

# Chambre des Représentants.

---

SÉANCE DU 1<sup>er</sup> MARS 1903.

---

**Proposition de loi ayant pour but d'interdire la fabrication, le transport,  
la vente et le débit de l'absinthe (1).**

---

## RAPPORT

FAIT AU NOM DE LA SECTION CENTRALE, (2) PAR M. CARTON DE WIART.

---

MESSIEURS,

### I.

Le 6 avril 1895, un arrêté royal instituait une « Commission d'études pour procéder à une enquête sur les ravages exercés par l'alcool en Belgique et étudier les mesures propres à combattre le mal ». Les travaux de cette commission firent l'objet d'un rapport général présenté le 24 février 1897 à M. le Ministre de l'Agriculture et des Travaux publics.

Parmi les mesures examinées par la Commission, figurait la prohibition immédiate du débit de *certaines produits alcooliques particulièrement toxiques*.

L'Académie de médecine de Paris avait émis le vœu, en juillet 1895, que « tout produit ou composé destiné à la fabrication artificielle du vin ou des liqueurs, ou pouvant spécialement y être mêlé ou ajouté, tel que bouquets, huiles de vin, aldéhydes, fût l'objet de mesures prohibitives absolues ». Faisant application de ce vœu, la commission d'études réclama « la prohibition immédiate du débit des liqueurs à base d'alcool dont la toxicité spéciale aura été reconnue par le Gouvernement » (3).

---

(1) Proposition de loi, n° 40 (session de 1902-1903).

(2) La Section centrale, présidée par M. Schollaert, était composée de MM. Ruzette, Vander Velde, Hymans, De Becker, Pieraert et Carton de Wiart.

(3) *Commission d'études relatives à la question de l'alcoolisme. Rapport général à M. le*

Le 8 novembre 1898, M. Le Jeune déposa sur le bureau du Sénat sa « proposition de loi pour la police de la vente et du débit des boissons alcooliques distillées, des liqueurs à base d'alcool et des boissons fermentées contenant plus de 18 p. c. d'alcool » (1). L'article 2 de cette proposition de loi était ainsi conçu : « Il est défendu, dans tout lieu accessible au public, de vendre ou livrer, exposer en vente ou donner à boire, même gratuitement, *la liqueur d'absinthe* ».

La proposition de loi de M. Le Jeune, renvoyée aux commissions réunies de la Justice et des Finances, fit l'objet d'un rapport favorable, déposé le 4<sup>e</sup> mars 1899, par l'honorable M. Limpens (2). Mais, depuis lors, cette proposition a disparu de l'ordre du jour du Sénat.

Par la proposition qui nous est soumise, l'honorable M. Devigne reprend cet article 2. Son texte est rédigé comme suit :

« **ARTICLE UNIQUE.** — Sont interdits : la fabrication, le transport, la vente et le débit de la liqueur d'absinthe, à peine de 26 à 500 francs d'amende et d'un emprisonnement de huit jours à six mois, ou d'une de ces peines seulement. »

Adoptée sans observations par les sections de la Chambre, cette proposition a soulevé, au sein de la section centrale, l'examen de plusieurs questions d'ordre scientifique et d'ordre pratique. Nous les rencontrerons tour à tour dans ce rapport.

## II.

### *Qu'est-ce que l'absinthe ?*

*La grande absinthe* (*artemisia absinthium* de Linnée ; étymologie : *qui ne saurait être bué*) est une plante vivace, glaucescente, à tige dressée, rameuse; feuilles inférieures bi, tripinnatisées, à segments obtus ; les supérieures de plus en plus petites ; toutes les feuilles sont molles, blanchâtres, douces au toucher ; capitules globuleux, blanchâtres, penchés, axillaires et dont l'ensemble figure, au sommet de la tige, une sorte de panicule ; fleurs jaunes. Toutes ses parties possèdent une odeur forte, aromatique et une saveur amère.

*La petite absinthe* (*artemisia pontica*) a des feuilles cotoneuses seulement en dessous. Sa saveur est moins amère que celle de la grande absinthe.

La plante d'absinthe a certaines propriétés médicales. Elle est employée comme fébrifuge, vermifuge, stomachique, etc. (3). On prétend que la

*Ministre de l'Agriculture et des Travaux publics*, p. 8, Bruxelles, A. Lesigne, 1897. — J.-B. ANDRÉ, *Rapport sur les travaux de la commission d'études relatives à la question de l'alcoolisme*, pp 41 et 42. Bruxelles, A. Lesigne, 1896. — Cf. Ch. des Rep. Ann. parlem. 1896-1897. Séance du 51 mars 1897, p. 1046.

(1) Sénat, *Doc. parl.*, 1898-1899, n° 5.

(2) Sénat, *Doc. parl.*, 1898-1899, n° 44.

(3) Ces vertus lui sont attribuées depuis longtemps. L'École de Salerne les vantait. On trouve

conquête de l'Algérie contribua à faire passer ce produit de l'officine du pharmacien au laboratoire du liquoriste. En effet, les soldats d'Afrique avaient pris l'habitude d'ajouter quelques gouttes d'absinthe à l'eau suspecte qu'ils trouvaient en cours de route. Ils prirent goût à ce mélange, et cette habitude revint avec eux au pays natal.

### III.

#### *Qu'est-ce que la liqueur d'absinthe ?*

Ce n'est évidemment pas à la *plante* d'absinthe que s'applique la proposition de M. Devigne; c'est à la *liqueur* d'absinthe, au « spiritueux absinthe », appelé d'ailleurs couramment dans le langage usuel : « absinthe ».

Les anciens ne connaissaient, en fait de boissons fermentées, que les liqueurs naturelles : le vin, la bière, le jus des fruits. L'alcool, comme breuvage, est de date relativement récente. C'est à partir du XVI<sup>e</sup> siècle qu'il cessa d'être une potion pharmaceutique pour se répandre d'abord dans les armées. L'usage en devint de plus en plus général, au XVIII<sup>e</sup> siècle, par suite de la découverte et de la diffusion de eaux-de-vie de grains, et, au XIX<sup>e</sup> siècle, par suite du bon marché des alcools d'industrie. Mais les impuretés qui les souillent amenèrent les distillateurs à en masquer le mauvais goût par l'adjonction de substances aromatiques ou amères, tirées de plantes diverses. C'est ainsi que se développa l'industrie des boissons à essence.

L'introduction de ces substances actives se fait en quantité particulièrement considérable dans la liqueur d'absinthe et la plupart des apéritifs. L'alcool n'y est plus qu'une sorte de véhicule.

« La liqueur d'absinthe, dit le docteur A. Biefsait, dans une intéressante étude qu'il a consacrée à la question qui nous occupe, est une solution d'essences diverses à hautes doses versée dans l'alcool à 70°. On y trouve, entre autres, les essences d'anis, de badiane, de coriandre, d'angélique, de mélisse, d'origan et d'autres encore, parmi lesquelles les huiles essentielles de la grande et de la petite absinthe » (1).

M. Charles Girard, directeur du laboratoire municipal de Paris, dit de son côté : « On prépare l'absinthe par distillation de la grande absinthe, de l'anis vert, du fenouil, etc., en présence d'alcool, et on colore le distillatum, qui ne renferme que les essences de ces plantes, au moyen d'une teinture de petite absinthe, d'hysope, de mélisse, etc. » (2).

dans les *Lettres de Madame de Sévigné* une lettre écrite à la marquise par une de ses amies intimes, M<sup>me</sup> de Coulange. Celle-ci, très souffrante d'une maladie d'estomac, attribue sa guérison à une infusion : « Venons à Helvétius. Il m'a donné une préparation d'absinthe qui m'a tout à fait rétabli l'estomac ». Et, plus loin : « Je me suis même raccommodée avec le café; comme je ne sais point user d'une chose que je n'en abuse, ma petite absinthe est le remède à tous maux. (Edition de 1826, volume XI, lettre 1254.)

(1) *Journal de la Ligue Patriotique contre l'alcoolisme*. Janvier-février, 1904, p. 4. Bruxelles, Secrétariat général de la Ligue, 306, avenue Louise.

(2) GIRARD. *Les Liqueurs*. Paris, Bailliére, 1903.

Mais ce procédé de fabrication est, paraît-il, de plus en plus abandonné par la plupart des distillateurs. « Aujourd'hui, dit le Dr de Vaucleroy, les fabricants trouvent généralement ce procédé trop long et se contentent de préparer cette liqueur par le simple mélange d'alcool d'industrie avec diverses essences qui contiennent l'aldéhyde salicylique, ce poison convulsivant déjà signalé » (1).

Les progrès de la chimie moderne, qui fournissent des recettes pour composer toutes les liqueurs d'une manière expéditive et à base d'alcool, ont rendu ce système de préparation de plus en plus commun.

M. Devigne va même jusqu'à affirmer que « la préparation naturelle, c'est-à-dire l'aromatisation par macération de plantes parfumées, n'existe plus qu'à l'état de mythe », et il cite à l'appui de son dire le cas du docteur Magnan, de Paris, qui ayant voulu faire des expériences sur l'absinthe, s'est vu dans l'obligation d'en fabriquer lui-même, n'en ayant trouvé de naturelle chez aucun liquoriste parisien.

