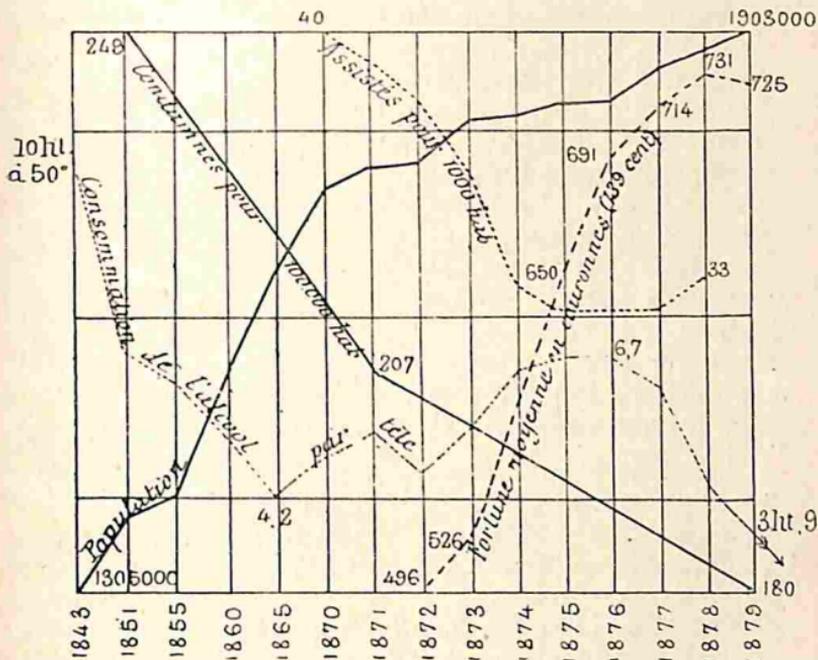
(1) M. Rambaud, ministre de l'Instruction publique vient de faire un chaleureux appel aux recteurs, professeurs et instituteurs au sujet de l'enseignement anti-alcoolique à donner à leurs élèves (voir *Officiel du 17 mars 1897*).

(2) Paris n'en possède que deux : rue Letellier, boulevard Barbès.

avantage contre l'alcoolisme. Elle est à l'origine de toute action collective. C'est elle qui prépare le travail des autorités législatives. Les exemples sont là pour le prouver. Dans la Norvège, notamment, qui était un des pays les plus intoxiqués, la campagne anti-alcoolique a été admirablement conduite. Des hommes de toutes conditions se sont groupés, et ont commencé par s'abstenir de toute boisson alcoolique. Les enfants ont été élevés dès le bas-âge dans l'abstinence. Grâce aux mesures restrictives que les sociétés d'abstinence sont arrivées à mettre en vigueur — système de Gothenbourg et option locale — mesures auxquelles elles ont donné un caractère absolument désintéressé, elles sont arrivées à enrayer l'alcoolisme dans de très grandes proportions. Dans un grand nombre de communes, les habitants ont supprimé par voie de vote, les débits de liqueurs fortes. Aussi voit-on la consommation descendre pendant une période de 36 ans (1843-1879), de 10 litres par tête à 3 litres 9. Dans le même temps le chiffre de la population s'élève de 1.305.000 habitants à 1.903.000. Le chiffre des condamnations s'abaisse de 249 pour 100.000 habitants à 180. Le chiffre des assistés s'abaisse de 40 pour 1000 habitants

(1) Voir fig. 1.

à 33, et pourtant les modes d'assistance se dé-



veloppent de plus en plus. Enfin le chiffre de la fortune publique s'élève par tête, de 496 cou-

ronnes (1) à 725. Il n'a fallu que 7 ans pour obtenir ce dernier résultat, (D^r Legrain).

Pour lutter efficacement contre l'alcool, il nous faut commencer par propager l'abstinence de toute boisson distillée, et quand nous le pourrons, l'abstinence de toute boisson alcoolique. Pour un grand nombre d'individus, cette dernière mesure est seule capable de leur faire perdre le besoin immodéré des boissons alcooliques. C'est aux hommes sobres à commencer à prêcher d'exemple en acceptant l'abstinence.

Les sociétés d'abstinence ont obtenu de très grands résultats, notamment en Norwège, en Suisse, en Angleterre, en Finlande, en Amérique où ces sociétés ont déjà fait voter dans six Etats (2) l'interdiction absolue de la production et de la vente des boissons alcooliques) etc.

Il faut donc se grouper en *Sociétés d'abstinence* ou se rallier à des Sociétés d'abstinence déjà existantes. C'est aux Sociétés d'abstinence, qu'il appartient de former et d'éclairer l'opinion publique, de veiller avec ardeur à ce que les prescriptions légales qu'elles auront provoquées ne restent pas lettre morte. Les seuls pays qui

(1) La couronne vaut 1 fr. 39.

(2) Maine, Iowa, Kausas, Vermont, Dakota Nord et Sud.

ont fait des lois sérieuses contre l'alcoolisme, sont ceux où ces Sociétés les ont provoquées et préparées (Ladaine).

