

JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ STATISTIQUE DE PARIS

L. LUNIER

La consommation des boissons alcooliques

Journal de la société statistique de Paris, tome 19 (1878), p. 33-56

http://www.numdam.org/item?id=JSFS_1878__19__33_0

© Société de statistique de Paris, 1878, tous droits réservés.

L'accès aux archives de la revue « Journal de la société statistique de Paris » (<http://publications-sfds.math.cnrs.fr/index.php/J-SFdS>) implique l'accord avec les conditions générales d'utilisation (<http://www.numdam.org/conditions>). Toute utilisation commerciale ou impression systématique est constitutive d'une infraction pénale. Toute copie ou impression de ce fichier doit contenir la présente mention de copyright.

NUMDAM

Article numérisé dans le cadre du programme
Numérisation de documents anciens mathématiques
<http://www.numdam.org/>

II.

LA CONSOMMATION DES BOISSONS ALCOOLIQUES.

I. Consommation des eaux-de-vie et des esprits.

Dans un premier article publié dans le numéro de juillet 1876, nous avons fait connaître la consommation du vin, du cidre et de la bière. — Nous allons nous occuper aujourd'hui de celle des eaux-de-vie et des esprits.

Nous rappellerons d'abord que pendant la période 1863 à 1874, la production annuelle de l'alcool s'est élevée en moyenne à 1,469,754 hectolitres.

Depuis cette époque, la production a été :

En 1875 (du 1 ^{er} octobre 1874 au 31 septembre 1875) . . .	1,842,842
En 1876	1,987,857
En 1877	1,185,821

Pour obtenir le chiffre total de la consommation, il est nécessaire d'ajouter à ceux qui expriment la production, les importations qui sont, année moyenne, de 60 à 80,000 hectolitres, et d'en retrancher les exportations qui représentent un chiffre sept à huit fois plus élevé. Quant au stock en fin d'exercice, il varie assurément d'une année à l'autre, suivant l'importance de la production et de la consommation, mais dans l'ensemble on peut admettre qu'il reste toujours à peu près le même.

En faisant l'application de ces principes à l'année 1875, sur laquelle ont porté plus particulièrement nos recherches, on obtient :

Stock au 1 ^{er} octobre 1872	575,314	hectolitres.
Production de l'exercice	1,408,522	—
Importation	48,053	—
Ressources totales	<u>2,031,889</u>	—
Exportations à déduire	542,513	} 989,942 —
Stock au 30 septembre 1873, id.	447,429	
Reste	<u>1,041,947</u>	—

Il reste donc, pour la quantité livrable à la consommation intérieure, 1,041,947 hectolitres, sur laquelle 954,296 hectolitres ont été soumis aux droits, et 87,651 hectolitres consommés en franchise ou livrés en fraude.

Sur ce dernier chiffre, nous avons pu rétablir 70,000 hectolitres environ, répartis sur une soixantaine de départements, mais nous n'avons pu trouver la trace du reste. Il en résulte que nous avons dû, en établissant notre tableau départemental, nous arrêter, pour l'année 1873, à un chiffre de consommation de 1,024,085 hectolitres.

Malgré la loi du 5 septembre 1872, qui assimile sous certaines réserves les bouilleurs de cru aux distillateurs et bouilleurs de profession, on n'est pas encore parvenu à connaître d'une manière précise les quantités d'alcool qu'ils livrent au commerce; il n'est pas moins difficile d'apprécier le stock en fin d'année. — Il en résulte qu'on ne connaît d'une manière bien précise que les quantités soumises au droit général de consommation, ainsi que celles qui sont ou importées ou exportées. Mais, au point de vue qui nous occupe, ce sont les quantités soumises aux droits qui nous intéressent.

Nous en donnons ici le mouvement depuis 1850 :

ANNÉES.	QUANTITÉS soumises au droit général de consommation.		ANNÉES.	QUANTITÉS soumises au droit général de consommation.	
	En général.	Par tête.		En général.	Par tête.
	hectolitres.	litres.		hectolitres.	litres.
1850	585,200	1.64	1864	870,250	2.30
1851	622,800	1.74	1865	873,000	2.30
1852	648,600	1.81	1866	964,200	2.53
1853	644,350	1.80	1867	939,500	2.46
1854	601,700	1.68	1868	971,300	2.54
1855	714,800	1.99	1869	1,008,750	2.62
1856	768,400	2.13	1870	882,790	2.29
1857	825,600	2.29	1871	1,013,200	2.77
1858	842,700	2.33	1872	755,463	2.09
1859	823,030	2.27	1873	934,950	2.58
1860	851,200	2.35	1874	970,550	2.66
1861	882,900	2.23	1875	1,010,050	2.76
1862	857,600	2.29	1876	1,004,300	2.71
1863	870,300	2.31			

D'après la statistique de France, 4^e volume, la consommation par tête s'établit ainsi :

En 1871	6 litres.	En 1873	4 litres.
En 1872	4 —	En 1874	4 —

Mais ces chiffres ne s'appliquent qu'à l'ensemble des communes à octroi, c'est-à-dire à 10,517,000 habitants agglomérés, auxquels les jours de fête et de marché, c'est-à-dire une ou deux fois par semaine, vient s'ajouter une population flottante relativement considérable, qui souvent consomme en un jour autant d'alcool que la population normale en consomme pendant une semaine.

Malgré cette restriction, le classement des départements, établi d'après les produits des octrois, diffère très-peu de celui qu'on obtient en s'appuyant sur la consommation générale du pays.

Revenons maintenant aux départements, en nous bornant à l'année 1873, et donnons le tableau de leur consommation. Mais nous devons faire observer que ces chiffres ne doivent être considérés que comme des *minima*.

Consommation des alcools par département.

RÉGIONS.	DÉPARTEMENTS.	CONSUMMATION en 1873		RÉGIONS.	DÉPARTEMENTS.	CONSUMMATION en 1873	
		par départ- tement.	par habitant.			par départ- tement.	par habitant.
		hectol.	litres.			hectol.	litres.
1 ^{re} RÉGION. — N.-Ouest.	Finistère	30,086	4.68	2 ^e RÉGION. — Nord.	Nord	67,370	4.65
	Côtes-du-Nord	18,622	2.10		Pas-de-Calais	48,253	6.34
	Morbihan	11,495	2.34		Somme	44,227	7.96
	Ille-et-Vilaine	20,499	3.48		Seine-Inférieure	79,323	10.00
	Manche	28,087	5.16		Oise	24,039	6.07
	Calvados	30,792	6.80		Aisne	40,180	7.25
	Orne	18,916	4.75		Eure	25,702	6.80
	Mayenne	24,083	6.87		Eure-et-Loir	12,472	4.42
	Sarthe	14,731	3.30		Seine-et-Oise	29,296	5.05
	Total et moyenne	<u>197,341</u>	<u>4.35</u>		Seine	117,468	5.29
			Seine-et-Marne	12,401	2.29		
			Total et moyenne	<u>500,731</u>	<u>5.88</u>		

Consommation des alcools par département (suite)

RÉGIONS.	DÉPARTEMENTS.	CONSOMMATION en 1873		RÉGIONS.	DÉPARTEMENTS.	CONSOMMATION en 1873	
		par département.	par habitant.			par département.	par habitant.
3 ^e RÉGION. — Nord-Est.	Ardennes	hectol.	litres.	7 ^e RÉGION. — Sud-Ouest.	Gironde	hectol.	litres.
	Marne	12,680	3.96		Landes	9,210	1.36
	Aube	22,050	5.71		Dordogne	3,495	1.16
	Haute-Marne	6,270	2.46		Lot-et-Garonne	3,200	0.67
	Meuse	3,942	1.55		Gers	3,232	1.01
	Meurthe	7,438	2.61		Basses-Pyrénées	2,976	1.05
	Moselle	8,962	2.45		Hautes-Pyrénées	4,203	0.99
	Vosges	»	»		Haute-Garonne	1,484	0.63
	Haut-Rhin	13,565	3.45		Ariège	3,818	0.80
	Bas-Rhin	1,468	?		Total et moyenne	1,339	0.54
	Total et moyenne	76,375	3.39		32,957	0.95	
4 ^e RÉGION. — Ouest.	Loire-Inférieure	6,380	1.06	8 ^e RÉGION. — Sud.	Corrèze	1,987	0.66
	Maine-et-Loire	9,519	1.84		Cantal	1,703	0.73
	Indre-et-Loire	3,147	0.99		Lot	1,683	0.60
	Vendée	2,147	0.53		Aveyron	2,620	0.65
	Charente-Inférieure	4,950	1.06		Lozère	606	0.45
	Deux-Sèvres	3,286	0.99		Tarn-et-Garonne	1,319	0.59
	Charente	3,346	0.91		Tarn	2,629	0.75
	Vienne	2,805	0.87		Hérault	4,456	1.04
Haute-Vienne	4,281	1.33	Aude	2,586	0.90		
	Total et moyenne	39,861	1.09	Pyrénées-Orientales	3,217	1.68	
				Total et moyenne	22,806	0.80	
5 ^e RÉGION. — Centre.	Loir-et-Cher	3,995	1.49	9 ^e et 10 ^e RÉGIONS. — Sud-Est.	Haute-Loire	3,972	1.29
	Loiret	7,449	2.11		Ardeche	5,288	1.39
	Yonne	6,239	1.72		Drôme	2,068	0.64
	Indre	3,980	2.15		Gard	5,800	1.38
	Cher	4,219	1.26		Vaucluse	2,833	1.08
	Nièvre	5,900	1.77		Basses-Alpes	1,899	1.37
	Creuse	2,363	0.87		Hautes-Alpes	1,073	0.90
	Allier	4,895	1.25		Bouches-du-Rhône	6,374	1.15
	Puy-de-Dôme	4,841	0.85		Var	6,509	2.22
	Total et moyenne	43,881	1.38		Alpes-Maritimes	1,073	0.54
			Corse	5,307	2.05		
6 ^e RÉGION. — Est.	Côte-d'Or	7,700	2.06	Total et moyenne	42,196	1.29	
	Haute-Saône	3,650	1.20				
	Doubs	6,854	2.35				
	Jura	4,550	1.58				
	Saône-et-Loire	8,291	1.39				
	Rhône	13,409	2.08				
	Ain	4,016	1.11				
	Haute-Savoie	1,023	0.37				
	Savoie	2,128	0.79				
	Isère	6,975	1.21				
Loire	8,381	1.60					
	Total et moyenne	67,967	1.49				

RÉCAPITULATION.