Cette simple considération permet de se rendre compte de la difficulté pratique que présente la proposition de loi, difficulté qui peut être formulée en une double proposition :

1<sup>o</sup> Il existe à peu près autant de variétés d'absinthes qu'il y a de marques commerciales, autant de recettes de préparation que de fabricants. La liqueur d'absinthe, loin d'être fournie avec l'unique essence qui porte ce nom, est un mélange d'essences diverses au nombre d'une dizaine ;

2<sup>o</sup> La plupart de ces essences, loin d'être des principes immédiats et définis, sont elles-mêmes des mélanges complexes de substances ayant des fonctions chimiques différentes. L'essence de coriandre est formée pour les 9/10<sup>e</sup> d'un alcool terpénique, le linalol, — l'essence de menthe a pour constituant principal le menthol, — l'essence de badiane le phénol. L'essence d'absinthe elle-même se compose d'éléments complexes dont le principal est la *thuyone*, substance cétonique qui intervient pour plus de moitié dans sa composition.

Mais à faire l'application de ces constatations à la proposition de l'honorable M. Devigne, qu'entendra-t-on par les mots « liqueur d'absinthe » ?

La section centrale a pensé que ces mots étaient trop vagues.

D'autre part, en précisant davantage, — par exemple, en prohibant toute liqueur contenant les proportions les plus habituelles d'essences diverses (absinthes grande et petite, anis, fenouil, hysope, angélique, badiane, menthe, mélisse, aunée, calamus, camomille, citron, coriandre, génépi, vérone, carvi, etc.), — la loi ne serait elle pas déjouée par la fraude, aidée par la chimie de plus en plus ingénieuse ?

S'il est établi, — ce que nous allons examiner, — que le danger *spécial* de toute liqueur d'absinthe réside surtout dans l'emploi de l'essence

(1) DR DE VAUCLEROY, *Exposé des effets physiologiques et pathogéniques de l'alcool*. Bruxelles, 1896.

*d'absinthe, il apparaît que la meilleure définition à substituer dans un texte légal à l'expression que proposait l'honorable M. Devigne serait celle-ci : « toute liqueur contenant de l'essence d'absinthe ».*

#### IV.

*La liqueur d'absinthe présente-t-elle un danger spécial, et différent du danger de l'alcool, qui justifie contre elle une mesure d'exception ? D'où vient ce danger ?*

Nous avons dit que cette liqueur était un mélange, où l'essence d'absinthe proprement dite intervient toujours, mais d'ordinaire pour une petite part, et qui comprend des éléments variés et des constituants propres sans fixité. Il y a donc là assez d'indéterminées pour rendre malaisée une observation scientifique. Toutefois, par une série d'observations et d'études qui apparaissent irréfutables, M. Lancereaux, M. Lalou et d'autres savants ont établi la conclusion suivante (1) :

L'absinthisme (intoxication par l'absinthe et liqueurs similaires) est très discernable de l'alcoolisme, et ses effets qui, au contraire de l'alcoolisme, sont plus convulsifs que stupéfiants, qui portent sur le système nerveux plutôt que sur les viscères, le foie, l'estomac, doivent être attribués pour une part appréciable aux essences qui entrent dans la composition de la liqueur d'absinthe, surtout à l'essence d'absinthe, et surtout, dans celle-ci, à la thuyone.

Les graves effets de l'absinthisme ont été établis, dans ces dernières années, par les autorités les plus sérieuses. C'est à bon droit que l'honorable M. Devigne fait état des opinions exprimées par MM. les docteurs Laborde, Magnan et de Vaucleroy. M. le docteur Legrain a, de son côté, émis l'opinion que « l'absinthe est le plus malfaisant des apéritifs et la plus pernicieuse des boissons alcooliques. C'est de l'épilepsie en bouteille. Poison flatteur et subtil, la fée verte est la fée du mal. Plus que l'alcool, elle fait de l'homme un esclave, qu'elle abêtit et rend impulsif. A l'absinthique appartiennent le tremblement, le vertige, les crises graves de l'épilepsie, la brutalité farouche de l'inconscient qui obéit à une hallucination et frappe sans savoir. A ses enfants appartiennent les convulsions, l'épilepsie, la dégénérescence. Une nation qui s'absinthise peut ouvrir une page au livre de la décadence ».

A la suite du dépôt de la proposition de l'honorable M. Devigne, la Société médicale belge de tempérance a organisé un référendum parmi tous les médecins et pharmaciens du pays à l'effet de les consulter sur l'opportunité de la proposition. Son appel au corps médical belge s'appuie sur les arguments suivants :

« La liqueur d'absinthe offre une toxicité bien supérieure à celle des

(1) DASTRE Les alcools aromatisés. *Revue des deux Mondes*, mai-juin 1903. — J.-D. DALOU, Contribution à l'étude de l'essence de l'absinthe, Paris, 1902. — J. DUPONT et L. PILLER, *Les huiles essentielles et leurs principaux constituants*.

autres boissons distillées. Elle produit très rapidement la dépréciation physique, intellectuelle et morale que l'alcool amène en un temps beaucoup plus long et, de plus, elle provoque l'ivresse furieuse, l'épilepsie toxique, les hallucinations, l'amnésie et la folie.

» Il importe que nous préservions notre pays d'une telle calamité, alors qu'il en est temps encore. On ne distille pas cette boisson chez nous ; elle est uniquement importée ; une faible partie de la population seulement en fait usage ; dans ces conditions, la prohibition de l'absinthe s'impose. »

En réponse à cet appel, 2,300 médecins et pharmaciens ont signé la déclaration que voici : « La liqueur d'absinthe est la forme sous laquelle l'alcool présente le plus de dangers. Son usage menaçant de se répandre dans le pays, j'estime qu'il y a lieu de proscrire par une loi la fabrication, l'importation et le débit de cette liqueur et de ses succédanés (1). »

A ces critiques, quelques-uns répondent que la toxicité de la liqueur d'absinthe ne se manifesterait que par son emploi abusif et son usage immoderé.

D'autre part, il résulterait d'un tableau dressé par M. J.-B. André, l'inspecteur général au Ministère de l'Agriculture, dont la science est reconnue, que le danger de l'absinthe n'est guère différent, au point de vue théorique, de ceux que produisent d'autres liqueurs ou eaux-de-vie ayant la même richesse alcoolique et la même teneur globale en essences ou en alcools supérieurs et aldéhydes.

Ce tableau indique, à côté du nom des catégories principales d'éléments constitutifs des spiritueux, le coefficient毒ique de ces éléments (pouvoir毒ique de 1 gramme comparativement à celui de 1 gramme d'alcool éthylique prix comme unité) d'après l'ensemble des expériences faites à ce sujet, les proportions dans lesquelles ils interviennent ordinairement dans la composition des spiritueux, et enfin la toxicité de ceux-ci du chef de chacune de ces catégories d'éléments constitutifs.

(1) *Bulletin de la Société médicale belge de tempérance*, mars 1985, p. 454.

DÉSIGNATION.	Coefficient toxique.	Proportions habituelles(grammes par litre).	Toxicité.
<b>Spirituex à 25 degrés</b>			
<b>Gay-Lussac.</b>			
<i>Eau-de-vie.</i>			
Alcool éthylique . . . . .	1	200	200
Alcools supérieurs. . . . .	10	1 (environ)	10
Aldéhydes . . . . .			<u>210</u>
<i>Liqueurs diverses :</i>			
Alcool éthylique . . . . .	1	200	200
Essences de citron . . . . .	5		
— d'anis . . . . .	10		
— d'angélique. . . . .	10		
— d'amandes amères. . . . .	45		
— de badiane . . . . .	50	30 en moyenne	30
— d'absinthe . . . . .	50		
— de menthe . . . . .	66		
— diverses. . . . .	30		<u>230</u>
<i>Liqueur d'absinthe :</i>			
Alcool éthylique . . . . .	1	200	200
Essences d'anis . . . . .	10	0.3	3
— de fenouil, d'hysope, etc. . .	30	0.2	6
— de badiane . . . . .	50	0.4	5
— d'absinthe . . . . .	50	0.4	20
			<u>234</u>
<b>Spirituex à 50 degrés.</b>	Voir ci-dessus.	Doubles (environ).	
<i>Eaux-de-vie.</i>			420
<i>Liqueurs diverses.</i>			460
<i>Liqueur d'absinthe.</i>			468
<b>Spirituex à 74 degrés.</b>	Voir ci-dessus.	Triples (environ).	
<i>Liqueur d'absinthe.</i>			702

Il résulte de ce tableau que l'essence de menthe est, au point de vue *quantitatif*, plus toxique que l'essence d'absinthe, tout au moins d'après les don-

nées des méthodes scientifiques actuelles, qui sont encore très imparfaites et sujettes à caution.

Mais il convient d'ajouter que, pratiquement, — ou si l'on veut, au point de vue *qualitatif*, — l'essence d'absinthe est certes plus dangereuse. En effet :

1<sup>o</sup> Il n'a pas été allégué que la menthe produise dans l'organisme les troubles épileptisants de l'absinthe ; ses effets peuvent être plus aigus et moins graves ;

2<sup>o</sup> L'essence de menthe ne sert guère qu'à fabriquer des liqueurs très pauvres comme degré alcoolique, ce que l'on nomme des *liqueurs de dames*, tandis que la liqueur d'absinthe se fabrique généralement avec de l'alcool à 50° au moins (jusque 74°, soit 60° en moyenne).

