

LUCRARE PREMIATA DE UNIVERSITATEA DIN BUCURESCI

ALCOOLISMUL ÎN ROMÂNIA

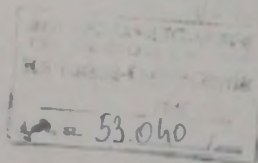
DE

DOCTORUL D. D. NICULESCU

FOST INTERN AL SPITALELOR EFORIEI ȘI INSTITUTULUI „MATERNITATEA”. MEDIC DE
BATALION. STAGIAR LA DIVIZIUNUL DE JANDARMĂ.



12 0 MAY 2004



BUCURESCI

EDITURA LIBRĂRIEI SOCECŪ & Comp.

CALEA VICTORIEI, No. 21.

1895

Stabilimentul grafic J. V. SOCECŪ. — Bucurescŷ.

45.326

Domnului

Procopie Caselli.

Ca un mic semn al respectului și recunoștinței ce Vă datorez pentru bunăvoința și dragostea ce mi-ați arătat atunci când am avut nevoie de sprijinul D-nei-Văstre, Vă rog să bine-voiți a primi dedicațiunea acestei modeste lucrări.

PREFAȚĂ.

Pentru premiera lucrării științifico-medicală din anul 1895, Onor. consiliu profesoral Universitar din Bucuresci a propus o chestiune în care frumosul trebuie să fie strâns legat cu utilul : *«Alcoolismul în România»*.

Asupra întinderii alcoolismului în România de și s'a atras atențiunea ómenilor de știință de mai bine de un deceniu și jumătate prin scrierile D.D. Dr. Istrati, Dr. Obedenaru, I. Ghica și alții, aprópe nu s'a luat în bágare de sémă alarma datá de acești buní patrióți, și, tocmai în anul 1894, vedem cá chestiunea acésta intrá într'o fazá óre-cum acutá : este pusá la concurs de Universitatea din Bucuresci, jurnalele se ocup dílnic de acéstá intoxicațiune, la deschiderea anului judecátoresc 1894-95 D. Procuror general din Galați ține un discurs în care arată legátura dintre alcoolism și criminalitate, se agitá chestia în Parlament și se propune chiar inființarea monopolului pe alcool, apar lucrári asupra impozitului pe béuturile spirtóse, la Ate-neul din Buzéu se ține o conferință în care se arată pericolele produse de abuzul béuturilor spirtóse, și acéstá conferință fiind scósá în broșurá, este recunoscutá ca utilá de Onor. Con-

siliu sanitar superior etc. etc. ; într'un cuvint s'a reluat chestiunea lăsată în umbră de la 1880 încôce.

De la început însă pot spune, că, termenul de un an pentru studierea alcoolismului în România este foarte scurt pentru ca chestiunea să fie bine studiată de o singură persoană. Și pentru că atinsei aci chestiunea de timp și de persoane, să'mi fie permis a spune de pe acum că, o soluțiune ce a-și credea bună pentru a avea realitatea faptului ar fi următoarea: să se acorde la patru medici tineri, eșiți de curând de pe băncile Universității, cari ar voi bine înțeles să se ocupe de această chestiune, o subvenție de pentru un an de zile. Aceștia să împartă țera în patru părți și fie-care din ei să 'și studieze cu deamănuntul și din toate punctele de vedere chestiunile fixate relativ la alcoolism. După isprăvirea raporturilor parțiale, câte patru să se unescă pentru a face un raport unic pe cari-l vor înainta autorității care le-a dat misiunea. În modul acesta s'ar putea avea în scurt timp o imagină mai mult seú mai puțin exactă a modului cum stă alcoolismul în România.

Chestiunea studiată de o singură persoană cere timp mult, și în cazul acesta se înțelege că faptele nu vor corespunde nici odată cu timpul în care se va prezenta lucrarea.

Nu am pretenția că prezint Onor. consiliu profesoral Universitar o lucrare originală, dar față cu un subiect așa greu de studiat chiar dacă nu s'ar face de cât să se reunescă într'un singur tot, mai mult seú mai puțin complect, ceea ce se pôte sci până în prezent asupra alcoolismului în România, tot ar fi un merit, pentru că se înființază o dată de la care se va putea studia de aci încolo intoxicațiunea alcoolică în țera noastră.

În studierea acestei chestiuni am întâlnit și persoane cari, cu o bună voință mai pre sus de ori-ce laudă, mi-au pus la dispozițiune datele ce am cerut, și printre acestea mi-ar fi de ajuns

dacă n'aș menționa de cât numele D.D. L. Bernad, I. Gabai, Crupenski de la serviciul statistic din ministerul domeniilor ; am găsit însă și altele cari, seü din rea voință, seü din lipsă de interes, nu aü voit să contribue întru nimic la elucidarea acestei chestiuni.