1 ^{re} région. — Nord-Ouest	197,311	4.85
2 ^e région. — Nord	50,731	5.88
3 ^e région. — Nord-Est	76,375	8.29
4 ^e région. — Ouest	39,861	1.09
5 ^e région. — Centre	43,881	1.38
6 ^e région. — Est	67,967	1.49
7 ^e région. — Sud-Ouest	32,957	0.95
8 ^e région. — Sud	22,806	0.80
9 ^e et 10 ^e régions. — Sud-Est	42,196	1.29
Total et moyenne	1,021,085	2.81

Voici ce que nous enseignent les chiffres de ce tableau, ainsi que la carte n° 1, dans laquelle les départements sont classés d'après la quantité d'alcool qu'ils consomment.

Les départements qui consomment le plus d'alcool sont ceux qui consomment le moins de vin : la Seine-Inférieure, la Somme, l'Aisne, la Mayenne, le Calvados et l'Eure. La consommation par habitant y atteint les chiffres de 6 litres 80 à 10 litres d'alcool pur, ce qui représente un peu plus de 16 à 23 litres d'eau-de-vie à 42°, et nous avons compris dans le calcul les femmes et les enfants!

On ne boit pas ou l'on boit relativement peu d'alcool, au contraire, dans les départements essentiellement vinicoles : l'Hérault, le Gard, l'Aude, les deux Charentes, le Gers, les Pyrénées-Orientales, Tarn-et-Garonne.

Nos cartes 1 et 2 et les chiffres des deux premières colonnes de notre tableau qui leur correspondent, offrent sous ce rapport le contraste le plus frappant.

On consomme même relativement peu d'alcool dans ceux de nos départements qui produisent les plus grandes quantités d'eau-de-vie de vin : l'Hérault, les deux Charentes, le Gers, l'Aude, le Gard, les Bouches-du-Rhône, les Deux-Sèvres, la Gironde et la Bretagne.

Les départements où le cidre domine comme boisson courante — l'Ille-et-Vilaine, le Calvados, la Manche, l'Orne, la Mayenne, la Seine-Inférieure, l'Eure — sont, au contraire, les plus forts consommateurs d'alcool; ce qui tient, comme je l'ai dit ailleurs, à ce que les cidres que l'on boit presque partout aujourd'hui, en Bretagne et en Normandie, sont fades et indigestes et que les buveurs de cidre, sous prétexte de le faire passer, — c'est leur propre expression — absorbent pour ainsi dire autant de verres d'eau-de-vie que de pots de cidre. Aussi, contrairement à ce qui a lieu pour le vin, plus la récolte du cidre est abondante, plus on boit d'eau-de-vie, et nous verrons dans un instant ce que valent les eaux-de-vie que l'on consomme dans nos départements du Nord et du Nord-Ouest.

Les départements où la bière domine comme boisson courante — le Nord, les Ardennes, le Pas-de-Calais — sont sous ce rapport un peu mieux partagés que les départements qui consomment surtout du cidre. Encore dois-je ajouter que ces départements, le Nord et le Pas-de-Calais notamment, renferment des agglomérations ouvrières considérables, et c'est là un élément dont il faut tenir compte dans les recherches statistiques afférentes à la consommation des boissons, élément qui explique, d'ailleurs, certaines anomalies que l'on observe dans les cartes n^o 1 et 2, et les colonnes du tableau qui leur correspondent.

Si l'on compare les chiffres qui représentent la consommation de l'alcool par département en 1873, avec ceux des années 1839 et 1859, on constate des différences sur lesquelles nous nous arrêterons un instant.

Dans la région du Nord-Ouest, la consommation de l'alcool de 1839 à 1873 a augmenté de moitié (49 p. 100); les départements où l'accroissement a été le plus considérable sont la Mayenne, le Calvados, la Manche et la Sarthe. Elle n'a diminué bien légèrement, d'ailleurs, que dans le Finistère.

Dans la région du Nord, la consommation de l'alcool a un peu diminué, notamment dans la Seine-Inférieure, Seine-et-Oise et Seine-et-Marne (1); elle a augmenté dans presque tous les autres départements, mais surtout dans le Nord et le Pas-de-Calais, — où l'eau-de-vie était pour ainsi dire inconnue il y a quarante ans, au moins comme boisson courante, — l'Aisne et Eure-et-Loir.

Dans la région du Nord-Est, nous relevons une augmentation d'un tiers environ dans l'ensemble, des deux tiers dans les Ardennes, de près du double dans la Marne, et une diminution dans quelques autres départements, la Haute-Marne, la Meuse et la Meurthe.

Dans la région de l'Ouest, la consommation de l'alcool, relativement assez faible

(1) Cette diminution pourrait bien tenir à la fraude, qui a dû beaucoup augmenter dans ces départements depuis que les distilleries y ont pris une grande extension.

d'ailleurs, a augmenté de plus d'un tiers (38 p. 100) depuis 1839. L'augmentation a surtout été sensible dans la Charente et la Vienne.

Dans le *Centre*, la consommation de l'alcool a plus que doublé, et cela à peu près uniformément dans tous les départements de cette région; elle n'a diminué dans aucun d'eux. Elle n'y a jamais, du reste, atteint des chiffres bien considérables.

Dans l'*Est*, la consommation est restée à peu près stationnaire dans l'ensemble, avec augmentation assez sensible dans la Côte-d'Or, le Doubs, l'Isère et la Loire, et diminution dans la Haute-Saône et le Rhône, où la consommation du vin, au contraire, a très-notablement augmenté.

Dans le *Sud-Ouest*, où la consommation de l'alcool est encore moins élevée que dans l'Est, l'augmentation a été dans l'ensemble de 70 p. 100 et a porté à peu près également sur tous les départements de la région, sauf dans Lot-et-Garonne et dans le Gers, où elle a été beaucoup plus sensible.

Dans le *Sud*, où la consommation de l'alcool est plus faible que partout ailleurs, elle a plus que doublé et cela à peu près également dans tous les départements de la région: elle n'a diminué que dans l'Aude.

Enfin, dans le *Sud-Est*, la consommation a augmenté de 59 p. 100; un seul département de cette région, l'Ardèche, a échappé à l'augmentation.

En résumé, depuis 1839, la consommation de l'alcool a augmenté, pour la France entière, de 38 p. 100; elle n'a diminué que dans la région du Nord, où elle était déjà très-forte en 1839; elle est restée stationnaire dans l'Est et a augmenté dans toutes les autres régions.

Dans la plupart des départements où la consommation de l'alcool a diminué ou est restée stationnaire, il y a lieu de l'attribuer surtout à l'augmentation de la consommation du vin, la seule boisson qui paraisse, avec la bière, pouvoir lutter contre l'envahissement des alcools d'industrie.

Quand on étudie avec une certaine attention, en effet, à ce point de vue spécial, les départements où la culture de la vigne est toujours restée dans des limites fort restreintes, — le Morbihan, Ille-et-Vilaine, la Mayenne, la Sarthe, Eure-et-Loir, Seine-et-Oise, l'Oise, l'Aisne, les Ardennes, — et qui forment une ligne non interrompue de l'Ouest à l'Est, on est frappé de ce fait que dans tous ces départements les superficies plantées en vigne ont diminué depuis 1840 et que c'est surtout dans ces départements que la consommation de l'alcool a augmenté. La consommation du vin y a augmenté également; mais dans la concurrence que se font dans ces départements les vins du Centre et du Midi et les alcools du Nord, ces derniers malheureusement ont l'avantage et s'étendent lentement comme une tache d'huile vers nos départements du Centre et surtout de l'Est.

Nous dirons plus loin comment il serait possible d'arrêter cet envahissement qui n'offre guère moins de danger pour l'avenir de la France que celui que nous avons subi pendant la guerre fatale de 1870-1871.

Il est naturel de constater que la consommation de l'alcool est plus grande dans le chef-lieu que dans l'ensemble du département; mais si cette consommation atteint des chiffres relativement si élevés dans quelques-unes de ces villes, il faut l'attribuer, au moins dans une certaine mesure, à la population flottante qui, pendant plusieurs mois de l'année, vient s'ajouter, dans des proportions plus ou moins considérables, à la population normale; il en est ainsi notamment à Nice, Trouville, Honfleur, Versailles, etc.

Comparons maintenant la France aux autres pays.

États-Unis d'Amérique. — En 1828, la consommation des boissons spiritueuses était, par tête, de 24 à 25 litres, soit environ 12 à 13 litres d'alcool absolu (1).

En 1844, les États-Unis ont produit 1,880,000 hectolitres d'alcool, soit, pour une population de 17,069,450 habitants, 11 litres par tête.

En 1870, la population étant de 38,558,371 habitants, la production des alcools a été de 3,282,000 hectolitres, soit 8.50 par tête.

En 1871, la production n'a été que de 2,829,000 hectolitres, soit 7.35 par habitant. Il y aurait donc depuis quelques années une diminution assez notable dans la consommation des alcools.

Mais nous devons ajouter que le nombre des distilleries clandestines est considérable aux États-Unis, et qu'on y importe environ 120,000 hectolitres d'esprits par an; les chiffres de la consommation sont donc certainement, pour l'année 1870, beaucoup plus élevés que ceux que je viens de donner d'après le *Moniteur belge* et l'*Alliance News*.

Grande-Bretagne. — La consommation de l'alcool ramené à 100°, était par tête

En 1825	de 4 litres 12
En 1850	4 — 30
En 1858	4 — 75
En 1870-1871.	9 — 07 (2)

dont les trois quarts environ fabriqués dans le pays même.

Nous trouvons ailleurs (3) les proportions suivantes :

	Angleterre.	Irlande.	Écosse.
En 1841.	2 lit. 34	3 lit. 63	10 lit. 35
En 1853.	3 — 78	5 — 78	10 — 67

Pendant les années 1872-1875 la consommation des spiritueux anglais a atteint les chiffres suivants (4) en hectolitres :

	1872.		1873.		1874.	
	totale.	par tête.	totale.	par tête.	totale.	par tête.
Angleterre	656,884	2.90	719,676	3.17	756,491	3.34
Écosse.	292,905	8.73	302,101	9.00	318,416	9.48
Irlande.	270,151	4.94	282,574	5.19	281,435	5.18
Royaume-Uni . . .	1,219,940	3.84	1,304,351	4.11	1,356,342	4.27

A ces chiffres il faut ajouter les spiritueux importés du dehors (colonies ou étranger), dont le montant s'est élevé, en 1873, à 550,000 hectolitres (5).

