

L'ALCOOL

Par M. E. DUCLAUX

(Suite)

Demandons-nous maintenant pourquoi la question a été si mal posée devant l'opinion. Je n'y vois pas d'autre cause que l'interprétation un peu effarouchée de certaines expériences de laboratoire. Les chimistes ne se sont pas contentés de signaler la présence, dans l'alcool, de ces substances qui le rendent agréable ou désagréable au goût; ils les en ont séparées à l'état pur. Les physiologistes se sont à leur tour emparés de ces corps, furfurol, aldéhydes, huiles essentielles, alcools divers, et ont cherché quelle était leur action sur les animaux, lorsqu'on les leur introduisait dans le canal digestif ou qu'on les inoculait dans les veines. Ces animaux, peu habitués à de pareils aliments ou à de pareils traitements, s'en trouvaient naturellement fort mal, tombaient inertes ou étaient secoués de convulsions épileptiformes, mouraient parfois roides, contracturés, et dans les attitudes les plus bizarres. C'est le récit de ces expériences qui, amplifié et dramatisé, ce qui était facile, par les voix de la presse, a pénétré peu à peu dans les esprits, et y a introduit la terreur de tout ce qui n'est pas l'alcool normal dans les boissons alcooliques.

Peut-être les physiologistes auraient-ils pu et dû faire remarquer eux-mêmes que leurs expériences ne comportaient pas de telles conclusions. Les alcools supérieurs tuent à faible dose les animaux à qui on en fait ingérer; voilà le fait. Faut-il conclure que, toxiques à l'état pur, ils le seront aussi à l'état dilué? Non, car voici l'acide acétique, qui est mortel quand on l'avale concentré, ce qui ne l'empêche pas d'être inoffensif et même agréable dans la salade. Voici la théine, la caféine, qui sont des poisons violents, et pourtant le thé, le café, passent pour des boissons hygiéniques. Mêmes conclusions pour l'inoculation dans les veines. Il faut, a-t-on dit, pour tuer un animal, vingt fois moins d'alcool amylique, arrivant par cette voie, que d'alcool ordinaire. Je ne le conteste pas. Vos expériences sont bien faites et exactes: mais qu'est-ce que cela prouve au sujet de la nocivité relative des deux alcools, arrivant dilués par le canal digestif? Voici du bouillon et de l'eau pure. Je peux retirer du bouillon une substance, la peptone, qui, à faible dose, tuera un animal à qui je l'injecterai dans

les veines. Faut-il en conclure que le bouillon est un moins bon aliment que l'eau pure? Je pourrais multiplier ces exemples.

Il y a donc, dans ces expériences, un trompe-l'œil dont il faut se méfier, et on doit n'accepter leurs résultats qu'avec ce mélange de foi et de scepticisme qui est de règle dans tous les jugements humains. Les substances qui accompagnent l'alcool sont plus dangereuses que l'alcool, cela n'est pas douteux, surtout si on ne spécifie pas, si on prend ce mot "dangereux" dans son sens vague et général. Etant dangereuses, elle sont sapides, car c'est la commune façon des substances dangereuses de s'annoncer en réveillant les organes du goût et de l'odorat: c'est leur coup de sonnette en entrant dans l'organisme. Etant sapides, elles deviennent désagréables si leur dose dépasse un certain niveau, en général d'autant plus faible qu'elles sont plus toxiques.

Nous venons de voir que l'alcool amylique était vingt fois plus actif que l'alcool ordinaire. S'il avait le même goût, il pourrait devenir dangereux. Mais une eau-de-vie qui contient deux millièmes d'alcool amylique est déjà désagréable à boire, et quand elle en contient cinq millièmes, ou 0.5 p. c., il faut des palais blindés pour lui résister. Le consommateur est donc averti, et, s'il persiste, c'est son affaire. Voilà comment se fait dans la pratique cette conciliation nécessaire entre les besoins opposés de l'organisme qui aime les excitants et redoute les poisons, mais qui, pas plus là qu'ailleurs, n'a trouvé de plaisirs qui ne soient en même temps des dangers.

A ceci, je devine ce qu'on va me répondre: "Vous oubliez, me dira-t-on, ces boissons hygiéniques qui ont reconforté nos aïeux sans les rendre alcooliques, le vin naturel, la bière faite d'orge et de houblon, le cidre où il n'entre que de la pomme. Ces boissons étaient sûrement exemptes de ces produits irritants et nocifs dont tout le monde se plaint aujourd'hui. Là était le plaisir sans danger! Il y en a encore, de ces vins, mais ils sont menacés et écrasés par la concurrence des alcools d'industrie. Venons à leurs secours par des mesures fiscales, et ils reprendront possession du marché, au grand avantage de la santé publique." Je me suis interdit de sortir ici du terrain de l'hygiène, mais, en y restant, il me sera bien permis de faire remarquer que s'il existe vraiment d'autre boisson hygiénique que l'eau pure, ce dont on a le droit

de douter, les vins d'aujourd'hui, comme ceux d'autrefois, ne sont hygiéniques que pour des raisons indépendantes de la pureté de leurs alcools. Que les impuretés proviennent de la fermentation alcoolique normale ou de déviations de cette fermentation, il s'en est toujours formé, et même plus autrefois qu'aujourd'hui, car il n'est pas douteux que nous fabriquons mieux nos vins et nos bières qu'il y a un siècle. Tous ces produits de fermentation résultent d'actions naturelles qui sont aussi vieilles que le monde. Ils ont toujours été nécessaires pour donner de la saveur aux eaux-de-vie. En fait, M. le docteur Daremberg a montré, à la stupéfaction générale, qu'étudiés par les mêmes méthodes, alcools et vins anciens et nouveaux se tenaient à peu près au même rang en ce qui concerne la nocivité de leurs parties volatiles, que ceux qui étaient authentiques ne différaient guère de ceux qui étaient frelatés, et même qu'un cognac de première marque, coté soixante francs la bouteille, apparaissait plus dangereux qu'une eau-de-vie sortant de chez le marchand de vins. Là-dessus, on a crié au paradoxe. M. Daremberg parlait pourtant et opérait avec sérieux, trop de sérieux même, car il aurait pu revêtir sa thèse d'une ironie supérieure dans le retournant et en disant: Voyez à quelles conclusions étranges conduit votre façon d'envisager la valeur hygiénique de l'une quelconque de nos boissons!

Ce qu'il n'a pas fait, je le fais à sa place, et je note que la façon de voir que je développe ici, non seulement s'accommode très bien de ses résultats, mais encore pouvait les prévoir. Elle a, du reste, une base plus solide que l'interprétation, toujours un peu incertaine, des expériences faites sur les animaux. Ces produits sapides et par là dangereux, aldéhydes, éthers, alcools supérieurs, ont d'autres réactions chimiques que l'alcool ordinaire, et peuvent être dosés, avec une précision suffisante, dans un laboratoire. Or, ce dosage montre qu'il y en a partout: proportionnellement peu dans les vins jeunes et bien fermentés et dans les eaux-de-vie qu'ils fournissent; davantage à mesure que ces boissons vieillissent et deviennent savoureuses; beaucoup dans les eaux-de-vie de marc et dans les liquides de distillation des fruits fermentés; énormément dans les flegmes imbuables provenant des grains ou de la betterave; encore plus dans les alcools de tête et de queue où se concentrent les impuretés, et en re-