Apoi când persóne culte vin și opun asemenea dificultăți, ce se mai dicem de cei incuți, de cârciumarii cari credeaü că vor să fie spionați de un agent al serviciului sanitar și cari în consecință nu făceau de cât să-și laude marfa, să ascundă fraudele etc. etc. ?

Cu fórté multă greutate am putut convinge pe un biet comerciant că detaliile ce 'mă va da vor fi numai în interesul științei și nici de cum în detrimentul lui. De la acesta am putut apuca instrucțiunile relative la modul cum se fabrică diferitele bęuturi alçoolice și pe cari le-am descris *in extenso*, cređęndule de o óre care importanță.

Intr'un studiü cum a fost acesta 'mă venea fórté greü de a incepe de o dată cu limitarea alcoolismului numai în România. Acéstă greutate am căutat să o înlătur studiind întâi alcoolul, apoi alcoolismul acut și cronic cu lesiunile lui. Am trecut după acésta la bęuturile alçoolice întrebunite în România: nedestilate și destilate și după ce am enumęrat pe cele cari se găsesc în cele mai multe cârciumi, am studiat și modul cum sunt preparate de cârciumari.

Acestea făcute am intrat în descrierea cauzelor alcoolismului în România, am atins chestia cum stă actualmente alcoolismul în România, am arătat numęrul cârciumilor din țéră însoțindule de câte-va tablouri, numęrul fabricilor de alcool, în ce localități se află, ce fel de aparate posed și ce fel de slad întrebunitez ; apoi am trecut la consumațiunea bęuturilor alçoolice în România însoțind cele descrise de tablouri bazate, bine in-

teles, pe date oficiale. Intre aceste tablouri am interpus o grafică a consumațiunei alcoolului și berei de la 1880 — 1894 în care se pôte vedea oscilațiunile consumațiunei băuturilor alcoolice. Relativ la consumațiune a trebuit să fac o comparațiune între țera noastră și cele-l'alte țeri din Europa pentru a vedea în ce raport stâm cu consumațiunea acestor băuturi. Am arătat apoi examenul chimic al diferitelor feluri de băuturi alcoolice făcute la institutul de chimie din Bucuresci; după aceea consecințele alcoolismului.

In fine am ajuns la mijlócele de combatere ale alcoolismului și aci am descris mai pe larg, între altele, întreg proiectul de lege asupra monopolului alcoolului ast-fel cum a fost prezentat Camerei.

Acestate sunt punctele principale desvoltate în aceste câte-va pagini. Că 'mi-am ajuns saũ nu o mică parte din scopul subiectului, acésta nu o pot sci până în momentul în care voi vedea rezultatul Onor. Comisiuni examinatore¹⁾.

Bucuresci, 16 Aprilie, 1895.

¹⁾ Acésta lucrare a fost prezentată Consiliului profesoral Universitar în Aprilie 1895, pe când eram încă student, sub motto „*Esculap*“.

Imprejurările aũ făcut ca să susțin teza de doctorat în Aprilie a. c. și ast-fel să public acésta lucrare ca doctor în medicină.

Lucrarea se află publicată întocmai după cum a fost prezentată. Nu 'am făcut nici o adăogare alta afară de explicările termenilor medicali, explicări ce se găsesc în notele de pe unele pagini.

ALCOOLUL ETILIC¹⁾

C². H⁵. OH.

Prin cuvântul alcool, nume dat de Boerhave, Arabii (al-kohl) înțelegeau o pulbere impalpabilă, un product subtil în stare de diviziune extremă, iar *Chaldeenii* ceva care arde.

Noi însă, voesc să dic Europeanii, înțelegem prin cuvântul *alcool* o grupă de compuși organici formați din C. H. O. și care grupă poate în prezența unui acid să jöce rol de bază, și să formeze prin eliminarea unei molecule de apă un corp neutru, comparabil cu o sare, *un eter*.

Chinezii au știut să 'și prepare alcool din orez înainte noastră.

În secolul al VIII Marcus Gracus extrase din vinuri alcoolul pe care însă îl numea *aqua ardens*, iar Geber, un mare alchimist tot din acest secol, 'l numi *aqua vitae*.

Friedrich Hoffmann, după unii, l'ar fi numit *aqua mortis* (apă de mörte); după alții această din urmă numire iar fi fost data de *Gui Patin* și iată cum se exprimă acesta asupra proprietăților lui:

„Eau de vie... eau de mort! Si elle fait vivre ceux qui la vendent, elle tue ceux qui la boivent“, [apa de viață....(este) apa de mörte! Dacă ea face să trăiească pe aceia cari'i o vînd, omöră pe aceia cari'i o beau].

Către anul 1400, călugărul Basile Valentin, obținu alcool apröpe absolut pe care-'l numi spirt, dar modul cum 'l prepara rămase încă pentru mult timp secret.

