

Or, le gouvernement japonais vient de déposer un projet de loi concernant la création d'une fonderie de fer ; il demande, à cet effet, un crédit de 12,5 millions de francs. Cette fonderie devrait produire 60,000 t. de fer par an.

Elle serait alimentée par les mines du pays, car il est riche en minerai de fer, si l'on en juge d'après les gisements que l'on connaît déjà. La mine la plus importante découverte jusqu'à présent est celle de Kamaishi (préf. d'Iwaté), dont le rendement peut s'élever à environ 29 millions de tonnes ; la mine de Senin (même département) est supposée contenir 500,000 t. de minerai ; celle de Akaiwa (département de Niigata) fournira, dit-on, 1,300,000 t. D'autres gisements ont été découverts dans les provinces de Iwaki, Shinano, Kinsin, etc... Jusqu'à présent, il n'a manqué, pour les exploiter fructueusement, que l'expérience et la science de spécialistes ; mais on va y avoir recours, et cette lacune sera vite comblée.

Le Japon développe également, non seulement sa marine de guerre, mais encore sa marine marchande par des primes de construction et de navigation ; ses lignes de chemins de fer rapportent beaucoup et s'étendent sans cesse.

Et pour ne rien négliger, dans le but d'agrandir de plus en plus le commerce avec l'étranger, les Chambres de commerce du pays s'agitent, formulent des programmes pratiques qui sont de suite mis à exécution. C'est ainsi que le Japon va s'occuper de l'organisation de musées commerciaux ; il ira, sans doute, plus vite que nous dans cette voie.

Cette prospérité, cette fièvre incessante de progrès ont cependant leur revers. Depuis un an, le prix des choses nécessaires à la vie a augmenté dans la proportion de 30 à 40 p.c. et... les dépenses du budget commencent à se gonfler de façon plus rapide que les recettes, malgré le paiement de l'indemnité de guerre due par les Chinois.

Pour équilibrer le tout, les financiers japonais, en gens essentiellement civilisés, imitent parfaitement les Européens : ils établissent de nouveaux impôts.

A partir du 1er novembre 1896, nouvel impôt sur la fabrication de l'alcool ; à partir du 15 janvier 1897, nouvel impôt sur les métiers ; à partir du 1er janvier 1898, monopole du tabac. Les droits d'enregistrement sont aggravés.

En somme, les impôts déjà votés grèveront les contribuables, outre ce qu'ils paient déjà, de 9,321,000

fr. en 1896 ; 50,991,000 en 1897 ; 79,224,000 en 1898. Soit, en trois ans, d'environ 140 millions de francs, sans compter ce qui peut encore être taxé.

C'est assez coquet, et il en coûte cher de devenir une nation raffinée.

Ce qui n'empêche pas que cette marche économique toujours en avant n'est pas très rassurante pour les vieux pays industriels, qui n'auront bientôt plus de débouchés au Japon et seront, au contraire, menacés de sa concurrence. — *Le Travail National*.

L'ALCOOL

Par M. E. DECLAUX

Si on pouvait juger de la valeur d'un aliment par le nombre et la passion de ses fidèles, l'alcool mériterait certainement d'être placé avant le pain. Tous les peuples, dans tous les temps, l'ont recherché avec avidité. Ils ont eu plus ou plus ou moins de peine à se le procurer. Les plus favorisés ont été ceux qui habitaient les pays chauds ou tempérés, et avaient à leur portée des fruits sucrés dont le jus fermentait spontanément, pour ainsi dire sans l'intervention de l'homme. De ces jus fermentés, ayant *bouilli*, pour employer l'expression vulgaire, les uns sont consommés tels quels, après repos et clarification : ce sont le vin, le cidre, le poiré. D'autres, moins savoureux et plus difficiles à conserver, sont soumis à une distillation destinée à en séparer l'alcool. On obtient ainsi sans trop de peine, des eaux-de-vie plus ou moins estimées, conservant plus ou moins la marque parfumée de leur origine. Leur fabrication est un travail courant, facile à introduire dans la ferme et même dans le ménage. C'est celle à laquelle se livrent les *bouilleurs de cru*, du moins, ceux qui, se conformant à la loi, se contentent de faire *bouillir* les fruits *crus* de leurs terres ou de leurs jardins.

Dans les régions où la vigne ne pousse plus et où les fruits sucrés sont rares, il a fallu puiser l'alcool à une autre source. Généralement on s'est adressé aux céréales. Mais le blé, l'orge, l'avoine, ne contiennent pas, ou presque pas, de sucre tout formé. On n'y trouve que de l'amidon qui peut, il est vrai, être transformé en sucre, mais seulement à l'aide d'opérations délicates, variées, exigeant toutes l'intervention de la chaleur. Le *bouilleur de cru* doit faire place au *bouilleur de cuit*, et la manipulation se complique.

Ce n'est pas tout. Le moût sucré obtenu au moyen du grain ne fermente pas spontanément comme le jus de raisin ou de pommes. Il faut y ajouter de la levure provenant d'une opération antérieure et qui, dépaysée, se développe à contre-cœur, de sorte que la fermentation alcoolique qu'elle produit est très exposée à dévier, c'est-à-dire à s'accompagner de fermentations secondaires, produites par des espèces différentes, et développant des odeurs et des saveurs variées. Le brasseur le plus expérimenté n'évite pas toujours ces déviations gênantes. Quant au fabricant d'eau-de-vie de grains, il a presque renoncé à les empêcher. Quand il distille son moût fermenté, une grande partie des impuretés passe dans l'eau-de-vie, et ceux qui ont bu un peu de *vodka* russe savent à quel niveau elles montent parfois. La boisson est pourtant encore potable, surtout pour des palais exercés. Avec la pomme de terre et la betterave, au contraire, ces mauvais goûts de fermentation sont tels que l'alcool qu'on retire du liquide distillé est absolument imbuvable.

Pour faire entrer ces *flegmes* dans la consommation, il ne faut pas se contenter de les distiller dans un alambic ordinaire, il faut les soumettre à une *rectification* soignée dans de grands appareils industriels. Ici, nous sortons du ménage et de la ferme pour entrer chez les distillateurs de profession, dont le métier consiste à séparer de l'alcool les produits désagréablement odorants en les condensant dans ce qu'ils appellent les *alcools de tête* et *de queue*, c'est à dire dans les premiers et les derniers produits de la distillation.

Ces alcools, trop chargés d'impuretés pour être alimentaires, sont vendus à bas prix pour des usages industriels, et s'il y en a une partie qui rentre frauduleusement dans la consommation, on peut la considérer comme tout à fait négligeable. Le vrai produit est l'*alcool de cœur*, l'*alcool bon goût*, devenu *neutre* par élimination de tout ce qui, dans le flegme primitif, blessait le goût ou l'odorat. C'est presque de l'alcool pur, cet alcool qu'on a presque qualifié d'hygiénique, et dans lequel tant de gens voient un remède au fléau croissant de l'alcoolisme.

J'ai le regret de ne pas partager leurs idées et leurs espérances. S'ils avaient essayé, ne fût-ce qu'une fois, de boire cet alcool pur qu'ils préconisent, ils auraient vu qu'il est aussi désagréable à boire que des flegmes de betterave, mais pour des