La consommation de l'alcool absolu dans le Royaume-Uni est donc d'environ 1,850,000 hectolitres par an; elle a été, en 1875, de 1,924,470 hectolitres, soit 6.06 par tête (6).

En Suède, la consommation de l'alcool par tête était, en 1870, de 10 lit. 34. Elle était le double il y a 20 ans, et le D^r Magnus Huss, inspecteur général du ser-

(1) Le whisky, qui est la boisson courante aux États-Unis, contient, en effet, 49 à 50 p. 100 d'alcool pur.

(2) *The medical Journal of temperance*, 1871, p. 152.

(3) *The temperance cyclopædia*, par William Reid, p. 297.

(4) *Journal vinicole* du 1^{er} mars 1875.

(5) *Irish temperance League journal*, oct. 1874.

(6) *La Tempérance*, 1877, p. 98.

vice des aliénés en Suède, auquel nous devons ces renseignements, n'hésite pas à attribuer cette diminution à l'augmentation progressive de l'impôt sur l'alcool, à la réglementation sévère des débits de boissons et à l'action des sociétés de tempérance.

Russie. — La consommation de l'alcool pur était, par tête, en 1866, de 10 lit. 69; à Saint-Petersbourg, elle était, en 1859, de 20 lit. 65 (1).

Danemark. — La consommation de l'alcool pur était, par tête, en 1845, de 16 lit. 51.

Hollande. — La consommation annuelle de l'alcool ramené à 100°, était, en 1870, de 4 lit. par tête. Elle atteignait les proportions de 5 lit. 19 à Amsterdam, de 7.83 à Rotterdam et de 10.85 à Groningen (2).

Elle était :

En 1871, de 281,633 hectolitres d'eau-de-vie à 50°.		
En 1872, de 305,649	—	—
En 1873, de 322,778	—	—
En 1875, de 352,958	—	—

soit par tête :

En 1871.	3 lit. 84 d'alcool pur.		
En 1872.	4 — 10	—	(3)
En 1873.	4 — 38	—	(4)
En 1875.	4 — 78	—	(5)

Belgique. — D'après les documents officiels, la consommation des spiritueux s'élevait, en 1830, à 180,000 hectolitres, et en 1870 à 430,000 hectolitres; ce qui représente une consommation par tête de 4 lit. 42 en 1830, et 8.56 en 1870 (6).

Dans le *Zollverein* allemand, la consommation était, il y a quelques années, d'environ 5 litres par tête d'alcool pur et elle tendait à augmenter sur tous les points.

La consommation de l'alcool est en moyenne, en Prusse, de 7 litres par tête, et en Autriche de 1.40. Elle ne cesse d'augmenter en Suisse.

II. Composition des eaux-de-vie et liqueurs.

Nous venons d'indiquer quelle est la consommation de l'alcool en France et dans les différents pays, mais il ne suffit pas de connaître les quantités, il est important de savoir sous quelles formes ces alcools peuvent être consommés.

Les uns ont été consommés sous forme d'eaux-de-vie proprement dites, — eaux-de-vie de vin ou de marcs, eaux-de-vie de cidre, eaux-de-vie de fruits — obtenues soit directement par la distillation au degré commercial de 36 à 60°, soit par le mouillage des alcools de vin, de marcs ou de cidre.

Les autres, plus connus sous le nom d'esprits, sont obtenus par des distillations successives, soit des matières que je viens d'énumérer, soit, beaucoup plus souvent, des grains, pommes de terre, topinambours, betteraves, mélasses, etc. Ces derniers sont plus particulièrement désignés sous le nom d'*alcools d'industrie*.

(1) Lettre du Dr Lowtsoff, rédacteur en chef des *Annales d'hygiène et de médecine légale*, publiées à Saint-Petersbourg.

(2) *De Volksriend*, 1872, n° 307.

(3) *De Volksriend* du 16 janvier 1873.

(4) *La Tempérance*, 1874, p. 109.

(5) *La Tempérance*, 1877, p. 93.

(6) Jansen, *De l'Influence de l'usage et de l'abus des alcooliques sur la santé des ouvriers*, br. in-8°, 1872, p. 6.

La presque totalité des eaux-de-vie de cidre, de marcs de raisin et de fruits, et la majeure partie des eaux-de-vie de vin sont consommées en nature, les autres entrent dans la fabrication des liqueurs (absinthe, chartreuse, bitter, anisette, etc.) (1).

On obtient bien directement aussi des eaux-de-vie de la distillation des baies de genièvre, de grains ou de pommes de terre (genièvre, whisky), mais la majeure partie des alcools d'industrie plus ou moins rectifiés, qui ne sont pas utilisés pour l'alcoolisation des vins, et dont nous n'avons pas à nous occuper ici, servent à la fabrication des mauvaises eaux-de-vie que l'on consomme principalement dans nos départements du Nord et du Nord-Ouest, et malheureusement aussi, depuis quelques années, sont trop souvent employés à falsifier les eaux-de-vie de vin.

Voici, exprimées en chiffres ronds et aussi approximativement que possible, les quantités d'alcool affectées aux diverses opérations que je viens d'énumérer :

Eaux-de-vie proprement dites (cognac, armagnac, eaux-de-vie de Montpellier, rhum, tafia)	100,000 hectol.
Eaux-de-vie de marcs de raisin	60,000 —
Eaux-de-vie de cidre	4,000 —
Kirsch, genièvre, obtenus directement	1,000 —
Absinthe et similaires	18,000 —
Bitter	18,000 —
Liqueurs diverses	18,000 —
Alcools d'industrie employés dans la fabrication des eaux-de-vie et liqueurs	737,000 —
Quantités soumises au droit général de consommation	956,000 —

La majeure partie des eaux-de-vie et liqueurs que l'on boit en France, sont donc fabriquées avec de l'alcool d'industrie, additionné d'eau et de diverses substances destinées soit à colorer le produit, soit à masquer le mauvais goût de ces alcools quand ils sont insuffisamment rectifiés.

Ceci nous amène à donner quelques détails sur les diverses espèces de boissons spiritueuses, et par là nous entendons toutes les boissons qui contiennent plus de 20 centièmes d'alcool absolu. Telles sont les différentes espèces d'eaux-de-vie, le rhum et le tafia, le genièvre, le kirsch, l'absinthe, le bitter, la chartreuse, le marasquin, l'anisette, le curaçao, etc., etc.

Nous n'avons pas besoin de dire que la plupart de ces liqueurs sont, à des degrés divers, nuisibles à la santé, et c'est sous ce rapport que nous allons les étudier sommairement.

A. Des eaux-de-vie proprement dites.

On comprend sous le nom d'eaux-de-vie toutes les boissons spiritueuses composées à peu près exclusivement d'alcool et d'eau. La proportion d'alcool varie entre 37°9 et 61; mais en France il est rare que l'eau-de-vie marque plus de 50 degrés centésimaux, et le plus communément elle n'en a que 41 à 45.

(1) Je n'ai point à parler, en effet, des eaux-de-vie ou esprits qui sont versés sur les vins insuffisamment alcoolisés, destinés généralement à être expédiés au loin; cette opération du vinage se fait chez les propriétaires bouilleurs de cru, le plus souvent sur la demande des négociants et avant la livraison, et les eaux-de-vie et esprits qui y sont employés, sans déclaration d'aucune sorte, ne sont pas compris dans les quantités soumises au droit général de consommation. Il en est de même des alcools d'industrie qui sont versés sur les vins destinés à l'exportation; ces alcools sont légalement affranchis de tout droit.

On pourrait donc croire que les vins suralcoolisés que l'on boit en France, le sont toujours avec des esprits-de-vin. Malheureusement, lorsqu'ils ont été manipulés comme je viens de l'exposer, les vins livrés au commerce sont confondus dans les mêmes celliers, et les négociants exportent à l'étranger, tantôt les uns, tantôt les autres, suivant que le commandent leurs intérêts ou les exigences de leurs correspondants.

Comme dans le chapitre consacré à la fabrication des eaux-de-vie je me suis longuement étendu sur les matières premières que l'on met en œuvre pour les obtenir, je n'aurai que de très-courtes observations à présenter sur les différentes espèces d'eaux-de-vie que le commerce livre à la consommation.

Les eaux-de-vie de vin, les seules que pendant longtemps on a connues en France, sont de beaucoup les meilleures; ce sont les seules même auxquelles on devrait donner le nom d'eaux-de-vie.

Jusqu'au commencement du XIX^e siècle, les eaux-de-vie de vin étaient toutes obtenues par la distillation directe du vin, mais bientôt ce qui était la règle est devenu l'exception. Au moyen d'appareils perfectionnés on obtient d'un seul coup des produits à tous les degrés de spirituosité, le plus souvent à 85 ou 86°, que l'on ramène ensuite au degré commercial par le mouillage, c'est-à-dire par l'addition d'une certaine quantité d'eau (1). Il en résulte assurément une grande économie dans la main-d'œuvre et le combustible, et plus tard dans les frais de transport; mais, toutes choses égales d'ailleurs, les eaux-de-vie ainsi fabriquées sont inférieures à celles qu'on obtient par la distillation directe, sous le double rapport de la qualité et de leur action sur l'économie.

Ces eaux-de-vie, néanmoins, sont de beaucoup supérieures à celles que l'on fabrique aujourd'hui avec les alcools d'industrie plus ou moins rectifiés, avec addition de substances destinées soit à leur donner un bouquet plus ou moins analogue à celui des véritables eaux-de-vie, soit à masquer le mauvais goût que conservent les alcools d'industrie les mieux rectifiés.

Les eaux-de-vie de vin, en vieillissant dans les tonneaux, perdent un peu de leur spirituosité, mais elles acquièrent plus de saveur et de bouquet.

Nous dirons quelques mots seulement des altérations spontanées des eaux-de-vie et des principales sophistications qu'on leur fait subir (2).

Les eaux-de-vie et alcools laissés pendant un certain temps en vidange renferment une proportion d'acide acétique supérieure à celle qui a passé lors de la distillation.

La présence des sels de plomb, de cuivre ou de zinc dans les eaux-de-vie provient soit des vaisseaux qui ont servi à les fabriquer ou à les conserver, soit, beaucoup plus rarement, des sels employés pour la clarification, quand il s'agit notamment des eaux-de-vie fabriquées avec les alcools de fécule ou de grains.

