

queurs ; perte de la volonté, déchéance morale, tares héréditaires, progression de la criminalité et de la folie, réduction de la moralité, etc.¹ Mais si tous les Français devaient être convaincus de ce danger national et s'unir pour le combattre, il faudrait se garder d'exagérations manifestes et d'opinions systématiques qui, en faisant méconnaître les solutions pratiques vraiment efficaces, ne peuvent que stériliser les efforts et nous éloigner du but désirable.

1o D'abord, il faudrait ne pas fermer volontairement les yeux à une partie de la vérité, celle que résume cette formule de Liebig : *La soif de l'alcool n'est pas la cause, mais une suite de la misère.* C'est en effet dans les populations ouvrières des villes de grande industrie où la vie est particulièrement chère, les logements malsains ou insuffisants et la moyenne des salaires inférieure, dans les pays de tissage, à Rouen, Elbeuf, Roubaix, etc., que sévit ce fléau avec la plus terrible énergie. Comme l'a fait très justement observer le professeur *Marvaud*¹ : " Ici-bas, tout a sa raison d'être, et sans vouloir excuser l'extension et les rapides progrès de l'alcoolisme, sans songer le moins du monde à justifier ces doses effrayantes et incalculables de spiritueux qui se consomment dans les grands centres manufacturiers et dans les cités populeuses, nous dirons qu'il n'y a pas seulement que l'oisiveté et la débauche, mais qu'il y a encore le travail et la misère qui profitent des propriétés énergiques de l'alcool."

Gubler, Marvaud, Bouchardat et Dujardin-Beaumez nous en ont donné la raison scientifique. C'est qu'en enlevant à l'hémoglobine du sang une partie de son oxygène, il retarde la consommation définitive du chyle formé par la digestion des aliments et joue ainsi le rôle d'un aliment d'épargne en raison de ce pouvoir antidépensateur. C'est ce qui explique le penchant naturel et presque le besoin d'alcool des populations mal nourries et soumises à un travail exagéré, particulièrement sous les climats humides où une alimentation plus riche serait indispensable. D'autre part, ainsi qu'en témoignent les statistiques et nombre d'hygiénistes comme *Polin*

et *Blavet*¹, " les pays vignobles sont ceux où l'alcoolisme est le plus rare, où la consommation d'eau-de-vie et de boissons alcooliques est excessivement faible." On ne peut que conclure avec les auteurs d'un des traités les plus récents et les plus justement estimés², *Munk* et *Ewald* : " Au point de vue de l'hygiène alimentaire, le moyen le plus efficace pour combattre l'abus de l'alcool consiste à faciliter la préparation d'une nourriture rapide, ensuite de rendre plus accessible aux classes laborieuses l'achat de petits vins naturels, de bières légères et autres boissons stimulantes."

Il faudrait, par souci de la vérité plus encore que par sagesse pratique, se garder d'assimiler aux effets de l'ingestion directe d'alcool, ceux de la consommation des boissons fermentées, cidre, bière et vin surtout. D'une part, " c'est, dit le célèbre hygiéniste *Dujardin-Beaumez*³, une profonde erreur de croire que le vin n'est qu'un mélange d'eau et d'alcool. C'est un tout complet vivant et dont tous les éléments constituent un ensemble si complexe, si homogène, que nous ne pouvons modifier l'un ou l'autre sans apporter dans la composition du vin de profondes modifications."