Trecerea vorbeii alcool de la pulbere la spirt este esplicată de Ruland ast-fel:

„*Alkol est purior substantia rei, segregata ab impuritate sua. Sic alkol vini est aqua ardens rectificata et mundissima*“, (alcoolul este o substanță apröpe curată, separată de materiile streine ei. Ast-fel spirtul de vin fiind rectificat și pe deplin curat, este un alcool).

¹⁾ Spirtul obiönuit.

Acest cuvint de alcool a început in urmă să se generalizeze și să se aplice la numirea tuturor substanțelor lichide ce s'aũ descoperit de la prima jumătate a secolului actual și până astă-zi, și carii coprink principiile spiritului de vin.

Alcoolul etilic sau spiritul era definit altă dată: *lichid obținut prin destilațiunea vinului*. In adevăr, supunând vinul la destilațiune, alcoolul ferbând la o temperatură inferiöră aceleia a apeli, va fi cel dintâi care va trece la destilațiune și prin aparatele perfecțiunate ce posedă astăzi industria se pöte obține alcool la 95° prin simpla destilațiune.

El se mai prepară din sfecele, cereale etc.

De la anul 1875, produțiunea alcoolului din vin s'a scoborit, pe când produțiunea alcoolului din sfecele s'a ridicat, iar acea a alcoolului din cereale a întrecut pe töte cele-l'alte.

Töte aceste alcooluri conțin pe lângă alcoolul etilic și alte alcooluri förte toxice cum sunt: alcoolul propilic, butilic, amilic, aldehide, eteruri etc. și töte acestea sunt descrise sub numele de impurități.

Aceste impurități carii de obicei se găsesc in proporțiunii de 7—8%, prin rectificatiune se tinde a le reduce la 2—3%, cifră încă mare, de öre-ce dezordinele organice nu sunt datorite numai acestor impurități după cum s'a cređut până acum, ci însuși *alcoolul etilic cel mai purificat* este, după cum dice D-l Dr. Bernad L., directorul institutului chimic Universitar din Bucuresci in unire cu D-l Laborde din Paris, *o otravă care trebuie combätutä din töte puterile de ömenii de sciință carii se ocupä de chestia alcoolismului.*

In cazul acesta se înțelege că dacä alcoolul curat este vätëmätör, atunci alcoolul impur, impuritate datorită substanțelor de mai sus, va fi förte oträvitor, förte periculos sănätății acelorä cari-l consumä.

Calitățiile alcoolului.

Apa cu care se amestecä de cele mai multe öri alcoolul nu trebuie consideratä ca o impuritate.

Cantitatea de apă ce conține un alcool öre-care se pöte constata prin areometrul lui Gay Lussac, care ne aratä bogăția in alcool a unui amestec de apă și alcool printr'un simplu esamen făcut la o temperatură de 15°.

Pentru a incerca un alcool trebuie să constatäm mai întâi neutralitatea sa.

In acest scop se ia o micä cantitate de alcool și se evaporözä la o temperatură nu tocmai ridicatä. Mirosul alcoolului nu trebuie să se

schimbe de la începutul și până la sfârșitul operațiunei; mai mult încă, după evaporate nu trebuie să lase nici o rămășiță.

Prin adăogarea de apă, alcoolul nu trebuie nici să se turbure, nici să desvolte vre-un miros neplăcut seú să capete vre-un gust particular.

Alcoolul ce se întrebuintează în medicină este acela ce rezultă din destilațiunea vinului.

Afară de alcoolul etilic despre care vorbirăm până acum, mai posedăm următoarele alcooluri:

Alcoolul metilic (CH^3 . OH) seú spirtul de lemn numit încă și pirolignos care rezultă din destilațiunea uscată a lemnului.

Acest alcool ferbe la 66° pe când cel etilic ferbe la $78^\circ_{,4}$.

Alcoolul propilic (C^3H^7 , OH) provine din rachiul de drojdie supus la fermentațiune.

El ferbe la 96° .

Alcoolul butilic (C^4H^9 , OH) descoperit de Wurtz în alcoolul provenit din sfeclă; ferbe la 109° .

Alcoolul amilic (C^5H^{11} , OH) abundă în rămășițele alcoolului de cartofi, ferbe la 132° .

Toxicitatea acestor alcooluri. În urma cercetărilor Domnilor: Du-jardin Beaumetz și Audigé, pentru un kilogram de animal, aceste alcooluri ar fi toxice în dozele următoare:

Alcoolul metilic în doză de	7.— gr.
„ etilic „	7.75 „
„ propilic „	3.75 „
„ butilic „	1.25 „
„ amilic „	1.25 „

Proprietățile fisico-chimice ale alcoolului etilic.

Alcoolul etilic este un lichid incolor, de un gust iute, dulce și înțepător care se micșorează când i se adaogă multă apă.

El are un miros plăcut.

Ferbe la $78^\circ_{,4}$. Densitatea sa este de 0.8095 la temperatura de 0° . Până astăzi el n'a putut fi solidificat.

Se amestecă cu apa în orî-ce proporțiune.