3<sup>o</sup> Toutes les liqueurs à essences sont quantitativement pires que le vulgaire genièvre, mais qualitativement elles sont médiocrement offensives, parce que les goûts et les instincts de l'homme sont tels qu'on n'en fait qu'une consommation très modérée, tandis qu'on s'asservit à boire le genièvre. Offrez aux alcoolisés par le genièvre des liqueurs de menthe ou de curaçao, ils les repoussent. Le buveur de menthe ou de curaçao, dès qu'il s'asservit à la boisson, délaissera ces liqueurs pour s'adonner au genièvre.

Il en est de même pour l'absinthe, qui produit sur les buveurs une attraction spéciale qui lui est propre et qui constitue son grand danger. Enfin, l'absinthe entrant peu à peu dans la consommation populaire, l'emploi des mauvais alcools y est plus à craindre que dans la préparation des liqueurs « élégantes ». Le goût des essences est tellement prononcé que certains producteurs ne se gênent pas pour employer à la fabrication de la liqueur d'absinthe, au lieu d'alcools purs, des alcools industriels dont les alcools amyliques, huit fois plus toxiques que l'alcool de vin. (Docteurs Chatelain et Bienfait.)

Le tableau que nous avons reproduit doit donc être étudié en tenant compte de certaines considérations de fait que l'analyse chimique ne relève pas.

Et si l'on en tient compte, ce tableau ne détruit nullement les conclusions médicales sur lesquelles on s'appuie pour demander la prohibition.

## V.

*Quelle est l'importance de la consommation de la liqueur d'absinthe en Belgique ?*

Afin d'être renseignée à ce sujet, la section centrale s'est adressée à M. le Ministre des finances et des travaux publics. Celui-ci nous a fait savoir que son Département ne possède pas les éléments voulus pour nous renseigner exactement sur la consommation de l'absinthe en Belgique.

Toutefois, il résulte d'une enquête officielle faite au commencement de 1900, que nos liquoristes indigènes produisent environ 500 hectolitres d'absinthe par année.

D'autre part, les quantités importées, qui parviennent principalement de

la France et de la Suisse, ne sont pas relevées sous une rubrique spéciale dans la statistique de la douane; elles y figurent sous la dénomination générale de « liqueurs ».

Les quantités de liqueurs (absinthe comprise) importées de ces deux pays se sont élevées en :

<b>1897</b>	<b>à 425</b>	hectolitres.
<b>1898</b>	<b>» 401</b>	»
<b>1899</b>	<b>» 359</b>	»
<b>1900</b>	<b>» 412</b>	»
<b>1901</b>	<b>» 647</b>	»
<b>1902</b>	<b>» 426</b>	»
<b>1903</b>	<b>» 287</b>	»
<b>1904</b>	<b>» 353</b>	» (chiffre provisoire).

En France, la statistique des contributions indirectes fait voir que, dans l'espace de onze ans, de 1885 à 1896, la consommation de l'absinthe a passé de 10,785 hectolitres à 182,565 hectolitres (1).

Il y a lieu de noter que le prix assez élevé de la liqueur d'absinthe en rend l'usage encore assez rare dans la classe ouvrière, du moins en Belgique.

## VI.

*Quel est l'état de cette question en France, au pays où l'absinthisme sévit avec le plus d'intensité, et d'où il a passé chez nous?*

La loi française sur le régime des boissons, du 29 décembre 1900, contient un article 13 disposant que « le gouvernement interdira par décret la fabrication, la circulation et la vente de toute essence reconnue dangereuse et déclarée telle par l'Académie de médecine ».

Pour répondre à cette disposition légale, au mois de novembre 1902, le Ministre de l'Intérieur invita l'Académie à déterminer, parmi les essences utilisées, celles qui, par leur caractère particulièrement toxique ou par l'abus qui pourrait en être fait, devraient être l'objet soit d'une prescription absolue, soit d'une réglementation spéciale.

L'Académie n'a pas répondu à l'invitation expresse du gouvernement. Elle a refusé d'établir une échelle de culpabilité, de condamner quelques-unes des substances qui servent à aromatiser les boissons alcooliques et d'innocenter les autres. Elle a préféré les condamner toutes en bloc et condamner avec elles leur support commun, qui est l'alcool. Au nom d'une médecine puritaire et d'une hygiène rigoureuse, elle a déclaré que tous ces breuvages étaient uniformément détestables et que le meilleur n'en valait rien (2). Tel

(1) A. DASTRE, *op. cit.*, p. 691.

(2) *Ibid.*, p. 685.

est le sens des conclusions qu'elle a adoptées le 23 mars 1903 et qu'elle a transmises au gouvernement (1).

En ne frappant que les essences, la loi française réduit d'ailleurs d'avance son action à peu de chose.

En effet, il y a, nous l'avons dit, deux manières de fabriquer l'absinthe :

La première consiste à mettre dans l'alambic, en une fois, la macération dans l'alcool des sommités d'absinthe, de graines d'anis, de badiane et de coriandre, et à distiller. On aurait pu continuer à préparer la boisson verte de cette façon.

La seconde manière consiste à procéder en deux temps : le distillateur tire d'abord des sommités et des graines les essences qui y sont contenues, puis il les livre au fabricant qui les mélange à l'alcool.

Cette dernière manière seule eût été interdite, puisque la loi française du 29 décembre 1900 ne vise que les essences, à l'état d'essences, et nullement les boissons.

Toutefois, si la réponse de l'Académie à M. le Ministre de l'Intérieur ne fournit guère d'indications précises, la longue discussion qui s'est poursuivie au sein de cette savante assemblée, semble avoir surabondamment justifié la prohibition de l'absinthe.

L'Académie de médecine a chargé en effet une commission spéciale, composée de MM. Brouardel, Lancereaux, Cordil, Magnan, Gabriel Pouchet, Motet, Geoffroy et Laborde, de répartir les essences qui composent les liqueurs en deux catégories suivant le danger qu'elles présentent. Voici quel a été ce classement :

*1<sup>e</sup> Essences naturelles ou artificielles présentant un caractère particulièrement toxique et devant être l'objet d'une proscription absolue :*

Essences d'*Absinthe* grande, d'*Absinthe* petite, de *Génépi* (variété d'absinthe), d'*Hysope*, de *Badiane*, d'*Angusture*, de *Reine des prés* (aldéhyde salicylique), de *Wintergreen-Gaultheria* (salicylate de méthyle), de *Noyaux et d'Amandes amères* (aldéhyde benzoïque, acide prussique), de *Rue* (*Ruta graveolens*).

Toutes ces essences, dont l'absinthe est sans contredit la plus toxique, ont un effet épileptisant ou stupéfiant ;

*2<sup>e</sup> Essences naturelles ou artificielles d'un degré inférieur de toxicité relative, dont l'usage habituel est un abus dangereux. Elles pourraient devenir l'objet d'une réglementation spéciale.*

Essences de *Menthe*, *Sauge*, *Mélisse*, *Thym*, *Origan*, *Fenouil*, *Anis*, *Coriandre*, *Cumin ou carvi*, *baies de Genévrier*, *Muscade*, *Laurier*, *Aloès*, *Girofle*, *Balsamine*, *Calamus*, *Colombo*, *Arnica*, *Santal*, *Cardomome*, *Macis* et déchets de *Quinquina*.

L'Académie a aussi examiné les divers végétaux très nombreux capables de fournir des produits utilisables par les liquoristes et les produits aromatiques bien plus nombreux encore que l'on peut fabriquer dans les laboratoires. Toutes ces essences sont vénéneuses, mais suivant les liqueurs, les

---

(1) *Bulletin de l'Académie de médecine de Paris*, juillet 1902-mai 1903.

doses sont plus ou moins considérables. Or, si l'on considère la quantité d'essence contenue actuellement dans les liqueurs commerciales, on arrive aux résultats suivants :

	Grammes d'essence par litre.	
Liqueur d'absinthe . . . . .	1.0 gr. — 5.6 gr.	(1)
Amer. . . . .	0.8 — 1.6	
Anisette . . . . .	0.52 — 1.»	
Bitter. . . . .	1.» — 1.8	
Angélique . . . . .	0.6	
Chartreuse . . . . .	0.7	
Curaçao . . . . .	0.6 — 1	
Dantzig . . . . .	0.6	
Garus. . . . .	0.6	
Genièvre . . . . .	0.5	
Kirsch (CAzH : 0.028—0.3) . . .	0.28	
Kummel . . . . .	0.5	
Menthe . . . . .	0.4	
Noyau . . . . .	0.2	
Puneh . . . . .	0.45 — 1.5	
Raspail . . . . .	0.5	

C'est dans la liqueur d'absinthe que la dose dépasse le plus sensiblement un gramme.

C'est à la suite de ces discussions que M. Hanriot, membre de l'Académie, avait proposé de formuler la proposition suivante :

1<sup>e</sup> Sont interdites : la fabrication, la circulation et la vente de toute liqueur contenant de l'essence d'absinthe ;

2<sup>e</sup> Sont interdites : la fabrication, la circulation, la mise en vente de toute liqueur à essence contenant plus de 1 gramme d'essence par litre, ou ayant un degré alcoolique supérieur à 30 degrés ;

3<sup>e</sup> Aucune liqueur mise en vente ne pourra renfermer plus de 0.1 gr. par litre d'acide cyanhydrique libre ou combiné ;

4<sup>e</sup> Toute liqueur à essence renfermant de l'alcool méthylique ou contenant plus de 0.1 gr. par litre d'alcool amylique ne pourra être mise en vente ;

5<sup>e</sup> Dans les liqueurs non additionnées d'essences, les éthers ne pourront dépasser 1 gr. par litre ;

6<sup>e</sup> Les solutions alcooliques concentrées d'essences ne pourront être vendues que par les pharmaciens.

