

Alcools et eaux-de-vie de pommes de terre.

L'alcool éthylique qui constitue presque à lui seul les eaux-de-vie de vin, de marc, de cidre et de poiré n'est pas bon, mais c'est certainement le moins dangereux. Les alcools propylique, butylique et amylique qu'on trouve dans les eaux-de-vie de grains et de betteraves sont au contraire très dangereux, surtout les deux derniers. L'eau-de-vie de pommes de terre qui contient jusqu'à 5% d'alcool amylique ou butylique lui doit sa nocuité extrême.

On a parlé de dissocier ces alcools et de ne garder dans l'eau-de-vie que l'alcool éthylique relativement acceptable. Mais la séparation dont il s'agit est loin d'être facile : elle réclame des distillations répétées, fractionnées et par suite très coûteuses. L'industrie ne s'en charge pas pour garder son facile outillage et ses gros bénéfices : elle se borne à de rapides rectifications qui enlèvent aux *esprits* leur mauvais goût mais leur laissent presque tous leurs principes toxiques.

Plus l'alcool se déverse dans la consommation, moins ses sources sont pures : les fabricants s'ingénient à le produire à bon marché. Autrefois il provenait exclusivement des boissons naturelles, fermentées ; aujourd'hui il n'en dérive qu'exceptionnellement : l'alcool de vin est un produit rare et cher, un article de luxe. En France, c'est surtout depuis trente ans, à la suite de la perte des vignes par le phylloxera, que la fabrication des esprits d'industrie a pris un gigantesque essor et un empire incontestable. En 1850 la production d'alcool s'élevait à 891,500 hectolitres : 815,000 provenaient des vins, cidres, marcs et fruits, et les pommes de terre, la mélasse, la betterave n'en donnaient encore que 76,500. Comparez la seule statistique de 1881 :

Pommes de terre et substances diverses.....	510,562 hectolitres.
Mélasses.....	685,646 "
Betteraves.....	563,240 "
Vins, cidres, marcs, lies et fruits.....	61,339 "
Total.....	1,821,287 hectolitres.