Disolvă resinele, eterurile, esențele, alcaloiđii, câte-va corpuri simple ca: bromul, iodul, fosforul, potasiul, sodiul, unele săruri și materiile grase.

Este foarte inflamabil și arde cu o flacără albăstrue. Din amestecul lui cu apa rezultă diferite grade de concentrațiune, de unde și numirile de: *alcool ordinar* sau comun, *alcool concentrat* sau rectificat și alcool foarte concentrat său *absolut*.

Alcoolul care conține jumătate apă a fost numit de către Francezi *apă de viață*, din cauză că ei credeau că un astfel de alcool ar avea efecte miraculoase asupra omului.

Acest semi-alcool său apă de viață a luat mai târziu numirea de *coniac*, după numele unei localități din Franța care s'a remarcat prin producerea acestei băuturi.

Acțiunea fiziologică a alcoolului.

Alcoolul face parte din clasa medicamentelor stimulante, adică din acele medicamente a căror acțiune este de a mări funcțiunea sistemului nervos cerebro-spinal și ganglionar și care se numește *inervațiune* sau *nevrilitate*.

Acțiunile lui se divid în: locale, generale și prin eliminațiune, după cum lucrează prin aplicațiune locală, prin absorbțiune său prin eliminațiune.

L vom studia sub punctul de vedere al acestor 3 acțiuni.

I. *Acțiunea locală*. Aplicat pe pele și mai cu seamă pe mucose, determină o stimulațiune după gradul lui de concentrațiune și după durata aplicațiunii.

Cel d'intăi efect al acestei aplicațiuni este o simțire de frig și o paliditate a țesăturilor, după cari fenomene urmăză căldură și roșiță.

Din cauza avidității sele pentru apă și din cauza cuagulațiunii ce exercită asupra albuminei produce și iritațiune, care se observă și mai bine când se află aplicat mai cu seamă pe o membrană mucosă.

Când însă este diluat atunci acțiunea asupra mucoselor nu mai este iritantă, ci, din contra, poate să excite în mod favorabil activitatea sa funcțională.

Așa s. ex.: băuturile alcoolice diluate favorizez digestiunea.

Acest fapt se observă foarte bine la indiviții cari întrebuințez cu moderațiune băuturile alcoolice. Acei însă cari abuzez de ele, au după un timp ore-care dispepsii¹⁾ rebele, gastralgi²⁾, catare gastro-duodenale³⁾, gastrite⁴⁾ etc. etc.

¹⁾ Digestiune dificilă.

²⁾ Dureri periodice de stomac.

³⁾ Inflamațiuni ale stomacului și intestinului.

⁴⁾ Inflamațiuni ale stomacului.

Afară de acestea, alcoolul introdus în stomac oxidându-se, dă naștere la o cantitate óre-care de acid acetic și care produce *piroza* sėu arsura acea ce se simte pe esofag de jos în sus.

Mucósa cavităței bucale fiind iritată necontenit prin trecerea bėuturilor alcoolice, bine înțeles tot la indiviđii cari abuzez de aceste bėuturi, se produce angina saű faringita granulósă. De aci răgușala caracteristică care se observă la indiviđii alcoolici.

II. *Acțiunea generală.* Alcoolul se absorbė foarte repede prin mucóse, seróse, țesutul celular, suprafața unei plăgi.

Se absorbė mai repede când este pus într'o bėătură caldă cum d. ex. în cafea, și când este luat pe nemăncate, pe stomacul gol.

În urma acestei absorbțiunii se produce o stimulațiune mai mult saű mai puțin intensă, după cantitatea alcoolului ingerat.

Acéstă stimulațiune este de o durată cu atât mai scurtă cu cât cantitatea ingerată a fost mai mare.

În acest caz, în urma stimulațiunii care este atât de scurtă, uneori chiar confidențială „*in vino veritas*“, urméză o sedațiune saű abolire a sensibilității și motilității până la anestezie¹⁾ și resoluțiune²⁾ musculară.

Ast fel se esplică vorbirea și mersul întrerupt, nesimțirea la lovituri etc.

Când doza de alcool ingerat a fost enormă, stimulațiunea póte merge până la delir furios, iar sedațiunea până la determinarea morții care se produce prin sincopă, asfixie etc.

În timpul stimulațiunii alcoolice temperatura corpului se ridică cu 1—2 grade, pe când în timpul sedațiunii se scobórá cu 1—9°,5. Pulsul la începutul stimulațiunii este accelerat; în sedațiune rar.

Sedațiunea și asfixia produsă de alcool ar proveni după opiniunile celor mai mulți fiziologici și terapeutici din cauza transformării alcoolului în torentul circulator în: aldehydă, acid acetic și acid carbonic.

Ca probă despre transformarea alcoolului în organism în corpurile de mai sus, mai póte servi și mirosul de aldehyd și acid acetic ce exală mai toți alcoolicii.

Anestezia produsă de alcool se esplică prin transformarea lui în interiorul organismului în: cloral și cloroform.