On fait subir aux alcools trois sortes de sophistications.

Dans le premier cas, pour tromper les employés de la régie, on cherche à augmenter la densité de l'alcool en ajoutant du chlorure de sodium.

Dans le second, on dénature l'alcool en y ajoutant une certaine quantité d'essence de térébenthine, de benzine ou de pétrole. Cette opération, parfaitement licite, d'ailleurs, a pour but de ne payer qu'un droit restreint à l'entrée des villes (à Paris, 46 fr. 50 c. décimes non compris, au lieu de 265 fr. 50 c.). Ces alcools ne sont pas destinés à être consommés comme boisson.

Enfin, dans le troisième cas, de beaucoup le plus fréquent, on falsifie l'alcool de vin en le mélangeant avec des alcools d'industrie plus ou moins rectifiés; souvent

(1) Dans les Charentes, l'eau destinée à mouiller les esprits est préparée plusieurs mois et même plusieurs années à l'avance.

(2) Je me suis surtout servi, pour cette étude, de l'excellent *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires*, de MM. Chevallier et Baudrimont, 4^e édit., 1875.

même on trompe l'acheteur en substituant complètement ces alcools à l'alcool de vin.

Les dégustateurs peuvent, en général, dévoiler ce genre de falsification; mais jusqu'ici la chimie paraît être restée impuissante à en fournir des preuves certaines, au moins dans la plupart des cas.

Aujourd'hui, avons-nous dit, la majeure partie des eaux-de-vie ne sont que des mélanges d'eau, d'alcool d'industrie et de diverses substances destinées à y développer artificiellement la saveur, la couleur et le bouquet qui peuvent les rapprocher le plus possible des eaux-de-vie de vin. Voici les moyens qu'on emploie le plus souvent à cet effet :

Pour donner aux eaux-de-vie artificielles un certain mordant, on y ajoute du *poivre ordinaire*, du *poivre long*, de la poudre de *gingembre*, de *piment*, de *pyréthre*, de *datura stramonium*, d'*ivraie*, d'*alun* et de *laurier-cerise*.

Pour leur donner de la couleur, on se sert du *caramel*, du *brou de noix*, du *cachou*. Chaque débitant, pour ainsi dire, a sa recette pour manipuler ses eaux-de-vie au goût de sa clientèle.

On obtient le bouquet par l'addition d'une certaine quantité d'*acide sulfurique*, d'*ammoniacque*, d'*acétate d'ammoniacque* et même de *savon*.

Et toutes ces affreuses drogues se débitent couramment sous les yeux de l'Administration et sans qu'elle puisse intervenir!

L'eau-de-vie de vin ne contient que de l'*alcool vinique* ou *éthylrique*; quant à celles fabriquées avec les alcools d'industrie, elles contiennent, outre l'alcool *vinique* qui en constitue la base, des principes particuliers dont les uns sont plus volatils que l'alcool *vinique* qui bout à 79° — aldéhyde, *éther acétique*, — et dont les autres bouillent bien au-dessus de 79° et ont l'apparence d'huiles essentielles — *alcool amylique*, *alcool propylique*, *alcool butylique*.

B. Eaux-de-vie de marcs de raisin.

Les eaux-de-vie de marcs de raisin, dont la majeure partie est consommée chez le récoltant ou dans le voisinage, sont des produits détestables qui renferment, outre l'alcool *vinique*, de l'*alcool caproïque* et de l'*éther œnanthylique*, composés neutres non moins nauséabonds que l'alcool *amylique* et l'alcool *butylique*.

C. Rhums et tafias.

Le véritable rhum (ou rum) et le tafia sont le produit de la distillation, après fermentation, des mélasses de la canne à sucre (rhum), ou du jus de la canne ou *vesou* (tafia). En France, on les confond à peu près indifféremment sous le nom de *rhum*.

Le véritable rhum est très-aromatique: on l'obtient complètement incolore et presque inodore; sa coloration brune provient de son séjour dans les tonneaux et souvent aussi de l'addition de jus de pruneaux, de goudron ou de râpures de cuir tanné, qui lui donne un bouquet particulier cher aux gourmets.

Le rhum marque de 50 à 65°, plus communément 52°.

Mais le rhum dont nous venons de parler est presque inconnu dans le commerce; la plupart de ceux qu'on débite sous le nom de rhums, *façons rhum*, sont fabriqués soit avec des alcools d'industrie, additionnés de diverses substances qui ont pour but de leur donner autant que possible la saveur et le parfum du véritable rhum, soit avec les mêmes alcools mélangés d'acide et d'éther formiques.

D. Eaux-de-vie de cidre.

Les eaux-de-vie de cidre contiennent, outre l'alcool vinique, de l'alcool propylique et des traces d'alcool amylique et d'alcool butylique.

Ces eaux-de-vie ont une odeur de pomme de reinette assez séduisante et sont par cela même assez dangereuses; elles tendent, du reste, à disparaître de la consommation courante, les producteurs trouvant plus avantageux de consommer ou de vendre leurs cidres en nature que de les distiller.

E. Le kirschenwasser ou kirsch.

Le kirschenwasser ou kirsch, que l'on fabrique surtout en Suisse et dans quelques-uns de nos départements de l'Est, — Haute-Saône, Vosges et Doubs, — contient 50 p. 100 d'alcool absolu.

On obtient d'habitude le kirsch par la distillation du jus fermenté du fruit frais du merisier.

On peut également retirer du kirsch des merises sèches : il suffit, à cet effet, de verser sur les merises et les noyaux écrasés et placés dans un tonneau, de l'eau à 40° centigrades et de distiller quand la fermentation est terminée, ce qui est un peu plus long qu'avec le procédé précédent.

Les merises sèches donnent un peu plus d'alcool que les fraîches.

Le vrai kirsch contient une petite quantité d'acide prussique; mais celui qu'on fabrique en faisant macérer, dans de l'alcool d'industrie, des feuilles de pêcher ou de laurier-cerise, en contient notablement plus que le vrai kirsch : il est donc à tous égards plus nuisible à la santé.

Les eaux-de-vie et alcools entrent dans la fabrication d'un nombre considérable de produits destinés à la consommation auxquels on donne, selon leur mode de préparation, les noms de teintures, d'alcoolats ou de liqueurs.

On se sert, pour fabriquer ces produits, soit des eaux-de-vie ou esprits de vin, soit des alcools d'industrie, selon la qualité des produits qu'on veut obtenir, et malheureusement, il faut le dire, à part quelques liqueurs de choix, elles sont presque toutes aujourd'hui fabriquées avec des alcools d'industrie. Avant de parler des liqueurs, je dirai quelques mots des teintures, des alcoolats et des essences dont on se sert pour les fabriquer.

F. Des teintures alcooliques.

On donne le nom de teintures alcooliques aux infusions non distillées de substances végétales dans l'alcool.

On les obtient en général en employant de l'alcool de 75 à 86°, dans lequel on fait macérer les substances, pendant un temps variable, à une température de 15 à 36° centigrades.

Les teintures conservées dans des vases bien bouchés et placés en un lieu ni trop chaud ni trop éclairé, se bonifient en vieillissant, par une sorte de combinaison qui s'opère entre les divers principes qui les composent.

Ces teintures servent surtout pour la confection des liqueurs.

G. Des alcoolats.

On donne le nom d'esprits parfumés ou d'alcoolats à des alcools chargés de principes volatils, odorants ou aromatiques qu'ils ont entraînés avec eux dans la distillation.

Les esprits sont simples ou composés selon qu'on s'est servi, pour les obtenir, d'une ou de plusieurs substances : fleurs, bois, fruits, racines ou autres parties des plantes.

On ne doit employer, pour préparer les esprits, que des alcools à 85° très-purs et francs de goût, ce qui, malheureusement, ne se fait pas toujours.

On ne distille qu'après macération des substances dans l'alcool pendant 24 à 30 heures, et on a soin, au moment de mettre sur le feu, d'ajouter un volume d'eau moitié de celui de l'alcool pour retenir certaines substances résineuses, salines ou extractives qui y sont solubles et que l'alcool n'entraîne plus dès lors en se volatilisant.

Les esprits, comme les teintures, gagnent en vieillissant, parce qu'il s'opère une combinaison plus intime entre les parties constituantes. On obtient le même résultat, dans une certaine mesure, en plongeant dans un mélange réfrigérant les esprits renfermés dans des vases à parois minces et d'une faible capacité.

Pour avoir des esprits parfumés d'une grande délicatesse, on les soumet à une rectification.

H. Des essences ou huiles essentielles.

Je dirai quelques mots des huiles essentielles, parce qu'elles entrent dans la fabrication des liqueurs et que souvent même elles jouent un rôle important au point de vue qui nous occupe.

Les huiles volatiles ou huiles essentielles se distinguent des huiles fixes ou grasses par leur volatilité, leur odeur, et par la propriété qu'elles ont de ne pas laisser de taches sur le papier.

C'est en elles que réside le principe odorant des plantes, leur arôme.

On les obtient le plus souvent par voie de distillation. La plante est placée dans un alambic rempli d'eau; l'huile est entraînée par la vapeur d'eau à la température de 100°.

Quelques-unes seulement, celles de citron et de bergamote, peuvent être obtenues par l'expression des zestes frais.

Pour les fleurs, on a recours à la distillation, à l'infusion ou à la macération dans des corps gras.

On conserve les essences dans des flacons bien remplis, bouchés à l'émeri et placés dans l'obscurité.

Les huiles essentielles sont peu solubles dans l'eau — dans mille parties environ; — mais elles le sont toutes dans l'éther et dans l'alcool. Aussi les solutions alcooliques qui en renferment se troublent-elles dès qu'on y verse une certaine quantité d'eau.

Les huiles essentielles forment six groupes distincts d'après leur mode de préparation.

Le 1^{er} groupe comprend les essences qu'on ne peut obtenir que par l'action d'une huile fixe : huiles de jasmin, de lis, de tubéreuse, d'héliotrope, etc., en un mot, des fleurs dont l'odeur est aussi douce que fugace.

Dans le 2^e groupe on a classé les huiles aromatiques qu'on peut extraire des plantes par simple expression : huiles de bergamote, de citron, de cédrat, de fleurs d'oranger.

