

la pratique ne tarda pas à se propager dans le peuple, surtout chez les ouvriers. Dès 1678, sous la poussée de l'opinion publique, le monopole de la vente dut être enlevé aux pharmaciens. L'alcool fut si vite prisé que l'usage s'en répandit partout et que les excès se multiplièrent.

Mais ces excès, il faut le dire, étaient plus dégoûtants, plus avilissants que malsains. L'alcool qu'on consommait n'était pas pur : c'était toujours de l'eau-de-vie retirée par une distillation primitive des vins de qualité inférieure ou d'un transport difficile. Et d'ailleurs le prix en était encore assez élevé pour restreindre singulièrement la consommation. Rappelons seulement qu'en France, pays vinicole, la production totale d'alcool n'atteignait pas 400,000 hectolitres en 1788 (Lunier).

Ce n'est qu'il y a environ 60 ans que l'industrie se transformant commença à retirer l'alcool d'abord des grains et de la pomme de terre, puis de la betterave et de quelques autres végétaux sucrés et féculents. Mais dans cette voie les progrès furent rapides, vertigineux, effrayants. Qu'on en juge par un seul chiffre : la fabrication d'alcool dans le monde entier dépasse annuellement 30 millions d'hectolitres. Et la consommation marche de pair avec la production : elle s'élève à plus de 10 litres par tête et par année dans les pays du Nord.

Or tous ces alcools d'industrie ne sont pas seulement des produits enivrants, ce sont encore et surtout des poisons. Dujardin-Beaumetz l'a dit avec sa haute compétence : les *esprits* livrés par le commerce sont invariablement toxiques, et leur action nocive est en rapport avec leur origine et leur degré de pureté. M. le professeur Riche classe les alcools industriels dans l'ordre suivant relativement à leur nocuité croissante :

Alcools et eaux-de-vie de vin ;

Eaux-de-vie de poiré ;

Eaux-de-vie de marc, de raisin et de cidre ;

Alcools et eaux-de-vie de grains ;

Alcools et eaux-de-vie de betteraves et de mélasses de betteraves ;