Prin stimulațiunea nervósă și circulatorie ce produce, se înțelege că întrebuintarea unei doze mici de alcool favorizéză îngrășarea.

După ce alcoolul și-a exercitat acțiunile locale și generale, de cari vorbirăm mai sus, el caută să se elimine din organism.

¹⁾ Lipsă de sensibilitate.

²⁾ Lipsă de contractiune.

III. *Ațiunea prin eliminațiune.* Prin eliminațiunea lui produce, asupra organelor prin cari se elimină, aceleași acțiuni ca și prin aplicațiunea locală.

Ast-fel eliminându-se prin ficat, rinichi, pulmon, piele etc. produc hipersecrețiune¹⁾ biliară, diureză²⁾, diaforeză³⁾ și diferite iritațiuni ale pielii.

Numai prin eliminațiunea lui în mare cantitate prin aceste organe, se pot esplica lesiunile mai frecvente ale acestor organe la indiviđii alcoolici, de cât lesiunile altor organe.

Despre aceste lesiuni vom vorbi mai pe urmă.

După această succintă descriere a alcoolului în general, să trecem acum la descrierea alcoolismului.

DESPRE ALCOOLISM.

Ce înțelegem prin cuvântul acesta alcoolism séu intoxicațiune alcoolică?

Prin alcoolism să înțelege un total de afecțiuni produse prin abuzul de băuturi spirtose, fôrte variate prin natura lor, dar legate între ele prin cauza lor.

Alcoolismul a existat în toate timpurile și în tot-d'auna higienisticii și filosoffii vechi și moderni s'aũ încercat să depărteze pe cei căđuți sub domeniul acestui vițiu fie prin morală, fie prin restrângerea întrebuințării alcoolului prin legi, dintre cari unele de o severitate fôrte mare, — și acestea toate din cauză că de la aparițiunea lui i s'aũ recunoscut și efectele funeste.

Un studiu sciințific asupra alcoolismului cu toate cunoscințele ce existaũ despre consecințele întrebuințării lui, nu s'a făcut de cât în secolul actual, și, pe di ce trece, atențiunile ómenilor de sciință și ale guvernelor nu sunt îndreptate de cât spre metodel ce s'ar putea găsi, pentru a împedica lățirea lui.

Cauzele imediate ale alcoolismului consist în întrebuințarea nemăsurată a băuturilor fermentate ce conțin o cantitate mai mică sau mai mare de alcool.

În marea majoritate a cazurilor el nu provine din băuturile ce se întrebuințez diľnic ca: vinul, berea etc., ci din băuturile spirtose ca: țuica, rachiul, basamacul etc.

¹⁾ Secrețiune abundentă.

²⁾ Eșire multă de ud.

³⁾ Înădușelă.

Când vinul și berea sunt fabricate în bune condițiuni, sunt cu mult mai puțin periculoase de cât alte băuturi alcoolice, chiar când cantitatea de alcool ingerat a întrecut cu mult cantitatea de alcool ce conține țuica, rachiul etc.

Pe lângă aceste din urmă băuturi spirtoase mai intră și diferite băuturi spirtoase îndulcite și aromatizate cu o esență óre-care, fie pentru a le masca gustul, fie pentru a le masca mirosul.

Dacă observăm însă accidente alcoolice provenite din întrebuintarea vinului și a berei, acestea provin din cauză că astă-đi aceste băuturi sunt foarte des falsificate.

Nu mai departe de cât în strada Academiei se póte vedea scris pe un geam : „băuturi alcoolice naturale“.

Manifestațiunile alcoolismului depind foarte mult de individ. Așa s. ex. unul după câte-va grame de alcool se îmbată, are delir alcoolic; pe când un altul consumă sute de grame și nu se resimte s. ex. diabeticul¹⁾.

Alcoolismul se observă în toate țările, la toate etățile și în toate stratele societăței.

Cei mai des bántuiți sunt însă adulții și săracii.

Copii de și excepțional însă s'aú vedut atinși de alcoolism. Chiar noi născuți s'aú vedut atinși de alcoolism, din cauză că mumele lor le dădeaú băuturi alcoolice pe motivul de *ai întări*.

Tristetea, sărăcia, locuințele mizerabile, alimentațiunea insuficientă și de calitate rea, loviturele morale, conduc pe mulți la alcoolism.

Mai sunt supuși la alcoolism o parte din nevropați, degenerații psihici numiți *dipsomani* (*δίψα* = sete și *μανία* = manie) cari prezint o tendință irezistibilă pentru abuzul de băuturi alcoolice.

Alcoolismul, după studiile lui Thomsen, transmițându-se prin ereditate, indiviđii eșiți din părinți alcoolici pot fi atinși de alcoolism, seú pot moșteni numai predispoziția către alcoolism. Se póte însă întâmpla ca această moștenire saú predispozițiune la moștenire să trecă peste una seú două generațiuni și să atingă pe a treia.