Le 3^e groupe renferme les essences, en général plus pesantes que l'eau, qu'on obtient par la distillation : huiles de cassia, de cannelle, de girofle.

Au 4^e groupe nous rattacherons les huiles obtenues par la distillation qui se solidifient par le refroidissement et se cristallisent par une évaporation lente : huiles d'anis, de badiane, de fenouil, de menthe poivrée, de roses.

Le 5^e groupe ne comprend que l'huile de muscade, qu'on obtient à l'état concret par l'expression à chaud des noix de muscade pilées dans un mortier.

Dans le 6^e groupe, enfin, se placent les huiles volatiles dites camphrées, parce qu'elles tiennent naturellement du camphre en dissolution : huiles d'aunée, de marjolaine, de lavande, de matricaire, de romarin, de sauge, de valériane, etc. On les obtient par la distillation en présence de l'eau.

Aux essences dont je viens de parler, il faut en ajouter quelques-unes qu'on ne peut guère rattacher à l'un des groupes précédents, telles sont :

La *nitrobenzine* ou essence de mirbane, essence d'amandes amères artificielles, qui a de nombreuses applications dans l'industrie ;

Les *essences de fruits* : ananas, melon, fraise, framboise, etc., qui sont des mélanges de sels d'oxyde d'éthyle ou d'oxyde de méthyle combinés dans des proportions diverses et ayant comme excipient de l'alcool à 83°, pur de goût ;

L'*essence de cognac*, qui est le produit de la distillation de marcs de raisin.

I. Des liqueurs.

Toutes les liqueurs, de quelque nom qu'on les décore, ont pour base l'alcool, le sucre et l'eau, auxquels on ajoute comme accessoires diverses substances aromatiques, dont le nombre aujourd'hui varie à l'infini.

On emploie, pour préparer les liqueurs de table, quatre procédés différents : 1^o la distillation directe ; 2^o l'infusion ou macération ; 3^o le mélange des produits distillés ; 4^o le mélange des sucs de fruits avec l'alcool.

La distillation directe a été pendant longtemps le seul procédé employé pour la fabrication des liqueurs ; mais lorsque l'on soumet à la même distillation plusieurs substances aromatiques, les principes volatils ne s'évaporant pas tous à la même température, on obtient des produits qui ne répondent que très-imparfaitement aux matières employées.

Il est donc préférable de préparer d'abord des teintures par infusion ou macération à froid, ce qui constitue un deuxième procédé de fabrication.

Le troisième procédé consiste à mélanger, dans de certaines proportions, des teintures ou des alcoolats, auxquels on ajoute des sirops et au besoin de l'eau-de-vie.

Enfin, on obtient une quatrième catégorie de liqueurs en mélangeant de l'alcool avec des sucs de fruits, avec ou sans le secours de la fermentation.

Les produits fabriqués par les liquoristes peuvent être divisés en quatre classes : liqueurs ordinaires, liqueurs demi-fines, liqueurs fines et liqueurs surfines.

Ces divisions reposent beaucoup moins sur la qualité des liqueurs employées que sur les proportions respectives du sucre, de l'alcool et de l'eau.

Ainsi on emploie :

Pour les liqueurs ordinaires : une partie de trois-six du commerce, deux parties d'eau et 125 à 175 gr. de sucre par litre de mélange ;

Pour les liqueurs fines : parties égales d'alcool et d'eau, avec 250 à 300 gr. de sucre par litre ;

Enfin, pour les liqueurs surfines : les mêmes proportions d'alcool et d'eau, avec 375 à 500 gr. de sucre.

Pour les liqueurs fines et surfines on augmente en même temps la dose d'aromates.

Les liqueurs fines et surfines sont connues sous les noms de *crèmes* et d'*huiles*; les liqueurs ordinaires sont désignées sous le nom d'*eaux*; enfin on appelle *ratafias* les liqueurs obtenues par simple infusion.

Toutes les liqueurs gagnent en vieillissant; il s'établit, en effet, entre le sucre et l'alcool une sorte de fermentation lente, mais continue, par suite de laquelle les divers principes, qui n'étaient d'abord que mélangés, se combinent et se pénètrent de façon à faire un tout homogène.

On se sert à cet effet, selon les quantités à conserver, de vases en grès ou en bois bien lavés avec de l'eau acidulée.

Les *liqueurs ordinaires* contiennent, par hectolitre, 25 litres d'alcool à 85° ou 21 lit. 25 à 100°. L'eau et le sucre font le surplus.

Les *liqueurs doubles* contiennent 42 lit. 50 d'alcool absolu.

Pour les *liqueurs demi-fines* la proportion par hectolitre est de 28 à 30 litres d'alcool à 85°, y compris l'esprit parfumé, soit en moyenne 22.65 p. 100 d'alcool à 100°.

Enfin, les *liqueurs surfines* contiennent, par hectolitre, 40 litres d'esprit parfumé, ou 34 p. 100 d'alcool absolu.

Voici, du reste, les proportions d'alcool ramené à 100° que contiennent les principales liqueurs que l'on consomme en France; je les ai classées par ordre alphabétique, en y ajoutant quelques produits qui ne sont pas à proprement parler des liqueurs, mais qui n'en entrent pas moins, quoiqu'à titre exceptionnel, dans la consommation.

	Alcool absolu en volume (par hectol.).		Alcool absolu en volume (par hectol.).
Absinthe ordinaire	46 à 47	Elixir de longue vie.	70.00
— demi-fine.	49 à 50	Genièvre de Hollande.	49.00
— fine	67 à 68	Kirsch	50.00
— suisse	70.72	Huile de kirsch, fine	27.00
Crème d'absinthe surfine	29.75	— surfine	30.25
Anisette de Bordeaux.	33.30	Kümmel de Breslau.	40.00
— de Paris.	31.85	Liqueur hygiénique de Raspail .	25.50
— de Lyon.	33.85	Marasquin de Zara, par les es-	
Bénédictine	34.00	sences, surfin	30.50
Bitter français	42.50	Crème de menthe, surfine	32.20
— d'Allemagne	36.00	Parfait amour, par les essences,	
Chartreuse verte	62.00	ordinaire	21.25
— blanche	43.00	Parfait amour, par les essences,	
— jaune	43.00	demi-fin	23.60
China-China.	25.50	Parfait amour, par les essences,	
Crème de moka, ordinaire	21.25	surfin	27.20
— — fine	34.00	Ratafias divers, ordinaires	21.25
Curaçao ordinaire	21.25	— surfins	30.60
— fin	26.60	Scubac, par esprits simples, fin.	27.20
— surfin	32.20	— — surfin.	34.00
Eau de Botot	85.00	Trappistine	34.00
Eau de Cologne	85.00	Vermouth de Breslau	40.00
Eau-de-vie de Dantzic, fine.	26.60	— français	15 à 18
— — surfine	32.20	Vespetro, par les essences, ordi-	
Eau de mélisse des carmes.	93.50	naire.	21.25
Elixir de Cagliostro.	29.75	Vespetro, par les essences, fin .	27.20
— de Garus, par les essences, fin.	26.60	— — surfin.	32.20
— de Garus, surfin	32.20	Vulnéraire suisse.	54.00

Je dirai quelques mots seulement de l'absinthe, des bitters, du genièvre et des vermouths.

L'absinthe est une des liqueurs qui subissent le plus grand nombre de sophistications, surtout depuis la loi du 6 avril 1872, qui l'assimile, au point de vue de la taxe, à l'alcool pur et interdit la vente de l'essence d'absinthe si ce n'est à titre de substance médicamenteuse.

Voici la formule de quatre extraits d'absinthe obtenus par distillation :

	ORDI- NAIRE.	DEMI FINE		FINE.
		1 ^{re} formule.	2 ^e formule.	
Feuilles et sommités fleuries de				
grande absinthe gram.	600	600	600	600
Feuilles de petite absinthe . . . —	»	200	200	125
Citronnelle (mélisse citronnée) . . —	125	125	125	200
Sommités fleuries d'hysope . . . —	100	100	100	225
Angélique (racines) —	»	25	»	»
Anis vert —	400	800	800	1,000
Badiane —	»	400	800	225
Fenouil de Florence —	»	250	850	850
Coriandre —	»	»	225	225
Alcool à 85° litres.	11.75	12.00	12.8	16.30
Eau —	9.50	8.00	7.50	4.00

On fait infuser les plantes et les semences, pendant 24 heures, dans une portion de l'alcool, on distille avec l'eau, et au produit on ajoute le reste de l'alcool et l'eau; produit, 20 litres.

Les extraits d'absinthe ne comportent pas de sucre. Les absinthes se colorent souvent en vert au moyen de l'indigo, dont on verdit la couleur avec le caramel et le safran. On ajoute un peu d'alun pour tenir la couleur en suspension.

Les absinthes ordinaires marquent 45° à 47° à l'alcoomètre centésimal; celles demi-fines, 49° à 50°, et les absinthes fines, 70° à 72°.

On obtient également la liqueur d'absinthe au moyen des essences.

Aujourd'hui on fabrique, sous le nom de similaires d'absinthe, des boissons qui ne contiennent que fort peu d'absinthe. On ne peut que s'en féliciter au point de vue qui nous occupe.

Les *bitters*, dont la consommation a beaucoup augmenté depuis une quinzaine d'années, contiennent de 36 à 43 p. 100 d'alcool absolu; voici, d'après M. le D^r De-caisne, l'une des formules les plus usitées (1).

Anis	80 gr.	Menthe poivrée	40 gr.
Écorce d'oranges	80 —	Fleurs de lavande	40 —
Calamus aromaticus	80 —	Girofle	20 —
Baies de genièvre	80 —	Alcool à 80°	10 ^l ,65
Sauge	80 —	Sucre	3 ,60
Grande absinthe	60 —	Eau	6 ,65
Angélique	40 —		

Pour 20 litres.

Le *genièvre* ou *gin*, qui n'entre guère dans la consommation courante que dans deux ou trois de nos départements du Nord, contient 49° p. 100 d'alcool absolu.

Voici comment on le prépare habituellement; on prend :

Baies de genièvre	5 kilogr.
Houblon	500 gr.
Alcool à 85°	32 litres.

(1) *Un Mot sur les liqueurs dites apéritives*, dans la *Tempérance*, 1877, p. 163.

On écrase les baies dans un mortier, on pile le houblon et on fait macérer pendant 24 heures dans l'alcool; on distille au bain-marie avec 30 litres d'eau; on retire 30 litres d'esprit, auxquels on ajoute :

Alcool à 85° 28 litres.
Eau 42 —

pour 100 litres de genièvre.