L'Académie de médecine ne voulant pas, comme nous l'avons dit plus haut, participer à l'application de la loi du 20 décembre 1900, manifestement inopérante, s'est ralliée à des conclusions générales :

1<sup>e</sup> L'Académie déclare que toutes les essences naturelles ou artificielles

---

(1) *Bulletin de l'Académie de médecine de Paris*, juillet 1902, mars 1903.

sans exception, ainsi que *les substances extraites incorporées à l'alcool ou au vin.* constituent des *boissons* dangereuses et nuisibles;

2<sup>e</sup> L'Académie déclare que, le danger de ces *boissons* résultant tout à la fois des essences et de l'alcool qu'elles renferment, elles mériteraient, quelle que soit leur base, d'être proscrites, et que, tout au moins, il y aurait lieu de les surtaxer de telle manière que la surtaxe devienne en quelque sorte prohibitive.

Tout récemment, le 6 février 1903, une proposition de loi d'initiative parlementaire a été déposée sur le bureau de la Chambre des députés. Elle est ainsi conçue :

**ARTICLE UNIQUE.** — Seront punis des peines portées par l'article 1<sup>er</sup> de la loi sur la repression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles :

Tous ceux qui fabriqueront, exposeront, mettront en vente ou vendront des liqueurs, apéritifs et vins aromatiques obtenus, soit par macération de matières aromatiques dans de l'alcool ou une eau-de-vie, soit par distillation de plantes aromatiques macérées dans l'alcool, soit, enfin, par addition à un liquide alcoolique d'essences, d'extraits, de teintures ou d'alcoollatures, quand ces liqueurs, apéritifs et vins aromatisés auront été déclarés dangereux par l'Académie de médecine.

## VII.

*Quel a été, jusqu'à ce jour, le rôle de notre administration dans la questions qui nous occupe?*

Il est à noter que notre arrêté royal du 31 décembre 1902, relatif à la fabrication et au commerce des alcools, eaux-de-vie et liqueurs alcooliques, réalise au moins partiellement quelques-uns des vœux de M. Hanriot.

Cet arrêté interdit la fabrication et la vente de spiritueux contenant certaines substances particulièrement dangereuses pour la santé, notamment l'aldéhyde salicylique ou le salicylate méthylique, matières premières des plus nuisibles et dont la présence est souvent révélée par l'analyse dans certaines absinthes falsifiées.

La teneur globale des liqueurs en essences et en alcools supérieurs, également reconnus très nuisibles, est limitée à trois grammes de ces substances par litre d'alcool absolu contenu dans la boisson.

Il est certain que cet arrêté, pris en exécution de la loi du 4 août 1890 sur la falsification des denrées alimentaires, est susceptible d'être perfectionné. Cette loi elle-même, qui autorise le Gouvernement à interdire, dans l'intérêt de la santé publique, l'emploi des matières nuisibles ou dangereuses, lui permettrait d'arrêter une disposition défendant d'introduire dans les liqueurs l'essence d'absinthe (1).

---

(1) CARTON DE WIART, *L'Etat de la question de l'alcoolisme en Belgique au point de vue législatif*. Louvain, Institut supérieur de philosophie, 1899.

Déjà, le Conseil supérieur d'hygiène publique se préoccupe de renforcer l'arrêté de 1902. Dans un avis du 24 novembre 1904, il propose notamment de soumettre les aldéhydes à la même mesure de limitation qui frappe déjà les alcools supérieurs et les essences.

Le rapport présenté au Conseil supérieur par une commission composée de MM. Vergote, Vleminckx, Depaire, Bruylants, André, J.-B., et Blas, rapporteur, fait aussi allusion à des expériences entreprises en ces derniers temps, notamment par M. Vandevelde (de Gand), sur le pouvoir toxique des spiritueux et de leurs éléments constitutifs. Il émet le vœu de voir se poursuivre ces expériences, afin que l'on puisse en venir à limiter, non plus la teneur en telle ou telle catégorie de produits particulièrement dangereux, mais d'une manière directe la toxicité de ces éléments, ou mieux encore du spiritueux lui-même.

Aussi, la section centrale n'hésite-t-elle pas à rendre hommage aux dispositions que le Gouvernement, aidé par le Conseil supérieur d'hygiène, a manifestées jusqu'à ce jour. Ces dispositions lui sont le gage du concours actif que le Gouvernement accordera à l'exécution de la proposition de loi, si celle-ci est accueillie par les Chambres.

De même que l'administration des douanes et des accises rend aujourd'hui de précieux services pour la constatation des infractions relatives aux denrées alimentaires, notamment le beurre et la margarine, il n'est pas douteux qu'elle puisse intervenir utilement pour rechercher, concurremment avec le service d'inspection des denrées alimentaires, les infractions qui seraient commises dans les fabriques de liqueurs.

### VIII.

Il nous reste à conclure.

La section centrale ne s'est dissimulé aucune des objections que la proposition pouvait rencontrer, notamment : la difficulté de reconnaître scientifiquement l'existence de l'essence d'absinthe dans les liqueurs, — le danger de voir fabriquer sous un nom nouveau une liqueur pareille en aspect et en goût à l'absinthe actuelle, au moyen de principes provenant d'autres plantes ou dus uniquement à la chimie, mais possédant une toxicité égale ou peut-être supérieure (1), — enfin, les protestations qui ne manqueront pas de surgir de la part de quelques industriels et de la part des buveurs d'absinthe ou d'autres liqueurs, telles que le vermouth, dans la préparation desquelles intervient l'essence d'absinthe.

Néanmoins, le grave intérêt physiologique et moral qui est ici en jeu parle plus haut que ces objections.

L'interdiction de l'absinthe n'est pas impossible. Au besoin, l'exemple du Congo le démontrerait.

(2) TRAMASURE. *Quelques mots à propos d'absinthe.* Bruxelles, Deverver, 1903.

L'Etat Indépendant du Congo a pris en effet la louable initiative d'interdire l'importation, dans tout son territoire, de l'absinthe et des liqueurs à base d'absinthe(1).

Si la fraude, malgré les efforts de l'administration, doit s'exercer, son action sera nécessairement restreinte. Si ses progrès appellent d'autres réformes, celles-ci pourront être réalisées, au besoin par voie administrative.

En tout cas, l'interdiction de la vente de l'absinthe aura, en dépit de toutes les fraudes, ce résultat énorme d'apprendre au public consommateur que dorénavant on ne lui fera plus boire d'absinthe véritable; que les liqueurs similaires qu'on essayerait encore de lui offrir ne seraient que des préparations quelconques ne contenant pas d'absinthe, mais d'autres ingrédients inconnus et dont il se méfiera. Ces liqueurs similaires se trouveront ainsi dépréciées, et il est permis d'espérer que cela seul suffira pour que les consommateurs, qui avaient pris goût à l'absinthe, cessent d'y songer et renoncent volontairement au désir de s'en procurer encore.

C'est en s'inspirant de ces considérations que la section centrale a l'honneur de vous proposer à l'unanimité d'adopter la prohibition de toute liqueur contenant de l'essence d'absinthe.

*Le Rapporteur,*

II. CARTON DE WIART.

*Le Président,*

F. SCHOLLAERT.

(1) *Journal de la Ligue patriotique contre l'alcoolisme.* Octobre 1898, p. 858.



**TEXTE PROPOSÉ PAR LA SECTION CENTRALE.****ARTICLE UNIQUE.**

Sont interdits : la fabrication, le transport, la vente et le débit de *toute liqueur contenant de l'essence d'absinthe*, à peine de 26 à 500 francs d'amende et d'un emprisonnement de 8 jours à 6 mois, ou d'une de ces peines seulement.

**EENIG ARTIKEL.**

Het vervaardigen, vervoeren, verkoopen en slijten van om 't even welke likeur bevattende *alsengeist* is verboden, op straffe van eene geldboete van 26 tot 500 frank en eene gevangenzitting van 8 dagen tot 6 maanden of van slechts ééne dezer straffen.

---

# Kamer der Volksvertegenwoordigers.

VERGADERING VAN 1 MAART 1903.

**Wetsvoorstel waarbij het vervaardigen, vervoeren, verkoopen en slijten van alsemdrink wordt verboden (1).**

## VERSLAG

NAMENS DE MIDDENAFDEELING (2), UITGEBRACHT DOOR  
DEN HEER CARTON DE WIART.

MIJNE HEEREN.

### I.

Den 6<sup>a</sup> April 1893, werd bij koninklijk besluit ingericht eene studiecommissie, om onderzoek in te stellen naar de verwoestingen, in België door alcohol aangericht, en om de geschikte middelen tot bestrijding van die kwaal te bestudeeren. Over hare verrichtingen werd den 24<sup>a</sup> Februari 1897 bij den heer Minister van Landbouw en Openbare Werken een algemeen verslag ingediend.

Onder de door de commissie onderzochte maatregelen telde men het onmiddellijk verbod tot het slijten van *sommige alcoholische bijzonder toxicche producten*.