Alcoolismul se prezintă sub două forme : *acut* și *cronic*.

Acut este atunci când accidentele consecutive absorbțiunii alcoolului se manifest la un individ care nu a făcut nici o dată abuz de băuturile alcoolice, la un individ care nu este alcoolic cu alte cuvinte.

Cronic este atunci când accidentele alcoolice se manifest la un individ ce abuzeză deja de mult timp de băuturile alcoolice.

¹⁾ Diabet = bóla de zăchar.

Ambele aceste două forme de alcoolism se disting una de alta prin caractere foarte bine marcate.

Forma cea dintâi, alcoolismul acut sau *beția* o voi descrie foarte pe scurt, oprindu-mă mai mult timp asupra formei celei de a doua, asupra alcoolismului cronic.

Beția.

Se manifestă sub diferite forme, după doza și natura băuturii alcoolice ingerate.

Aparițiunea ei, după cum vedurăm mai sus, depinde de persoană. După cantitatea de alcool absorbit, se disting trei grade de beție.

I. *Beția propriu zisă*. Acesta se începe cu excitațiune și se termină prin depresiune.

Ea se însoțește de turburări digestive manifestate prin vărsături, cari pot fi sevă de natură nervoasă, sevă de natură stomacală.

Din punctul de vedere fiziologic ea ține de o turburare în funcțiunea celulelor cerebrale și medulare, turburare ce se însoțește de o alterațiune pasageră în nutrițiunea diselor celule.

Excitațiunea cerebrală, exagerațiunea facultăților intelectuale în timpul beției, s'ar datori după cercetările Domnilor: Wepfer, Schroeder, Ogston, Lallemand, Perrin și Duroy, prezenței alcoolului în serositatea ventriculelor cerebrale.

După această excitațiune cerebrală care este de scurtă durată, omul beat adorme, și când se descăpță, se simte obosit, are dureri de cap, și nu 'i vine să se apuce de nici o treabă.

II. În al doilea grad turburările digestive din primul grad pot să perziste mai multe zile și atunci individul alcoolizat simte: dureri în regiunea stomacală, lipsă de poftă de mâncare, sete vie, grătă, vărsături alimentare sevă biliöse și chiar diaree, — limba este încărcată, mirosul gurei displăcut.

Ficatul pôte de asemenea să se resimță; în cazul acesta el este dureros și congestionat, pielea are culóre icterică¹⁾.

Acest al doilea grad este descris sub numele de: *gastro-hepatita bețivilor*.

III. În fine în al treilea grad pôte surveni chiar mórtea, și în cazul acesta ea apare după ingerarea unei doze mari de alcool dintr'o singură dată, cum se întâmplă într'unele prinsoni (pariuri).

¹⁾ Ca în gălbinare.

60 centilitri constituiesc o doză mortală. D. Tardieu menționează cazul unui bețiv care după ce a bătut 60—70 centilitri de țuică a sucombat după 16 ceasuri.

În cazul acesta bețivul cade ca și cum ar fi fost lovit de trăsnet: fără cunoștință, sensibilitate și mișcare. Respirațiunea este sgomotosă, când și când are convulsii (spasme), o spumă roșietică se află pe buze și în fine mórtea apare după o jumătate de oră, o oră, 15—20 ore, fără ca cunoștința se mai fi reapărut.

Acest al treilea grad este cunoscut sub numele de *gradul mortal* sau *otrăvirea gravă*.

În acest grad mórtea póte să nu survie numai din cauza intoxicațiunii alcoolice, ci și din cauza unei răceli când d. ex. individul beat a adormit pe pământ umed sau iarna afară pe zăpadă.

În oricare din aceste grade putem distinge următoarele perioade:

a) O perioadă caracterizată printr'o simplă excitațiune nervoasă în decursul căreia individul este vesel, vorbitor, politicoș etc. și în care accidentele lipsesc în fôrte multe cazuri.

b) O perioadă în care excitația nervoasă este atât de mare în cât omul 'și pierde facultățile intelectuale: este fôrte lăudăros, unul 'și arată forța, altul talentul etc. și în această perioadă se ivesc multe accidente din cauză că ea se manifestă sub diferite forme ca:

Beție feroce, sêlbatică, când omul 'și pierde în așa grad rațiunea în cât poporul 'l numesce *turbat*. În această formă el rupe, sparge, strică tot ce-l ese înainte; pune foc, asvârlă cu cuțitul, toporul etc. și este în stare să comită orice crimă.

Beție alucinantă în care bețivul are alucinațiunii optice, acustice etc.

Așa s'aũ vêdut indiviđi cari credênd că es pe ușă aũ eșit pe ferêstră sfărâmându-și corpul de pavaj. Asupra acestei forme vom mai reveni în cursul lucrării.

Beție convulsivă pe care D. Percy o descrie ast-fel: bețivul încercă a mușca pe cei cari îl înconjoră, 'și înfige unghiile pretutindenî și chiar se sfășie dacă are mâinile libere, se asvârlă pe ferestre, se dă cu capul de ziduri etc. etc.