Ensuite, il est faux que même l'abus du vin, *a fortiori* son simple usage, offre les mêmes dangers que celui de l'alcool. Parmi les boissons fermentées, dit le professeur *Bouchardat* (*Traité d'hygiène*, 1884) le vin est le plus important, le plus utile, quand son emploi est bien réglé, et le moins utile à certains égards, surtout quand on en abuse. C'est qu'en effet, comme l'établit *Polin* et *Labit* (ouv. cité), " l'ivresse vinique est gaie, toujours incomplète et ne laisse ni l'état d'abrutissement, ni l'enduit subarral et l'état dyspeptique si pénibles des lendemains d'orgies alcooliques." Si quelques-uns, comme les Drs *Lancereau* et *Daremberg*, on accusé le vin pris en excès d'engendrer aussi la terrible dégénérescence du foie qui résulte de l'abus de l'alcool, la cirrhose, c'est qu'ils n'ont observé que des buveurs parisiens, les victimes du néfaste gros bleu des mastroquets. Ce prototype de vins artificiels dont depuis la crise phylloxérique a été inondé le marché parisien n'est en effet qu'une dilution plus ou moins com-

posite d'alcool d'industrie à bon marché, donc mal rectifié et souillé par des traces importantes d'alcools supérieurs (propylique et amylique) dix et vingt fois plus toxiques que l'alcool éthylique du vin. Au degré près, ces dilutions ont donc les mêmes inconvénients que le casse-tête dont elles proviennent. Mais les maladies qu'engendre l'alcoolisme sont inconnues dans les pays vignobles, où pourtant il n'est pas rare de trouver des travailleurs solides qui depuis cinquante années consomment quotidiennement jusqu'à 4 et 5 litres de vin par jour. " Point de cirrhose du foie, écrit un distingué praticien de Lyon, le Dr *Alfieri*, chez le paysan habitant les contrées où l'on récolte du vin en abondance; les cas observés dans les grands centres et imputés aux vins qu'on y prépare ne pourront jamais être invoqués pour prouver l'effet nocif du vin consommé dans le vignoble; bien au contraire, ils constituent le meilleur argument en sa faveur."

(A suivre.)

LE MACARONI

Bien peu de personnes assurément connaissent l'origine exacte du nom du macaroni. S'il fallait en croire une anecdote contée par le journal, cette origine serait fort illustre et se rattacherait au souvenir du plus grand des poètes Italiens, le Dante. Nous rapporterons l'anecdote pour ce qu'elle vaut :

" Un grand Florentin cherchait à ennoblir ses loisirs par une création digne de mémoire, en compagnie d'un ami fidèle. Le plus sûr moyen de parvenir à une gloire durable lui parut être d'inventer un mets immortel. Il s'y appliqua donc de toute son intelligence et de toute son âme, tandis que son ami employait ses veillées à la confection d'un grand poème. Mais, après des labeurs acharnés, Dante dut reconnaître que l'entreprise dépassait l'essor et les forces de son génie. De désespoir, il transmit la besogne à son ami, plus doué que lui. En échange, il assumerait la tâche inférieure de mener à bien le poème. Ainsi fut-il fait. Dante, comme pisaller, écrivit la *Divine Comédie*, témoignage de dépit jaloux. Et l'ami s'acquerrait des droits bien plus grands à la reconnaissance et à la vénération de la postérité la plus reculée : il découvrirait la plus délicieuse des nourritures, et la baptiserait de son nom, — car il s'appelait : *il signor Macaroni.*"

¹ Voir parmi les nombreuses brochures de propagande : Dans la *Bibl. utile*, Drs *SÉRIEUX* et *MATHIEU*, *L'Alcool* 1886 (Paris, F. Alcan); Dr *LEGRAIN*, *L'Alcoolisme*, H. Gauthier, 0,15. Toutes deux sont empreintes de l'exagération systématique que nous signalons ici.

² Dans sa remarquable *Etude de physiologie thérapeutique* : *L'Alcool*, son action physiologique et son utilité; *Rozier*, édit., 1872.

¹ *L'Hygiène alimentaire* (Ribl. médic. de Charcot et Debove; Rueff, édit., p. 133), et *MARVAUD*, *L'Alcool*, p. VII.

² *Traité de diététique*, trad. d'Heymans et Masoin, Carré et Naud, 1897.

³ *L'Hygiène alimentaire*, 6e conférence; *Doïn*, édit., 1887, p. 97. Voir aussi notre *Pratique des vins*, Ch. IV.