On peut également obtenir le genièvre par essence.

Mais le plus souvent la boisson spiritueuse qu'on débite sous le nom de genièvre ne contient pas de genièvre; on la fabrique avec de l'orge germée, additionnée d'une certaine quantité de seigle.

Le *vermouth* est beaucoup moins une liqueur qu'un vin composé suralcoolisé; voici, du reste, la formule de l'un de ceux que l'on consomme le plus communément en France (Decaisne, *loc. cit.*) :

Grande absinthe.	125 gr.	Germandrée	125 gr.
Gentiane.	60 —	Vin blanc doux	95 lit.
Racines d'angélique	60 —	Alcool à 85°	5 —
Chardon bénit.	125 —	15 muscades:	
Calamus aromaticus	125 —	6 oranges fraîches coupées par tranches.	
Aunée.	125 —	Pour 100 litres.	
Petite centaurée.	125 —		

Nos vermouths contiennent bien rarement plus de 17 à 18 p. 100 d'alcool absolu. Le vermouth de Breslau en contient de 39 à 40.

III. Influence de la consommation des boissons alcooliques sur la santé physique et intellectuelle des populations.

Par la composition même des boissons alcooliques, on a facilement compris les dangers qu'entraîne pour la santé publique leur usage et surtout leur abus. On a pu voir en même temps les différences considérables que présentent à cet égard les vins et les eaux-de-vie relevés ou fabriqués avec des alcools d'industrie; il me reste à en donner des preuves d'un autre ordre, que j'emprunte à la *Statistique* et qui ne sont pas moins convaincantes.

A cet égard, j'exposerai successivement quelle est, parallèlement à la consommation par tête de l'alcool, du vin, du cidre et de la bière,

- 1° La proportion des inculpés pour ivresse publique;
- 2° La proportion des morts accidentelles déterminées par des accès de boisson;
- 3° La proportion des folies de cause alcoolique;
- 4° La proportion des suicides attribués à l'alcoolisme.

Ces résultats sont consignés dans le tableau ci-après, et pour en faire bien saisir la portée, j'ai fait dresser les six cartes ci-jointes dont les deux premières sont consacrées à la consommation de l'alcool et du vin, et les quatre dernières à la représentation figurée des proportions comprises dans les quatre points qui viennent d'être énumérés :

Influence de la consommation des boissons alcooliques sur la santé physique et intellectuelle des populations.

ORDRE.	DÉPARTEMENTS.	CONSUMMATION PAR TÊTE EN 1878				RÉSULTATS CONSTATÉS.			
		de l'alcool.	de vin.	de cidre.	de la bière.	Inculpés pour ivresse publique sur 10,000 habitants. 1874-76.	Mort. acci- dentelle par excès de boissons sur 100,000 habitants. 1872-75.	Folies de causes alcoo- liques sur 100 adm. 1867-69	Suicides par excès de boissons sur 100 prop. sur 100 suicides.
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	Seine-Inférieure.	10.00	21.0	76.14	9.60	76.62	1.81	22.05	9.99
2	Somme.	7.96	11.15	7.46	56.36	23.21	1.17	12.22	15.34
3	Aisne.	7.27	59.3	16.84	74.94	22.70	1.72	22.55	19.50
4	Mayenne.	6.87	12.1	100.14	3.69	21.59	1.28	24.90	14.30
5	Calvados.	6.80	8.1	182.24	3.48	24.63	1.54	29.37	23.35
6	Eure.	6.80	15.3	67.95	2.80	28.79	3.38	20.90	15.74
7	Pas-de-Calais.	6.34	10.8	0.78	152.79	18.30	1.13	8.65	19.45
8	Oise.	6.07	58.0	40.45	10.80	29.19	2.65	13.69	19.88
9	Marne.	5.71	150.0	0.47	17.10	28.40	2.26	10.40	22.30
10	Seine.	5.29	210.9	1.97	12.90	74.20	0.17	13.39	20.69
11	Manche.	5.16	5.0	169.80	1.57	15.17	1.84	19.51	35.92
12	Seine-et-Oise.	5.05	145.8	8.26	5.03	39.97	1.46	15.20	16.96
13	Orne.	4.75	5.5	123.50	1.06	22.39	1.01	13.03	17.40
14	Finistère.	4.68	18.8	23.60	5.78	82.40	4.62	17.26	10.40
15	Nord.	4.65	9.0	0.02	220.00	23.90	0.54	8.78	19.35
16	Eure-et-Loir.	4.42	71.2	23.32	2.41	27.83	2.83	10.89	13.83
17	Ardennes.	3.96	27.1	3.49	170.05	16.30	1.09	21.63	10.30
18	Ille-et-Vilaine.	3.48	10.6	247.14	3.39	27.87	0.98	12.85	18.87
19	Vosges.	3.45	74.4	»	38.16	25.60	4.71	17.43	15.84
20	Sarthe.	3.30	45.5	25.58	0.94	21.23	1.29	15.60	20.00
21	Meuse.	2.61	173.3	0.01	25.95	20.15	2.02	15.57	17.65
22	Aube.	2.46	133.3	0.09	6.51	16.43	1.96	10.95	13.33
23	Meurthe-et-Moselle.	2.45	127.1	»	44.08	31.84	1.99	19.34	14.04
24	Doubs.	2.35	123.4	»	9.63	18.87	2.13	12.10	13.32
25	Morbihan.	2.34	24.7	111.28	3.04	29.72	1.60	15.75	13.51
26	Seine-et-Marne.	2.29	80.5	5.18	4.20	19.26	1.61	14.70	17.91
27	Var.	2.22	280.0	»	0.93	10.65	1.28	8.43	3.57
28	Indre.	2.15	95.0	0.04	5.15	11.10	0.81	8.67	8.32
29	Loiret.	2.11	140.1	0.42	5.11	17.32	0.49	13.00	16.25
30	Côtes-du-Nord.	2.10	5.9	121.76	5.20	27.90	1.65	19.10	5.55
31	Rhône.	2.08	182.7	»	7.12	32.03	2.61	11.61	15.82
32	Côte-d'Or.	2.06	284.2	»	17.70	17.87	1.14	18.92	3.28
33	Corse.	2.05	80.3	»	0.57	10.65	0.58	6.22	0.00
34	Maine-et-Loire.	1.84	105.5	2.16	3.50	33.73	1.06	11.62	22.80
35	Nièvre.	1.77	87.6	0.06	3.28	11.63	0.88	9.08	16.23
36	Yonne.	1.72	136.9	1.30	5.03	12.37	1.51	13.38	19.10
37	Pyrénées-Orientales.	1.68	200.0	»	3.98	2.44	0.52	7.85	0.00
38	Loire.	1.60	159.9	»	4.25	29.97	0.96	22.18	11.42
39	Jura.	1.58	163.1	»	9.36	11.87	0.87	12.75	20.00
40	Haute-Marne.	1.55	158.6	0.02	12.59	15.25	0.70	11.21	6.05
41	Loir-et-Cher.	1.49	143.2	1.86	0.80	19.37	0.46	18.14	13.56
42	Ardèche.	1.39	100.8	»	1.40	15.77	0.59	9.30	2.64
43	Saône-et-Loire.	1.39	147.7	»	5.76	11.84	1.13	10.72	22.20
44	Gard.	1.38	290.6	»	3.94	9.44	0.30	13.01	0.00
45	Alpes (Basses-).	1.37	105.2	»	2.21	10.18	0.54	8.57	6.90
46	Gironde.	1.36	180.0	»	3.73	8.89	0.74	13.44	12.60
47	Vienne (Haute-).	1.33	150.8	0.36	2.92	23.52	0.85	12.92	0.00
48	Loire (Haute-).	1.29	76.8	»	2.25	13.86	0.32	17.58	0.00
49	Cher.	1.26	117.0	0.08	2.89	16.01	0.60	16.93	0.00
50	Allier.	1.25	100.7	»	7.68	17.20	0.64	7.73	5.13
51	Isère.	1.21	99.8	»	3.98	11.85	0.74	9.22	7.41

Influence de la consommation des boissons alcooliques sur la santé physique et intellectuelle des populations (suite).

ORDRE	DÉPARTEMENTS.	CONSOMMATION PAR TÊTE EN 1873				RÉSULTATS CONSTATÉS.			
		de	du vin.	du cidre.	de la	Inculpés pour ivresse publique sur 10,000 habitants. 1874-76.	Mort accidentelle par excès de boissons sur 100,000 habitants. 1872-75.	Folies de causes alcooliques sur 100 adm. 1867-69. 1874-76.	Suicides par excès de boissons sur 100 prop. sur suicides.
		l'alcool.			bière.	5	6	7	8
52	Saône (Haute-) et Belfort.	1.20	147.6	»	3.73	15.57	1.25	13.72	31.27
53	Landes	1.16	141.1	»	0.35	5.41	0.25	10.06	4.54
54	Bouches-du-Rhône	1.15	161.0	»	4.81	8.57	0.54	9.52	3.45
55	Ain	1.11	175.7	»	1.09	13.20	1.72	13.38	13.04
56	Vaucluse	1.08	63.6	»	3.75	5.99	0.38	11.70	4.92
57	Charente-Inférieure.	1.06	260.5	»	3.30	6.07	1.13	10.45	9.64
58	Loire-Inférieure	1.06	130.2	8.36	1.25	21.89	0.79	13.16	19.51
59	Gers	1.05	233.5	»	2.08	2.35	0.35	11.15	0.00
60	Hérault.	1.04	300.0	»	7.46	4.59	0.99	14.97	11.10
61	Lot-et-Garonne	1.01	149.4	»	9.82	5.33	0.55	9.36	0.00
62	Indre-et-Loire	0.99	179.6	0.12	7.07	15.03	1.57	12.88	12.82
63	Pyrénées (Basses-)	0.99	111.8	0.02	2.10	12.23	0.41	14.86	3.44
64	Sèvres (Deux-)	0.99	115.7	0.02	2.42	8.68	0.60	10.56	5.28
65	Charente	0.91	224.2	»	8.16	7.47	1.05	12.17	9.43
66	Alpes (Hautes-)	0.90	118.7	»	1.24	8.00	0.64	6.32	11.21
67	Aude.	0.90	260.0	»	8.74	2.80	0.08	9.08	0.00
68	Creuse	0.87	53.5	0.18	2.84	11.43	0.36	11.41	5.25
69	Vienne.	0.87	150.8	»	6.51	9.91	0.55	8.27	12.50
70	Puy-de-Dôme	0.85	152.7	»	2.87	20.40	0.93	16.16	2.32
71	Garonne (Haute-)	0.80	164.3	»	3.86	6.48	0.37	9.75	0.00
72	Savoie	0.79	62.3	0.44	1.83	9.19	1.50	11.38	0.00
73	Tarn.	0.75	107.7	»	2.89	4.28	0.07	10.10	0.00
74	Cantal	0.73	53.7	0.02	3.97	16.50	0.71	9.74	5.55
75	Dordogne.	0.67	118.5	»	1.35	4.24	0.52	5.25	3.64
76	Corrèze.	0.66	98.1	0.02	2.78	11.54	0.17	7.90	11.54
77	Aveyron	0.65	107.2	»	0.72	8.67	0.75	10.83	7.14
78	Drôme	0.64	120.8	»	0.96	11.66	0.63	9.35	4.41
79	Pyrénées (Hautes-)	0.63	119.6	»	1.28	12.64	0.11	16.53	0.00
80	Lot	0.60	126.4	»	2.11	5.69	0.18	6.13	0.00
81	Tarn-et-Garonne.	0.59	188.3	»	5.98	7.23	0.00	9.28	0.00
82	Ariège	0.54	68.7	»	1.72	5.00	0.41	6.11	0.00
83	Alpes-Maritimes	0.54	186.8	»	14.61	21.77	1.51	14.68	2.86
84	Vendée	0.53	180.4	0.02	4.22	14.65	0.62	19.64	3.70
85	Lozère	0.45	47.1	»	5.39	10.36	0.74	3.90	0.00
86	Savoie (Haute-)	0.37	38.4	1.98	2.47	16.77	2.29	13.22	5.56
	France, moyenne	2.84	119.2	19.60	21.15	23.25	1.12	14.36	13.41