D. Dr. Kiriatic mai adaogă pe lângă acestea încă o formă pe care o numesce:

Beție sentimentală sau patetică caracterizată prin faptul că individul beat 'și aduce aminte și vorbește cu mult foc de persoane în general mórte de mult. În această formă bețivul plânge și plânge de lucrurile cele mai neînsemnate.

c) În a treia perioadă pe lângă pierderea inteligenței mai survine

și o pierdere a forțelor, așa în cât omului ajuns în această stare poporul 'i dăce „beat mort”.

În această stare de degrađațiune omenescă bețivul se află expus la tôte pericolele.

Este atât de insensibil în cât putem face pe el ori-ce operațiuni fără ca să simță vre o durere, și, așa se și explică faptul că, bețivul dacă se întâmplă să fie bătut, ceea ce se vede foarte des, nu simte și nu observă urmele bătăi de cât a doua ți.

Mușchii se află în rezoluție completă, și, prin această lipsă de contractiune musculară se pôte explica faptul cum bețivii cădând chiar de la înălțimi considerabile, pot scăpa fara să-'și fractureze nici un os, așa în cât se ad-verește proverbul care dăce că : „și bețivii au un D-zeu care 'i protejază”.

Tot din cauza acestei rezoluțiuni musculare luxațiunile ¹⁾ pe un individ beat se reduc cu ușurință.

Pe lângă acestea se mai citéză de autori și cazuri în cari alcoolul în doză mare a produs și efecte salutarii. Așa, Campbell spune că a oprit o emoragie post-partum ²⁾ dând femeii să bea o sticlă de rom.

Dr. Cyr spune că o beție a scăpat viața unui student în medicină, care, ajungând în ultimul termen al septicemiei, cu tôte deșchiderile abceselor formate, séra într'un acces de delir béu de odită un litru de vin de quinquina și a doua ți de dimineță, deșteptat din beție, simți o ameliorare generală, care merse crescând ți cu ți până la completa vindecare.

D. Dr. Kiriac spune, în lecțiunile D-sale clinico chirurgicale, că un tuberculos cu caverne a durat doi ani numai printr'o întrebuințare abundentă de rom, așa în cât pentru două ȕile abia 'i ajungea o sticlă cu rom.

Alcoolismul cronic.

Alcoolul introdus în organism în doze mai mult sau mai puțin mari și repetate aduce cu timpul dezordine locale și generale cari constituiesc intoxicațiunea cronică séu alcoolismul cronic.

El se stabilește încet și afecțiunile la cari dă loc sunt numeroase și variate.

Individul ajuns în perioda cachectică ³⁾ de alcoolism devine după

¹⁾ Scrintelele.

²⁾ După facere.

³⁾ Slăbiciune pronunțată.

expresiunea D-lui Gosselin: *un bătrân anticipat și bolnav* din cauză că țesăturile sale nu sunt numai atrofiate, ca în bătrânețea normală, ci și degenerate.

Puține sunt cazurile în care alcoolismul cronic să se stabilească fără să se manifeste mai întâi simptomele unei intoxicații acute.

În alcoolismul cronic toate organele și sistemele pot fi atacate, însă, organele prin care se elimină alcoolul cum și acelea care sunt mai susceptibile la acțiunea lui, sunt atacate într'un mod mai profund.

Nu există organ care după un timp óre-care să nu fie atins de intoxicațiunea alcoolică.

D. Lencereaux divide alcoolismul cronic în două categorii: *dobândit și moștenit sau ereditar*.

Caracterele alcoolismului cronic dobândit le vom vedea din descrierea dezordinelor produse în fie-care aparat considerat a parte.

Cel ereditar se poate recunoște după următoarele caractere: copiii alcoolici sunt foarte des atinși de convulsii și pot sucomba chiar din cauza acestor convulsii, se uesc dacă scapă de ele atunci devin epilectici la etatea pubertății.

Meningita ¹⁾ tuberculósă cu deosebire, cum și cele-l'alte manifestațiuni tuberculóse infantile recunosc în cele mai multe cazuri drept cauze producătore, alcoolismul.

Manifestațiunile isterice care astă-đi devin din ce în ce mai frecvente, sunt atribuite în majoritatea cazurilor alcoolismului.

Copiii alcoolici sunt blânzi și inteligenți la începutul vieții lor; mai târziu însă devin răutácioși, sburdalocioși și inteligența le scade pe fie-care ți.

În cazurile când își conserv inteligența devin foarte nervoși, aprópe dezchilibrăți, și, la etatea adultă au atăta poftă de beăturile alcoolice în cât nu se pot stăpăni, și ast fel ajung în ultimul stadiu al de-gradării.