De Parijsche Academie van geneeskunde had in Juli 1893 den wensch geuit, dat « alle voortbrengsel of samenvoegsel, bestemd tot kunstmatige vervaardiging van wijn of likeuren, of dat daar inzonderheid mede vermengd of er aan toegevoegd kan worden, zooals geuren, wijnessentiën, aldehyde, volstrekt verboden zou worden ». Dezen wensch toepassende, vroeg de studiecommissie om « onmiddellijk verbod tot het slijten van likeuren met alcohol bereid, welker bijzondere giftigheid door de Regeering erkend zou zijn (3) ».

---

(1) Wetsvoorstel n° 40 (zittingsjaar 1902-1903).

(2) De Middenasdeeling, voorgezeten door den heer Schollaert, bestond uit de heeren Ruzette, Vandervelde, Hymans, De Becker, Pieraert en Carton de Wiart.

(3) Commission d'études relatives à la question de l'alcoolisme. Rapport général à M. le

Den 8<sup>e</sup> November 1898, werd door den heer Le Jeune bij den Senaat ingediend een « wetsvoorstel voor de politie betreffende het verkoopen en slijten van gedistilleerde alcoholische dranken, likeuren met alcohol bereid en gegiste dranken die meer dan 18 t. h. alcohol inhouden » (1). Artikel 2 luidde als volgt : « Het is verboden, in elke voor het publiek toegankelijke plaats, *alsemdrank* te verkoopen of af te leveren, hem te koop te stellen of zelfs kosteloos te drinken te geven. »

Over dat wetsontwerp werd door de vereenigde commissiën van Justitie en van Financiën een gunstig verslag uitgebracht, dat de achtbare heer Limpens den 1<sup>e</sup> Maart 1899 indiende (2). Sedert verdween evenwel dat voorstel van de dagorde des Senaats.

In het ons thans onderworpen voorstel, neemt de achtbare heer Devigne dat artikel 2 over. Zijn tekst luidt :

« **EENIG ARTIKEL.** — Het vervaardigen, vervoeren, verkoopen en slijten van *alsemdrank* wordt verboden op straffe eener geldboete van 26 tot 500 frank en eener gevangenzitting van acht dagen tot zes maanden of van slechts ééne dezer straffen. »

Door dé afdeelingen der Kamer werd het voorstel zonder aanmerking goedgekeurd, doch in de Middenafdeeling werden dienaangaande vele vraagstukken van wetenschappelijken en practischen aard onderzocht.

## II.

### *Wat is alsem?*

*Echte alsem* (*Artemisia absinthium* van Linnée; woordafsleiding : *wat niet gedronken kan worden*) is eene overblijvende plant, grijsgroenachtig, met rechtstandigen, veeltakkigen stengel; twee-, drievindeelig; met stompe segmenten; de hoogste steeds kleiner; al de bladen zijn week, witachtig, zacht op 't aanvoelen; bolvormige bloemhoofdjes, witachtig, overhellend, okselstandig, en waarvan het geheel, aan den top van den stengel, een soort van pluim uitmaakt; gele bloemen. Al zijne deelen hebben een sterken, welriekenden geur en een bitteren smaak.

*Kleine alsem* (*Artemisia pontica*) heeft viltige bladeren, doch onderaan. De smaak is minder bitter dan van echten alsem.

Alsemkruid bezit sommige geneeskundige eigenschappen. Het wordt gebruikt als zijnde koortsverdrijvend, wormafdrijvend, maagsterkend, enz. (1).

*Ministre de l'Agriculture et des Travaux publics*, blz. 8, Brussel, A. Lesigne, 1897. — J.-B. ANDRÉ, *Rapport sur les travaux de la commission d'études relatives à la question de l'alcoolisme*, blz. 11 et 12. Brussel, A. Lesigne, 1896. — Cf. K. der Volksv. *Ann. parlem.* 1896-1897. Zitting van 51 Maart 1897, blz. 1046.

(1) Senaat. *Doc. parl.*, 1898-1899, n° 3.

(2) Senaat. *Doc. parl.*, 1898-1899, n° 44.

(1) Die hoedanigheden worden daar sedert lang aan toegekend. De Salernsche school roemde

Er wordt beweerd dat na de verovering van Algerië dat voortbrengsel uit de apotheek overging naar het laboratorium van den likeurstoker : De soldaten in Afrika hadden de gewoonte aangenomen eenige droppels alsem toe te voegen aan het verdachte water, dat zij onderweg aantroffen. Dit mengsel viel in hunnen smaak en zij brachten de gewoonte over naar hun geboorteland.

## III.

*Wat is alsem-likeur ?*

't Is voorwaar niet op de *alsemplant* dat het voorstel des heeren Devigne van toepassing is, maar wel op de *likeur* uit alsem, den « *geestrijken alsem* », doorgaans « *absinth* » geheeten.

De ouderen kenden in zake van gegiste dranken niets anders dan de natuurlijke dranken : wijn, bier, vruchtsap. Alcohol, als drank, is van betrekkelijk jongen datum. Te rekenen van de XVI<sup>e</sup> eeuw, is hij niet langer eene artsenij en breidt zich vooreerst uit bij de legers. Het gebruik wordt meer en meer algemeen in de XVIII<sup>e</sup> eeuw, ten gevolge van de ontdekking en verspreiding van graanbrandewijn en in de XIX<sup>e</sup> eeuw, ten gevolge der goedkoopheid van nijverheids-alcohol. Doch de onzuiverheden die hem besmetten, gaven de stokers aanleiding om den wansmaak te verhelpen door toevoeging van welriekende of bittere bestanddeelen, getrokken uit onderscheidene planten. Zoo kreeg het vervaardigen van dranken met essentiën uitbreiding.

Deze werkende krachten worden in bijzonder aanzienlijke hoeveelheid toegevoegd aan alsemlikeur, en het meerendeel der prikkelende dranken. Alcohol dient daartoe als 't ware enkel tot voertuig.

« Alsemlikeur, zegt doctor A. Biensait, in eene belangwekkende studie over de onderhavige zaak, is eene sterke oplossing van verscheidene essentiën in alcohol à 70°. Men vindt daarin, onder andere, de essentiën van anijs, steranijs, koriander, engelwortel, citroenkruid, orego, marjolein en meer andere, waaronder de vluchtige oliën van echten en kleinen alsem » (1).

Zijnerzijds zegt de heer Charles Girard, bestuurder van het stedelijk laboratorium te Parijs : « Alsemdrank wordt bereid door distillatie van echten alsem, groenen anijs, venkel, enz. met alcohol, en het gedistilleerd, dat enkel de essentiën dier planten bevat, wordt gekleurd door middel van een astreksel van kleinen alsem-, hysop, citroenkruid, enz. » (2).

ze. In de *Lettres de Madame de Sévigné* trefst men een brief aan van mevr. de Coulange, eene der beste vriendinnen van de markiezin. Deze vriendin, die erg leed aan maagpijn, schreef hare genezing toe aan een astreksel : « Laat ons spreken van Helvetius. Hij bereidde mij een alsem-astreksel, dat mijne maag volkommen genas. » En verder : « Ik heb mij zelfs verzoend met koffie; daar ik geen gebruik van iets kan maken zonder misbruik, is mijn alsemje het middel tegen al mijne kwalen. (Uitgave van 1826, deel XI, brief 1251.)

(1) *Journal de la Ligue Patriotique contre l'alcoolisme*. Januari-Februari, 1904, blz. 4. Brussel, Algemeen Secretariaat van den Bond, 506, Louisadreef.

(2) GIRARD. *Les Liqueurs*. Paris, Bailliére, 1903.

Doch het meerendeel der stokers zien meer en meer af van deze bereidingswijze. « Heden, zegt Dr Vaucleroy, achten de fabrikanten die werkwijze te lang en zij vergenoegen zich dezen drank te vervaardigen door een eenvoudig mengsel van nijverheidsalcohol met verscheidene *essentiën* oliën, die salicylaldehyde bevatten, dit reeds vermeld stuipenverwekkend gif » (4).

De vorderingen der hedendaagsche scheikunde, welke recepten leveren om spoedig alcoholhoudende likeuren te vervaardigen, hebben deze toebereidingswijze algemeen gemaakt.

De heer Devigne bevestigt zelfs dat de natuurlijke bereiding, dat is het geurigmaken door uittrekken van wierkende planten, niet anders meer dan als eene mythe bestaat, en tot staving van zijn gezegde, haalt hij het geval aan van Dr Magnan, te Parijs, die, daar hij proefnemingen met alsemdrank wilde doen, zich verplicht heeft gezien er zelf te bereiden ; hij had er immers bij geen enkelen Parijschen verkooper van sterken drank echten gevonden.

Uit deze enkele overweging kan men opmaken welk practisch bezwaar het wetsvoorstel oplevert, en dit bezwaar kan worden uitgedrukt in een tweevoudig voorstel.

1° Er bestaan schier zooveel varieteiten van alsemdrank als er handelsmerken zijn, zoooveel voorschriften tot bereiding als fabrikanten. Verre van vervaardigd te worden alleen met de essentie die den naam van alsem draagt, is alsemlikeur een mengsel van een tiental onderscheidene essentiën ;

.2° De meeste van die essentiën zijn, verre van onmiddellijke en bepaalde grondstoffen, zelfs mengsels van scheikundige verbindingen van verschillenden aard. Korianderolie bestaat voor 9/10 uit terpeentalcohol, linalol, — van muntolie is het hoofdbestanddeel menthol en van steranijs is het phenol. Alsemolie zelve bestaat uit veelvuldige bestanddeelen, waarvan het voornaamste *thujon* heet, ketonverbinding, die voor meer dan de helft in de samenstelling wordt gebruikt.