1° RÉSULTATS DE L'APPLICATION DE LA LOI SUR L'IVRESSE.

La loi sur l'ivresse publique du 3 février 1873, qui est due surtout à l'initiative et aux efforts de MM. Desjardins, Vilfeu, Laboulaye et Théophile Roussel, n'a donné réellement des résultats comparables qu'à partir du 1^{er} janvier 1874.

Pour l'ensemble de la France, voici ce qu'ont été ces résultats :

En 1873, inculpés poursuivis	55,655
En 1874, — —	77,638
En 1875, — —	91,238
En 1876, — —	82,115

Soit, en moyenne, pour les trois dernières années, 83,664.

Ce ne sont pas ces chiffres qui nous intéressent au point de vue de l'hygiène publique, mais bien ceux qui représentent la proportion des inculpés par département.

Or, les résultats obtenus depuis trois ans sont tellement concordants, il y a une telle analogie entre les cartes qui représentent la proportion des inculpés en 1874, 1875 et 1876, et celle où est figurée la moyenne des trois années, qu'on ne saurait conserver aucun doute sur l'importance qu'offrent ces résultats et les conséquences qu'on peut légitimement en tirer.

Ces conséquences, je les résumerai en quelques mots.

Les cas d'ivresse poursuivis, c'est-à-dire à peu près exclusivement les cas d'ivresse tapageuse ou brutale, sont de beaucoup plus fréquents dans les départements qui consomment des boissons spiritueuses et principalement des alcools d'industrie, que dans ceux qui récoltent et consomment du vin (1). Dans les premiers, la proportion des inculpés sur 10,000 habitants varie de 82 à 21; dans les autres, elle oscille entre 20 et 2. Il n'y a d'exception que pour quelques départements qui renferment de grandes agglomérations ouvrières ou une population flottante ou de passage relativement considérable, comme la Seine, le Rhône, la Loire et les Alpes-Maritimes.

Que l'on compare sous ce rapport les colonnes 1 et 5 de notre tableau et nos cartes 1 et 3, et l'on sera frappé des points de contact qu'elles présentent, surtout dans l'ensemble.

On remarquera notamment combien il y a peu d'inculpés pour ivresse publique dans les départements qui ne consomment que du vin et de l'alcool de vin : la Charente, la Charente-Inférieure, le Gard, le Gers, l'Hérault, les Landes, Lot-et-Garonne et les Pyrénées-Orientales.

La proportion est déjà un peu plus forte dans les départements qui consomment surtout des eaux-de-vie de marcs : le Jura, la Haute-Marne, la Nièvre, la Savoie, la Haute-Saône, Saône-et-Loire, le Var, les Vosges et l'Yonne.

Viennent ensuite les départements qui consomment du vin et des alcools d'industrie, et enfin ceux où ces alcools constituent en quelque sorte une boisson usuelle.

2° DES MORTS ACCIDENTELLES DÉTERMINÉES PAR LES EXCÈS DE BOISSON.

Les résultats généraux que donnent les comptes rendus de la justice criminelle pour les années 1872-1875, sont les suivants en ce qui concerne les morts accidentelles attribuées à l'usage immodéré du vin et des liqueurs alcooliques :

En 1872	415	En 1874	385
En 1873	408	En 1875	410
Moyenne annuelle, 404.50			

J'ai inscrit dans la colonne 6 du tableau précédent et figuré sur la carte n° 4, les chiffres qui représentent pour chaque département, et en moyenne pour les quatre années, la proportion de ces morts accidentelles sur 100,000 habitants. Voici les observations que suggèrent l'étude de ces chiffres et la comparaison de la carte n° 4 avec les cartes n° 1 et 2.

(1) L'ivresse déterminée par le vin n'est pas plus excusable assurément, surtout au point de vue légal, que celle produite par les alcools d'industrie; mais l'ivresse du vin est beaucoup moins bruyante et moins brutale que celle que provoquent les mauvaises eaux-de-vie du Nord.

Les départements qui consomment le plus d'alcool, et surtout d'alcool d'industrie, sont ceux dans lesquels on a relevé le plus grand nombre de morts accidentelles par suite d'excès de boisson. Elles sont pour ainsi dire inconnues, au contraire, ou tout au moins très-rares dans les départements qui consomment le plus de vin : le Var, l'Hérault, le Gard, la Côte-d'Or, les deux Charentes, l'Aude, le Gers, la Seine, les Pyrénées-Orientales, Tarn-et-Garonne (1).

Si parmi les départements de ce groupe, le Var, l'Hérault, la Côte-d'Or et les deux Charentes sont un peu moins bien partagés que les autres, il faut l'attribuer, je crois, pour le Var et l'Hérault, à ce que l'on y consomme beaucoup d'alcool de marcs; pour la Côte-d'Or, aux vins capiteux et à l'alcool de betterave qu'on y boit, et enfin, pour les deux Charentes, au vin blanc qui y est la boisson courante.

Le département des Alpes-Maritimes, qui est un de ceux où l'on consomme le plus de vin et le moins d'alcool, est assez mal partagé sous le rapport des morts accidentelles par suite d'excès de boisson, aussi bien, d'ailleurs, que sous celui des inculpés pour ivresse publique et des folies de cause alcoolique. Il y a évidemment là plus qu'une simple coïncidence. Tout me porte à croire qu'il y a lieu de l'attribuer, au moins dans une certaine mesure, à la population flottante relativement considérable qui fréquente pendant une partie de l'année quelques-unes des villes de ce département, notamment Nice, Cannes et Menton.

Il y a fort peu de morts accidentelles par excès alcooliques dans les départements où la bière constitue la boisson courante, — le Nord, le Pas-de-Calais, les Ardennes et la Somme, — bien que ces départements figurent parmi ceux où l'on boit le plus d'alcool d'industrie. Il en est de même, au moins pour le Nord et le Pas-de-Calais, en ce qui concerne les folies de causes alcooliques, quoique ces départements consomment surtout des alcools de grains, qui sont plus toxiques encore que ceux de betterave et de mélasses. Il semble donc que la bière soit en quelque sorte un correctif de l'alcool.

Il n'en est malheureusement pas de même du cidre : les départements qui en consomment le plus sont sous tous les rapports les plus mal partagés.

3° DES FOLIES POUR CAUSE ALCOOLIQUE.

Ici les documents offrent peut-être moins de précision ; il n'est pas toujours facile, en effet, de bien déterminer la nature des causes auxquelles il convient d'attribuer tel ou tel cas d'aliénation mentale ; et puis tous les médecins n'envisagent pas la question de la même façon.

De là dans les données statistiques des contradictions plus apparentes que réelles d'ailleurs, et qui disparaissent quand on embrasse, comme je l'ai fait, un certain nombre d'années. J'ai pris une moyenne, en effet, entre les résultats constatés, d'un côté pendant la période 1867 à 1869, et de l'autre pendant les années 1872 à 1875.

Ces résultats ont été inscrits dans la colonne 7 du tableau et figurés dans la carte n° 5. Voyons ce que nous enseigne la comparaison de ces données statistiques avec celles relatives notamment à la consommation du vin et de l'alcool.

La proportion des cas de folie de cause alcoolique est presque partout en raison directe de la consommation des alcools d'industrie.

(1) Cela ne veut pas dire assurément qu'on ne rencontre pas d'ivrognes dans les départements vinicoles ; mais il y en a certainement beaucoup moins, et puis l'ivresse produite par le vin est moins dangereuse pour la santé et ne détermine que rarement la mort subite.

Les départements qui consomment le plus de cidre sont sous ce rapport les plus mal partagés, non pas qu'il faille attribuer directement au cidre la plus grande fréquence des cas de folie alcoolique, mais bien, comme je l'ai dit ailleurs, parce que le cidre de mauvaise qualité que l'on boit presque partout en Normandie et en Bretagne, tend plutôt à augmenter qu'à diminuer la consommation de l'alcool.

Les départements qui consomment le plus de bière, le Nord et le Pas-de-Calais, sont sous ce rapport beaucoup mieux partagés.

Si quelques départements font exception à la règle que je viens de poser, il est presque toujours facile d'en trouver la cause.

Les habitants de la Vendée consomment des quantités relativement considérables de vin blanc; et j'ai dit ailleurs qu'il produisait la folie alcoolique presque aussi rapidement que les boissons spiritueuses. Il en est de même, dans une certaine mesure, des Hautes et des Basses-Pyrénées.