Dans les Iles Britanniques on compte 5 millions d'abstinents ; en Suède, où il y a 4.579.115 habitants, on compte 60.000 abstinents ; en Norvège, où il y a 1.989.000 habitants, on compte 100.000 abstinents ; en Danemark, où il y a 2.185.160 habitants, on compte 30.000 abstinents ; En Suisse (2.934.000 habitants), pays de vignoble, où l'abstinence rencontre par conséquent, de sérieux obstacles, la société d'abstinence de la « Croix-Bleue » comptait en 1894 (30 septembre) 13.011 membres.

Il existe en France quatre sociétés de tempérance :

1^o La première en date est la *Société française de Tempérance*, fondée à Paris en 1872, qui depuis, a pris le nom de *Ligue nationale contre l'alcoolisme*. Elle organise des conférences, encourage la publication d'ouvrages et brochures anti-alcooliques, mais n'exige aucun engagement (1).

2^o La *Société française de tempérance de la*

(1) Siège central : 34, boulevard Beaumarchais, Paris.

Croix-Bleue, fondée en 1893 (1), vise surtout le relèvement des buveurs. Elle exige de ses membres l'abstinence de toute espèce de boissons alcooliques (2). Elle comptait, le 30 septembre 1896, 1,467 membres, dont 199 anciens buveurs abstinents depuis plus d'un an. Elle organise des conférences et répand des publications (3).

3° La *Société contre l'usage des boissons spiritueuses* a été fondée en 1895. Comme son nom l'indique, elle exige de ses membres l'abstinence de toutes les boissons distillées ou des spiritueux. Elle permet l'usage modéré des boissons fermentées : bière, vin et cidre. Elle compte actuellement (mai 1897) environ 5,000 membres, répartis en 67 sections à Paris et en province.

« Soulever un mouvement d'opinion contre l'alcool, intervenir dans les milieux scolaires pour enseigner à l'enfance les principes de la

(1) Avant 1893, il existait déjà en France, quelques sections de la *Société de la Croix Bleue de Genève*. Ce n'est que depuis décembre 1896 que les sections françaises se sont constituées *Société nationale française*.

(2) Il faut ajouter que la *Croix Bleue*, sans être liée à aucune église déterminée, déclare travailler « avec l'aide de Dieu. »

(3) Le bureau du Comité de la *Société* est à Rouen, 10, rue Duguay-Trouin..

tempérance », voilà ce que nous lisons sur le programme de cette société. (1).

4^e L'Association de la Jeunesse française tempérante (2), fondée par M. le docteur Roubinovitch en 1895-1896, demande à ses membres le même engagement que la Société contre l'usage des boissons spiritueuses. Elle s'est surtout propagée dans les établissements d'instruction publique.

Mentionnons enfin l'Ordre international des Bons Templiers, dont l'organisation est analogue à celle de la Franc-Maçonnerie : il compte plus de 600.000 membres répartis dans toutes les parties du monde. Les membres, s'engagent non seulement à ne jamais consommer de boissons contenant de l'alcool, mais encore à ne jamais en préparer, ni en acheter, ni en vendre, ni en offrir. Cette association a eu peu de succès en France.

CONCLUSION

Resterons-nous indifférents devant les ravages d'un des ennemis les plus redoutables du genre humain, qui étend ses ravages non seulement sur le buveur mais sur sa postérité, qui

(1) Son président est M. le D^r Legrain, médecin en chef à l'Asile d'aliénés de Ville-Evrard. Siège social de la Société : 5, rue de Pontoise, Paris. Elle publie un bulletin mensuel : *l'Alcool*.

(2) Siège social : 115, rue du Faubourg Poissonnière, Paris.

le pousse à un abus croissant, qui apporte un contingent énorme aux hôpitaux, aux asiles d'aliénés, aux prisons, qui « pervertit les instincts, qui empoisonne et paralyse lentement notre cerveau, sans que nous nous en apercevions, qui émousse et détruit en premier lieu les facultés les plus élevées de notre âme, nos sentiments moraux, nos pensées les plus profondes. . . qui nous rend en un mot plus animal et plus grossier que nous ne le sommes déjà.

« Pour lutter avec succès contre lui, nous n'avons qu'un moyen : le seul qui ait réussi jusqu'ici. Il faut déclarer à ce poison social une guerre d'extermination, sans trêve ni repos, jusqu'à ce qu'il soit relégué dans les laboratoires de chimie et dans la pharmacie, où sa place est à côté de la morphine, de l'opium, de la cocaïne, du hachich et de tous les autres poisons narcotiques de toute sorte et de tout nom (1). »

A. HOLLARD. (2)

(1) D^r A. FOREL : *La boisson dans nos mœurs*, p. 42.

(2) D'après : Un article paru dans la *Revue générale des Sciences* (30 mars 1896) de M. X. ROCQUES : « *État actuel et besoin de l'Industrie des Eaux-de-Vie et Liqueurs en France.* »

D'après : « *Un Fléau social : l'Alcoolisme,* » du DOCTEUR LEGRAIN.

D'après : « *La Lutte contre l'Alcoolisme,* » du DOCTEUR LABORDE.

D'après : « *L'alcool* », par les D^{rs} SÉRIEUX et MATHIEU.