Doch past men deze gegevens toe op het voorstel van den achtbaren heer Devigne, wat zal men dan verstaan onder « alsemdrank ? »

De Middenafdeeling achtte de uitdrukking te onduidelijk.

Drukt men zich anderzijds duidelijker uit, — verbiedt men bij voorbeeld alle likeuren die de meest gewone hoeveelheid verschillende essentiën bevatten (echte en kleine alsem, anijs, venkel, hysop, engelenkruid, steranijs, munt, citroenkruid, alant, kalmus, kamille, citroen, koriander, bijvoet, cereprijs, enz.) — zou de wet dan niet worden ontgaan door bedrog, geholpen door de steeds meer vernuftige scheikunde ?

Zoo het is bewezen — wat wij zullen onderzoeken — dat het *bijzonder* gevaar van elken alsemdrank vooral is gelegen in het gebruik van *vluchtige*

(1) Dr DE VAUCEROY, *Exposé des effets physiologiques et pathogéniques de l'alcool*. Bruxelles, 1896.

*alsemolie*, dan schijnt de beste benaming, in een wetstekst op te nemen, in plaats van de door den achtbare heer Devigne voorgestelde uitdrukking, deze : « om 't even welke likeur bevattende alsemolie »

## IV.

*Levert alsemdrank een bijzonder gevaar op, verschillend van alcoholgevaar, dat daartegen een uitzonderingsmaatregel zou wettigen? Waaruit spruit dat gevaar voort?*

Wij zegden reeds dat die drank een mengsel is, waarin eigenlijke vluchttige alsemolie steeds voorkomt, doch doorgaans in geringe hoeveelheid, en welke onderscheiden bestanddeelen en onvaste samenstellingen bevat. Daar zijn dus genoeg onbepaaldheden om eene wetenschappelijke waarneming moeilijk te maken. Nochtans zijn de heer Lancereaux, de heer Lalou en andere geleerden, door eene reeks waarnemingen en studiën die onweerlegbaar schijnen, tot deze gevolgtrekking geraakt (1) :

Absinthisme (vergiftiging door alsem en dergelijke dranken) is goed te onderscheiden van alcoholisme, en zijne uitwerkselen die, in tegenoverstelling met alcoholisme, meer stuipenverwekkend dan verdoovend zijn, die eerder het zenuwgestel dan de ingewanden, de lever, de maag aandoen, moeten voor een merkelijk deel worden toegeschreven aan de vluchttige oliën, gebruikt bij het vervaardigen van alsemdrank, vooral aan vluchttige alsemolie en bovenal, in deze olie, aan thujon.

In de laatste jaren, werden de erge gevolgen van absinthisme door mannen van het hoogste gezag aangetoond. Met reden riep de achtbare heer Devigne het gevoelen van dokters Laborde, Magnau en de Vaucleroy in. Zijnerzijds drukte Dr Legrain de meening uit dat alsem de schadelijkste maagprikkel, de verderselijkste alcoholische drank is. 't Is vallende ziekte op flesschen. Een vleidend en vluchttig vergift, is de zoogenaamde *fee verte* ook de godin van het kwaad. Nog meer dan alcohol, maakt alsem den mensch tot slaaf, verdierlijkt hem en maakt hem prikkelbaar. De aan alsem verslaafde heeft bevingen, bedwelmingen, erge aanvallen van vallende ziekte; hij wordt ruw en wild als de onbewuste die onder den indruk van verbistering slaat zonder het te weten. Zijne kinderen krijgen stuipen, vallende ziekte en ontaarden. Een aan alsemdrank verslaafd volk mag eene bladzijde openen in het boek van het verval.

Nadat de achtbare heer Devigne zijn voorstel had ingediend, werd door de Belgische geneeskundige matighedsvereeniging een referendum ingesteld onder al de geneesheeren en apothekers des lands, om ze aangaande 't gepaste van het voorstel te raadplegen. Haar oproep tot het Belgisch geneeskundig korps is gesteund op onderstaande beweeggronden :

« Alsemdrank heeft een veel hogeren giftigheidsgraad dan alle andere

(1) DASTRE, Les alcools aromatisés. *Revue des Deux-Mondes*, Mei-Juni 1905.— J.-D. DALOU, Contribution à l'étude de l'essence de l'absinthe, Parijs, 1902.— J. DUPONT en L. PILLET, *Les huiles essentielles et leurs principaux constituants*.

gedistilleerde dranken. Zeer snel verwekt hij lichamelijk, geestelijk en zedelijk verval, dat alcohol slechts veel later veroorzaakt, en daarenboven verwekt hij woedende dronkenschap, vallende ziekte, zinsbegoochelingen, geheugenverlies en krankzinnigheid.

» Wij moeten ons land behoeden tegen zulke ramp, terwijl daartoe nog tijd is. In ons land wordt geen alsemdrank gestookt; hij wordt bij ons ingevoerd en slechts een gering deel der bevolking maakt er van gebruik; in zulke omstandigheden moet alsemdrank worden verboden. »

In antwoord op dien oproep, werd door 2,300 geneesheeren en apothekers de volgende verklaring onderteekend: « Alcohol levert het meest gevaar op onder de gedaante van alsemdrank. Daar het gebruik dreigt uitbreiding te krijgen in het land, ben ik van oordeel dat eene wet moet verbieden dien drank en alle dranken die hem gelijken te vervaardigen, in te voeren en te slijten (1). »

Tegen deze bezwaren wordt door sommigen ingebracht dat alsemlikeur slechts vergiftigend zou zijn wanneer er onmatig gebruik of misbruik van gemaakt wordt.

Anderzijds zou uit eene tabel, opgemaakt door den heer J. B. André, algemeen opziener bij het Ministerie van Landbouw, een man van onbetwiste wetenschap, blijken dat in een theoretisch opzicht het gevaar van alsemdrank weinig geringer is dan dat van andere likeuren of van brandewijn met hetzelfde gehalte aan alcohol en aan vluchtlige oliën of hogere alcoholen en aldehyden.

. In die tabel wordt, naast den naam der voornaamste bestanddeelen van geestrijke dranken, het toxicus coëfficient van die bestanddeelen opgegeven (1 gram vergeleken met 1 gram aethylalcohol, als eenheid genomen), volgens de dienaangaande genomen proeven, de verhouding waarin zij gewoonlijk voorkomen in het samenstellen van geestrijke dranken, en ten slotte de giftigheidsgraad dezer laatste uit hoofde van iedere dier soorten van bestanddeelen.

(1) *Bulletin de la Société médicale belge de temperance*, Maart 1893, blz. 454.

B E N A M I N G .	Toxisch coefficient.	Gewone verhoudingen (grammen per liter).	Giftigheidsgraad.
<b>Geestrijke dranken van 25 graden</b>			
<b>Gay-Lussac.</b>			
<i>Brandewijn.</i>			
Aethyl alcohol . . . . .	1	200	200
Hoogere alcoholen . . . . .	10	1	10
Aldehyden . . . . .		(nagenoeg)	
			<b>210</b>
<i>Verschillende likeuren.</i>			
Aethyl alcohol . . . . .	1	200	200
Citroenolie . . . . .	5		
Anijsolie . . . . .	10		
Angelicaolie . . . . .	10		
Bitteramandelolie . . . . .	45		
Steranijsolie . . . . .	50	30 gemiddeld	30
Alsemolie . . . . .	50		
Muntolie . . . . .	66		
Verschillende essetien . . . . .	30		
			<b>230</b>
<i>Atsemlikeur.</i>			
Aethyl alcohol . . . . .	1	200	200
Anijsolie . . . . .	10	0.3	3
Vinkel-, hyssopolie, enz . . . . .	30	0.2	6
Steranijsolie . . . . .	50	0.4	1
Alsemolie . . . . .	50	0.4	5
			34
			20
			<b>234</b>
<b>Geestrijke dranken van 50 graden</b>	Zie hierboven.	Ongeveer dubbel.	-
<i>Brandewijn.</i>			420
<i>Verschillende likeuren.</i>			460
<i>Atsemlikeur.</i>			468
<b>Geestrijke dranken van 74 graden</b>	Zie hierboven.	Ongeveer driedubbel.	
<i>Alsemlikeur.</i>			702

Uit die tabel blijkt dat muntolie, *kuantitatief*, giftiger is dan alsemolie, ten minste volgens de uitslagen der bestaande wetenschappelijke methoden,

die nog zeer onvolmaakt en dus niet volkomen te vertrouwen zijn.

Doch hier dient te worden bijgevoegd dat als *hoedanigheid*, vluchtige alsemolie voorzeker gevaarlijker is. Trouwens :

1º Er is niet beweerd dat munt dezelfde epileptische stoornis veroorzaakt als alsem; hare uitwerkselen kunnen heviger, doch minder gevaarlijk zijn;

2º Muntolie dient slechts tot het vervaardigen van likeuren met gering alcoholgehalte, wat men *vrouwendranken* heet, terwijl alsemdrank doorgaans wordt vervaardigd met alcohol van minstens 50 graden (tot 74°, dus gemiddeld 60°).