Parmi nos départements vinicoles, ceux de l'Est et du Nord-Est sont plus mal partagés que ceux du Sud et du Sud-Est, parce que les vins y sont plus capiteux et que d'ailleurs on y boit surtout des alcools d'industrie ou des alcools de marcs qui ne sont guère moins dangereux que ceux de betterave.

La même observation s'applique à la proportion des inculpés pour ivresse publique, aux morts accidentelles et aux suicides attribués à l'alcoolisme.

La Loire contient de grandes agglomérations ouvrières, et on y boit surtout des alcools d'industrie.

L'Hérault a une population flottante considérable, et de plus on y consomme beaucoup d'alcool de marcs.

Si, au lieu de comparer les départements entre eux, on étudie parallèlement à diverses époques, dans un certain nombre de départements, d'un côté la consommation de l'alcool et de l'autre le nombre des cas de folie de cause alcoolique, on ne tarde pas à reconnaître que partout le chiffre des derniers s'est accru en raison directe de l'augmentation de la consommation des alcools. Citons à cet égard quelques exemples.

Dans le Nord et la Seine-Inférieure, où la consommation de l'alcool a doublé depuis trente ans, le nombre des cas de folie alcoolique a suivi la même progression.

Dans le Calvados, où l'on observe le plus grand nombre de folies de cause alcoolique, — 29.37 p. 100, — on boit surtout de l'eau-de-vie de cidre, qui paraît être presque aussi dangereuse que les alcools de betterave, et dont la consommation a plus que doublé depuis trente ans.

Je dois ajouter que le Calvados est l'un des départements où les cas de folie alcoolique sont devenus les plus fréquents chez les femmes. Les autres départements où la même observation a été faite, sont la Mayenne, l'Orne et les Côtes-du-Nord.

C'est qu'en effet, depuis un certain nombre d'années, en Bretagne et en Normandie, les excès alcooliques sont devenus presque aussi communs chez les femmes que chez les hommes.

Dans tous les départements de cette région, l'accroissement du nombre des cas de folie alcoolique a pris des proportions réellement inquiétantes.

Dans les départements vinicoles, au contraire, où la proportion des folies alcoo-

liques est d'ailleurs beaucoup plus faible que dans les autres, le nombre des cas n'a pas sensiblement augmenté depuis une vingtaine d'années, si ce n'est dans ceux de ces départements où la consommation de l'alcool d'industrie a pris une certaine extension.

Pour l'ensemble de la France, la consommation de l'alcool par tête a suivi la progression suivante :

1831.	1 lit. 09	1866.	2 lit. 53
1841.	1 — 49	1869.	2 — 54
1851.	1 — 74	1873.	2 — 84
1861.	2 — 23		

La proportion des cas de folie déterminés par les excès de boisson a suivi la même progression :

	Folies de cause alcoolique sur 100 admissions.		Folies de cause alcoolique sur 100 admissions.
1838	7.64	1864	10.22
1841	7.83	1867-1869 . . .	14.78
1856-1858 . . .	8.89	1874-1876 . . .	13.94

L'influence des excès alcooliques sur la production des maladies mentales se traduit donc par des résultats de plus en plus inquiétants. J'ose à peine espérer que la légère diminution constatée pendant les trois dernières années est l'indice d'un temps d'arrêt.

Comme les renseignements que j'ai obtenus depuis cinq ans sur les progrès de l'alcoolisme dans les divers pays, ne font que confirmer les résultats que j'ai publiés dans mon mémoire de 1872(1), je me contenterai d'y renvoyer ceux de mes lecteurs que cette question spéciale peut intéresser.

4° DES SUICIDES ATTRIBUÉS A L'ALCOOLISME.

Le ministère de la justice publie chaque année le chiffre des morts volontaires classées d'après les motifs présumés des suicides. Voici la proportion de celles qui ont été attribuées soit à des *accès d'ivresse*, soit à l'*ivrognerie habituelle* :

En 1849, proportion sur 100 suicides,	6.69
En 1869	12.98
En 1872	11.61
En 1873	10.52
En 1874	10.18
En 1875	10.36
En 1876	13.41

Il semble donc qu'après avoir augmenté progressivement jusqu'en 1869, la proportion des suicides dus à l'alcoolisme ait eu, pendant quelques années, une certaine tendance à diminuer pour augmenter de nouveau en 1876.

Le ministère de la justice n'ayant pas cru devoir jusqu'ici opérer la répartition par département des suicides de cause alcoolique, j'ai dû faire moi-même à cet effet, pour l'année 1876, le dépouillement des procès-verbaux dressés par les parquets; j'ai inscrit les résultats que j'ai obtenus dans la colonne 8 du tableau et je les ai figurés sur la carte n° 6. Voici ce que nous enseigne la comparaison de cette carte avec les précédentes.

(1) *Du rôle que jouent les boissons alcooliques dans l'augmentation du nombre des cas de folie et de suicide.* Paris, 1872.

Dans son ensemble, la carte des suicides présente beaucoup d'analogie avec celle des folies de cause alcoolique. Il ne pouvait guère en être autrement, si l'on considère les rapports qui existent entre la folie et le suicide, rapports tellement étroits que des médecins d'un grand mérite ont pu dire que le suicide était toujours un acte de folie. C'est surtout, d'ailleurs, pour les suicides déterminés par des excès de boisson, que cette doctrine par trop exclusive pourrait être admise.

La plupart des observations que j'ai présentées à l'occasion des folies de cause alcoolique sont donc applicables aux suicides qui reconnaissent la même cause.

Quelques différences seulement méritent d'être signalées.

Dans plusieurs départements qui renferment de grandes agglomérations ouvrières, dans la Loire et la Seine-Inférieure par exemple, où les folies de cause alcoolique sont relativement si nombreuses, les suicides dus à la même cause sont assez rares.

Il en est de même des Alpes-Maritimes, des Hautes et des Basses-Pyrénées, où pendant une partie de l'année la population normale est notablement augmentée par les malades et les touristes qui fréquentent les villes d'eaux et les plages maritimes; et de la Vendée, où le vin blanc est la boisson à peu près exclusive.

Il est probable qu'en cherchant bien on trouverait la cause de ces anomalies; mais il faudrait d'abord, en ce qui concerne les suicides, étendre à une dizaine d'années les recherches que je n'ai pu faire que pour une seule.

IV. Résumé, conclusions.

En résumé, de quelque manière qu'on envisage la question de la consommation des boissons, au point de vue hygiénique, que l'on consulte l'observation clinique, l'expérimentation ou les données statistiques, on arrive invariablement aux mêmes conclusions, à savoir :

Le vin naturel est la meilleure de toutes les boissons alcooliques.

Mais le vin ne présente cette supériorité incontestable que lorsqu'il est naturel, qu'il ne contient que 10 à 11 p. 100 d'alcool et surtout lorsqu'il n'a pas été suralcoolisé avec des trois-six du Nord.

Viennent ensuite la bière et le cidre, mais à la condition d'être bien fabriqués, suffisamment corsés et de ne pas être relevés avec des alcools d'industrie.

Quant aux eaux-de-vie, aux esprits et aux liqueurs qu'ils servent à fabriquer, ce sont des produits détestables qu'on ne saurait proscrire avec trop d'énergie, comme boissons de consommation courante. Il est fort douteux même que les meilleurs soient de quelque utilité chez l'homme en santé.

Mais quels sont les moyens pratiques d'obtenir ces résultats ?

Celui qu'avec tous les économistes et les philanthropes je n'hésite pas à mettre en première ligne, consiste à donner à tous l'instruction élémentaire et l'éducation morale. Il est indispensable, en effet, si l'on veut arrêter les progrès de l'alcoolisme, que les populations soient en état de lire ce qui se publie sur les dangers de l'abus des boissons alcooliques et d'en comprendre la portée.

En second lieu, je serais d'avis qu'on limitât le nombre des cabarets à un pour deux cents habitants, comme l'a proposé la *Société française de tempérance*, et que la loi établît une différence, ainsi que cela se pratique notamment en Suède, entre

les débits qui ne vendraient que du vin, de la bière et du cidre, et ceux qui seraient autorisés à vendre en même temps des eaux-de-vie et des liqueurs. Ces derniers seraient assujettis à une patente ou à une licence spéciale et ne pourraient être ouverts qu'après avis favorable des conseils municipaux, des principaux intéressés et du conseil d'hygiène du département.

Il me paraîtrait nécessaire également :

A. En ce qui concerne les vins, lorsqu'ils ont besoin d'être suralcoolisés pour leur conservation :

1° Qu'ils fussent vinés à la cuve ou tout au moins au tonneau, et qu'ils ne pussent l'être qu'avec des alcools ou mieux encore avec des eaux-de-vie de vin (1) ;

2° Que les droits généraux sur les vins, particulièrement à l'entrée des villes, fussent nivelés et abaissés autant que possible ;

3° Que les vins ne pussent plus être l'objet de surtaxes de la part des communes, qui reporteraient leurs surtaxes sur les alcools ;

4° Que le droit de consommation sur les alcools fût appliqué à tous les vins pour la proportion d'alcool excédant 10 à 11 degrés.

B. En ce qui concerne les bières et les cidres :

1° Qu'ils ne pussent plus être surtaxés ;

2° Que la bière ne fût plus assujettie qu'à un droit unique de fabrication aussi faible que possible ;

3° Que les droits d'entrée sur les cidres fussent nivelés et notablement abaissés.

C. En ce qui concerne les alcools, qu'on limitât autant que possible la fabrication des alcools d'industrie, et que l'on veillât avec une extrême sévérité à ce qu'ils n'entrent ni dans les opérations du vinage, ni dans la fabrication des eaux-de-vie et liqueurs.

Je voudrais enfin que pour encourager la consommation des boissons salubres non alcooliques, telles notamment que le thé, le chocolat, le café, etc., on diminuât le plus possible les impôts sur les sucres.

D^r L. LUNIER,

*Inspecteur général du service des aliénés et du service sanitaire
des prisons de France.*

(1) Au besoin, pour faciliter la conservation de certains vins, les alcools employés au vinage pourraient n'être frappés que d'une légère taxe de 20 à 30 fr. par hectolitre, mais à la condition expresse que l'impôt sur les alcools fût appliqué à tous les vins livrés à la consommation avec une force supérieure à 11 degrés. — On éviterait ainsi les excès du vinage qui a surtout pour but, on le sait, d'introduire dans les villes des vins qu'on puisse dédoubler avec de l'eau.