3º Alle likeuren met vluchtige oliën zijn als hoeveelheid erger dan gemeene jenever, doch als hoedanigheid weinig schadelijk, omdat smaak en aandrift bij den mensch van zulken aard zijn dat zij slechts in gematigde hoeveelheid worden verbruikt, terwijl men verslaafd geraakt aan jenever. Men gevendoor jeneverzucht aangetasten munt- of curaçao-likeur te drinken, zij zullen ze verstooten. Zoodra de munt- of curaçao-drinker aan den drank verslaafd geraakt, zal hij van die dranken afzien en zich overgeven aan jenever.

Dat geldt eveneens voor alsem, die eene hem eigene aantrekkingsskracht voor de drinkers heeft, wat hem bijzonder gevaarlijk maakt. Eindelijk, daar alsem allengskens doordringt in het verbruik der volksklassen, is het meer te vreezen dat daartoe slechte alcohol wordt gebruikt dan voor het bereiden van zoogezegde « elegante » dranken. De lust tot vluchtige oliën is zoo groot, dat sommige vervaardigers niet aarzelen bij het bereiden van alsemdrank in plaats van zuiveren alcohol nijverheidsalcohol te bezigen, waaronder amyylalcoholen, achtmaal giftiger dan wijngest. (Dr. Chatelain en Biensait.)

Dus moet nevenstaande tabel worden onderzocht op voorwaarde van rekening te houden met sommige feitelijke opmerkingen, die niet voortvloeien uit scheikundig onderzoek.

En let men daarop, dan neemt die tabel hoegenaamd niets af van de geneeskundige gevolgtrekkingen, waarop wordt gesteund om het verbod te vragen.

## V.

### *Hoeveel almsemdrank wordt in België verbruikt?*

Daarover vroeg de Middenasdeeling inlichtingen aan den heer Minister van Financiën en Openbare Werken. Deze antwoordde dat zijn Departement over geene middelen beschikt om ons nauwkeurig in te lichten aangaande 't verbruik van alsemdrank in België.

Doch uit een ambtelijk onderzoek, ingesteld in 't begin van 1900, blijkt dat de inlandsche likeursfabrieken er jaarlijks 500 heetoliter voortbrengen.

De hoofdzakelijk uit Frankrijk en Zwitserland ingevoerde hoeveelheden

worden niet afzonderlijk opgegeven in de statistiek van het tolwezen en komen voor onder de benaming « likeuren ».

De hoeveelheid likeuren, (alsemdrank inbegrepen) uit beide landen ingevoerd, bedroegen :

in 1897	425	hectoliter.
1898	401	»
1899	559	»
1900	412	»
1901	647	»
1902	426	»
1903	287	»
1904	555	» (voorloopig cijfer).

Uit de statistiek der onrechtstreeksche belastingen in Frankrijk blijkt, dat tijdens de elf jaren van 1885 tot 1896, het verbruik van alsemdrank aldaar steeg van 10,735 tot 182,565 hectoliter (1).

Er valt op te merken dat, ten gevolge van den nogal hoogen prijs van alsemlikeur, het verbruik tamelijk zeldzaam is onder den arbeidersstand, ten minste in België.

## VI.

*Hoe is het met die zaak gesteld in Frankrijk, het land waar alsemzucht het hevigst woedt en van waar zij naar ons land overkwam?*

De Fransche wet van 29 December 1900 op de dranken bevat een artikel 13, bepalend dat « de Regeering het vervaardigen, verzenden en verkoopen van elke gevaarlijk en als zoodanig door de Academie van geneeskunde bestempelde essentie, bij decreet zal verbieden ».

Om aan die wetsbepaling te beantwoorden, verzocht de Minister van Binnenlandsche zaken, in November 1902, onder de gebezigde vluchtlige oliën diegene aan te duiden, waartegen uit hunnen bijzonder vergiftigenden aard of door het misbruik dat daarvan kan worden gemaakt, een volstrekt verbod of eene bijzondere bepaling moet uitgevaardigd worden.

De Academie gaf geen gevolg aan dat uitdrukkelijk verzoek der Regeering. Zij weigerde eene schaal op te maken over het schadelijke der bestanddeelen, die worden verwerkt in gegiste dranken, er enkele gevaarlijk en andere niet schadelijk te verklaren. Liever wraakt zij al die bestanddeelen, benevens hun gezamenlijk voertuig, alcohol. Uitgaande van eene puriteinsche en uiterst strenge hygiëne, verklaarde zij alle dranken in dezelfde mate doemwaardig en beweerde dat zelfs de beste niet deugt (2). Ziedaar

(1) A. DASTRE, *op. cit.*, blz. 691.

(2) *Ibid.*, blz. 685.

den zin der besluiten, door haar den 23<sup>e</sup> Maart 1903 aangenomen en der regeering overgemaakt (1).

De Fransche wet, die niets anders dan de vluchtige oliën treft, kan derhalve van weinig invloed zijn.

Er bestaan, trouwens, zooals wij reeds zegden, twee stelsels om alsemdrank te bereiden.

Het eerste is : in de destilleerkolf ineen de in alcohol geweekte alsemhoofdjes, het anijs-, steranijszaad en koriander te storten en over te halen. Op die wijze mocht men den groenen drank blijven bereiden.

Ziehier het tweede stelsel : de stoker haalt eerst uit de hoofdjes en de zaden de essentiën en levert ze den fabrikant, die ze vermengt met alcohol.

Alleen deze laatste behandeling wordt verboden, vermits de Fransche wet van 29 December 1900 enkel de essentiën in den staat van vluchtige olie bedoelt, en geenszins de dranken.

Zoo het antwoord der Academie aan den heer Minister van Binnenlandsche Zaken weinig duidelijke opgaven bevat, toch schijnt de langdurende beraadslaging dezer geleerde vergadering ten overvloede 't verbood van alsemdrank te rechtvaardigen.

Trouwens, de Academie van wetenschappen gelastte eene bijzondere commissie, bestaande uit de heeren Brouardel, Lancereaux, Cordil, Magnan, Gabriel Pouchet, Motet, Geoffroy en Laborde, de vluchtige oliën, waarmede men likeuren maakt, te rangschikken in twee klassen, naar gelang van het gevaar dat zij opleveren. Ziehier die rangschikking :

1<sup>o</sup> *Natuurlijke of kunstmatige essentiën, met hoogen giftigheidsgraad, die volstrekt moeten verboden worden :*

Vluchtige oliën van *Echten alsem*, van *Kleinen alsem*, van *Bijvoet* (soort van alsem), van *Hysop*, van *Steranijs*, van *Anjostura*, van *Spierkruid* (salicylaldehyde), van *Wintergreen-Gaultheria* (methylsalicylaat), van *Kernen en bittere Amandelen* (benzaldehyde, blauwzuur), van *Wijnruit* (*Ruta graveolens*).

Al die vluchtige oliën, waaronder alsem onbetwistbaar het meest giftig is, verwekken vallende ziekte of verdooving.

2<sup>o</sup> *Natuurlijke of kunstmatige vluchtige oliën met betrekkelijk mindere toxiciteit, doch het gereeld gebruik maakt ze tot een gevaarlijk misbruik. Zij zouden afzonderlijk gereeld kunnen worden.*

Vluchtige oliën van *Munt*, *Satje*, *Citroenkruid*, *Tijm*, *Orego*, *Vinkel*, *Anijs*, *Koriander*, *Komijn* of *karwei*, *Jeneverbessen*, *Muskaat*, *Laurier*, *Aloë*, *Kruidnagel*, *Balsemijn*, *Kalmus*, *Maanzaad*, *Arnica*, *Sandel*, *Cardomome*, *Foelie* en *Kina-asval*.

De Academie onderzocht insgelijks de verschillende en zeer talrijke planten, die voortbrengselen kunnen opleveren ten gebruik van likeurstokers en de nog veel talrijker welriekende voortbrengselen, die men in laboratoria kan vervaardigen. Al die vluchtige oliën zijn giftig, doch vol-

---

(1) *Bulletin de l'Academie de médecine de Paris*, Juli 1902-Maart 1903.

gens de likeuren is de dosis min of meer aanzienlijk. Welnu, zoo men nagaat welke hoeveelheden vluchtige olien de in den handel gebrachte likeuren thans bevatten, geraakt men tot de volgende uitslagen :

	Grammen vluchtige olie per liter.
Alsemdrank . . . . .	1.0 gr. — 5.6 gr. (1)
Anisette . . . . .	0.32 — 1.»
Bitter . . . . .	1.» — 1.8
Angélique . . . . .	0.6
Chartreuse . . . . .	0.7
Curaçao . . . . .	0.6 — 1
Dantzig . . . . .	0.6
Garus. . . . .	0.6
Jenever . . . . .	0.5
Kirsch (CAzH : 0.025—0.3) . . .	0.25
Kummel . . . . .	0.3
Munt . . . . .	0.4
Noyau . . . . .	0.2
Punch . . . . .	0.45 — 1.5
Raspail . . . . .	0.5

't Is in alsemdrank dat de dosis het verst boven een gram gaat.

Ten gevolge van deze beraadslagingen, stelde de heer Henriot, lid der Academie, het volgende voorstel op :

1º Is verboden : het vervaardigen, verzenden en verkoopen van alle likeur die vluchtige alsemolie bevat;

2º Is verboden : het vervaardigen, verzenden en verkoopen van alle likeur die meer dan 1 gram vluchtige olie per liter bevat of met een hooger alcoholgraad dan 30 graad;

3º Geene te koop gestelde likeur mag meer dan 0.1 gr. per liter in vrijen of in verbonden toestand blauwzuur bevatten ;

4º Alle likeur met vluchtige olie die methyl alcohol bevat of meer bevat dan 0.1 gr. amylalcohol per liter. mag niet te koop worden gesteld ;

5º In likeuren zonder essentiën, zal het gehalte aan æthers niet meer dan 1 gr. per liter bereiken ;

6º Sterke alcoholische essentiën- oplossingen mogen slechts door apothekers worden verkocht.

Daar de Academic van geneeskunde, zooals wij reeds zegden, niet wilde bijdragen tot het toepassen der wet van 20 December 1900, welke blijkbaar ondoelmatig is, vereenigde zij zich met algemeene besluiten :

1º De Academie verklaart dat alle natuurlijke of kunstmatige vluchtige

(1) *Bulletin de l'Académie de médecine de Paris, Juli 1902, Maart 1903.*

oliën, zonder uitzondering, alsmede de *uitgetrokken stoffen, aan alcohol of wijn toegevoegd*, gevaarlijke en schadelijke dranken zijn;

2º De Academie verklaart dat, daar het gevaarlijke van die *dranken* tevens voortspruit uit de vluchtige oliën en den alcohol die zij bevatten, wat ook hunne basis zij, dienen verboden te worden, en dat men ze ten minste zoo zwaar zou moeten belasten, dat deze hogere belasting als 't ware neerkomt op een verbot.

Nog onlangs, den 6<sup>n</sup> Februari 1905, werd door een lid van de Kamer der Afgevaardigden, het volgende voorstel ingediend :

**EENIG ARTIKEL.** — Worden gestraft met de straffen, vermeld onder artikel 1 der wet op het beteugelen van bedrog bij den verkoop van goederen en van vervalsching van levensmiddelen en landbouwvoortbrengselen :

Al wie vervaardigt, ten toon, te koop stelt of verkoopt : likeuren, maagprikkelende dranken en aromatische wijnen, verkregen hetzij door het uittrekken van aromatische stoffen in alcohol of brandewijn, hetzij door distillatie van aromatische planten, in alcohol geweekt, hetzij, cindelijk, door aan eene alcoholsche vloeistof toe te voegen essentiën, extracten, uittreksels of alcoholaten, wanneer die likeuren, maagprikkels en aromatische wijnen door de Academie van geneeskunde gevaarlijk zijn verklaard.

## VII.

### *Wat was tot hiertoe de houding van ons bestuur in de onderhavige zaak?*

Er valt op te merken dat ons koninklijk besluit van 31 December 1902, betreffende de vervaardiging van en den handel in alcohol, brandewijn en sterke dranken, ten minste gedeeltelijk eenige der wenschen van den heer Henriot verwesenlijkt.

Dat besluit verbiedt het vervaardigen en verkoopen van geestrijke dranken, welke sommige voor de gezondheid bijzonder gevaarlijke zelfstandigheden bevatten, met name salicylaldehyde of methylsalicylaat, uiterst schadelijke grondstoffen, welker aanzijn door ontleding vaak wordt ontdekt in sommige vervalschte alsemdranken.

Het gehalte aan essentiën en hogere alcoholen in de dranken mag niet hooger gaan dan drie gram van die zelfstandigheden per liter watervrijen alcohol, in den drank vervat.

Stellig kan dat besluit, genomen ter uitvoering van de wet van 4 Augustus 1890 op het vervalschen van levensmiddelen, worden verbeterd. Deze wet zelve, welke de Regeering machtigt om in 't belang der openbare gezondheid het gebruik te verbieden van schadelijke of gevaarlijke stoffen, zou haar veroorloven eene bepaling te treffen, om te verbieden dat alsemolie aan likeuren wordt toegevoegd (1).

---

(1) CARTON DE WIART, *L'Etat de la question de l'alcoolisme en Belgique au point de vue législatif*. Leuven, hoger Instituut voor Wijsbegeerte, 1899.

De hogere Raad voor openbare gezondheid denkt reeds aan versterking van het besluit van 1902. In een advies van 24 November 1904, stelt hij namelijk voor, op aldehyden denzelfden beperkenden maatregel toe te passen als reeds bestaat voor hogere alcoholen en essentén.

Het verslag, bij den hogeren Raad ingediend door eene commissie, bestaande uit de heeren Vergote, Vleminckx, Depaire, Bruylants, J.-B. André en Blas, verslaggever, zinspeelt op proefnemingen, in den jongsten tijd gedaan, met name door den heer Vandervelde (uit Gent), over de toxicische waarde van geestrijke dranken en dezer bestanddeelen. Het verslag drukt den wensch uit dat die proefnemingen worden voortgezet, opdat men zou geraken tot beperking, niet meer van het gehalte aan deze of gene soort van bijzonder gevaarlijke verbindingen, maar wel op rechtstreeksche wijze tot beperking van de giftigheid dier bestanddeelen, of liever nog, van het geestrijk vocht zelf.

Ook brengt de Middenafdeeling gereedelijk hulde aan de gezindheid welke de Regeering, bijgestaan door den hogeren Raad voor gezondheid, tot hiertoe aan den dag legde. Deze goede gezindheid bewijst haar dat de Regeering krachtdadig zal bijdragen tot de uitvoering van het wetsvoorstel, zoo dit laatste door de Kamers wordt goedgekeurd.

Daar het tol- en accijnswezen thans kostbare diensten bewijst bij het opsporen van overtredingen in zake van levensmiddelen, met name boter en margarine, valt het niet te betwijfelen of het zal doelmatig kunnen optreden, om gezamenlijk met den dienst van toezicht over de levensmiddelen, de overtredingen na te gaan, die in likeurfabrieken zouden voorkomen.

### VIII.

#### Wij besluiten :

De Middenafdeeling hield rekening met al de bezwaren die tegen het voorstel kunnen ingebracht worden, en wel : de moeilijkheid om langs wetenschappelijken weg in de dranken alsemolie aan te tonen, — het gevaar van onder een anderen naam eene in voorkomen en smaak op alsemdrink gelijkende likeur te zien vervaardigen, door middel van bestanddeelen uit andere planten of uitsluitend door scheikundige reactien voortgebracht, doch van een gelijken of wellicht nog hogeren giftigheidsgraad (1), — eindelijk het onvermijdelijk verzet van enkele nijveraars en drinkers van alsem of andere likeuren, zooals alsemwijn (vermouth), voor welker bereiding men alsemolie gebruikt.

Evenwel spreekt het ernstig physiologisch en zedelijk belang luider dan al die tegenwerpingen.

't Is niet onmogelijk alsemdrink te verbieden. Desnoods zou het voorbeeld van Congo zulks bewijzen.

Trouwens, de Onafhankelijke Congostaat nam het losselijk initiatief tot het verbod om alsemdrink en alsemhoudende likeuren op gansch zijn grondgebied in te voeren (2).

---

(1) TRAMASURE. *Quelques mots à propos d'absinthe.* Brussel, Deverver, 1903.

(2) *Journal de la Ligue patriotique contre l'alcoolisme.* October 1898, blz. 838.

Wordt er, ondanks de pogingen der Regering, nog bedrog gepleegd, het zal noodzakelijk beperkt zijn. Vergt de uitbreiding van 't bedrog nadere hervormingen, zij kunnen desnoods door bestuursmaatregelen worden verwezenlijkt.

In elk geval zal, spijts alle bedrog, het verbod om alsemdrank te verkopen dit aanzienlijk gevolg hebben, dat het verbruikend publiek weten zal voortaan geen wezenlijken alsemdrank meer te nuttigen; dat de gelijkaardige likeuren, welke men nog zou trachten het publiek op te dringen, enkel bereidingen zijn, waarin geen alsem voorkomt, maar wel andere onbekende stoffen, welke de menigte wantrouwen zal. Aldus zullen die gelijkaardige likeuren alle waarde verliezen en mag men hopen dat dit alleen zal volstaan om al de verbruikers, die smaak hadden gekregen in alsemdrank, daarvan af te brengen en ze vrijwillig te doen afzien van de lust er zich nog aan te schaffen.

Van deze bedenkingen uitgaande, heeft de Middenasdeeling de eer u een parig voor te stellen, in te stemmen met het verbieden van alle likeur, die, vluchtige, alsemolie bevat.

*De Verslaggever,*

H. CARTON DE WIART.

*De Koorzitter,*

F. SCHOLLAERT.



**TEXTE PROPOSÉ PAR LA SECTION CENTRALE.****ARTICLE UNIQUE.**

Sont interdits : la fabrication, le transport, la vente et le débit de *toute liqueur contenant de l'essence d'absinthe*, à peine de 26 à 500 francs d'amende et d'un emprisonnement de 8 jours à 6 mois, ou d'une de ces peines seulement.

**EENIG ARTIKEL.**

Het vervaardigen, vervoeren, verkoopen en slijten van om 't even welke likeur bevattende alsemolie is verboden, op straffe van eene geldboete van 26 tot 500 frank en eene gevangenzitting van 8 dagen tot 6 maanden of van slechts ééne dezer straffen.

---