O chestiune ce 'și-au pus în timpii moderni medicii, fiziologișcii și patologișcii a fost următórea: *cărui dintre soți se datoresce transmisiunea ereditară a alcoolismului și consecințelor lui? Tatalui scú mamei?*

După mai multe cercetări și experiențe făcute de savanți s'a constatat că acțiunea tatălui asupra transmisiunii ereditare se exercită mai cu sémă în momentul concepțiunei, pe când acțiunea mamei în tot timpul vieții intrauterine a fetusului.

¹⁾ Inflamația imbrăcămintel creerului și méduvei spinării.

Dacă tatăl a dat organismului copilului său elemente corupte și viciate, nu este mai puțin adevărat că mama, prin sângele ei intoxicat și corupt de băuturile spirtose, hrănind fetusul, 'i otrăvesce organismul.

În asemenea circumstanțe ușor se poate vedea că, dacă muma cel puțin n'ar fi dominată de viciul beției, atunci acțiunea tatălui alcoolic ar fi paralizată întru cât-va, raportul fiind între bărbați și femei alcoolice de 5 la 1.

Ca aspect, copiii născuți din alcoolici au capul mic, privirea stupidă, tristă și melancolică.

Băuturile spirtose se pretinde că influențează și asupra fixării sexului progeniturilor.

În Suedia s'a observat că pe măsură ce alcoolismul se 'ntinde, numărul copiilor de sex masculin scade iar al celor de sex feminin se mărește. În această privință la noi în țară din 100 copii născuți 51.6 — 51.7 % sunt băieți, 48.3—48.4 % fete. De aci se poate vedea dar că cele avansate în aceste rânduri nu sunt de cât supozițiuni.

Iată după observațiunile D.D. *Morel* și *Crothers* starea descendenților alcoolicilor.

Prima generațiune: bețivi, imorali, vicioși, caracter excentric, religioși, sceptici, geniali.

De aceea din aceste generațiuni se ved ivindu-se de multe ori pionii progresului, martirii ideilor înaintate și utopice.

A doua generațiune: bețivi, maniaci, alienați.

A treia generațiune: idioti, epileptici, deliranti, vagabonți, revoluționari, criminali.

A patra generațiune: slăbiciune intelectuală, idioti, slăbire fizică, psihică și morală, în fine degenerarea rasei.

Aceste puține cuvinte spuse asupra alcoolismului ereditar, să ne fie permis a trece la descrierea dezordinelor diferitelor aparate și organe produse de către alcoolismul dobândit.

Vom începe cu :

1. *Aparatul digestiv*. Acest aparat este foarte mult atins de acțiunea alcoolului. Mucósa stomacului este atât de mult iritată de către alcool în cât lesiunile produse asupra ei se asemănă cu acelea ce le produce o otravă iritantă sau caustică.

Mucósa bucală la un alcoolic este roșie și jupuită pe alocurea; limba albă, încărcată, mirosul gurei caracteristic.

Faringele și esofagul prezintă aceleași lesiuni ca și mucósa bucală.

D. Letulle a descoperit că alcoolul exercită o acțiune directă asupra

venelor esofagiene pe cari le dilată, favorizând ast-fel producțiunea varicelilor esofagiene.

Pe lângă aceste semne obiective, alcoolicii prezintă ca semne subiective: lipsă de poftă de mâncare, o arsură d'a lungul esofagului ce se întinde de jos în sus: *piroza*, vărsăturii dimineta: *pituile* etc.

Iritațiunea repetată a mucósei stomacale dă naștere la *gastrite cronice*, cari de multe ori se complică de *ulcere ale stomacului*, și acestea la rândul lor pot produce vărsături de sânge: *hematemese*, vărsături ce sunt capabile uneori de a produce mórtea în câte-va momente.

Ulceratiunile stomacale de natură alcoolică se deosebesc de ulceratiunile simple prin aceea că sunt multiple și cu tendință de a distruge în profunđime; contrariul are loc la cele simple.

Stomacul se dilată la cei cari abuzează de vin, bere; se retracțiază la cei cari abuzează de rachiu.

Din cauza acestor leziuni indiviđii alcoolici digerez anevoe alimentele, *aú dispepsii*.

Leziunile acestea ce se produc asupra stomacului, se pot întinde și asupra intestinelor, și aceste leziuni intestinale se manifestă prin *diaree*¹⁾ ce apar intermitent și fără vre-o cauză apreciabilă.

Leziunile alcoolice nu se mărginesc a ataca numai tubul digestiv propriu ție; ele se întind și asupra glandelor ce aparțin aparatului digestiv și una dintre aceste glande care este foarte mult atacată de alcoolism este:

Ficatul. Leziunile hepatice de natură alcoolică sunt cunoscute sub numele de *ciroze*, numire dată de Laë nec din cauza unor granulațiuni galbene roșietice ce se dezvoltă pe ficatul alcoolic, granulațiuni ce el le considera ca formate din țesuturi eterogene. Acestă numire însă este improprie și astă-đi desemnează cu totul ceva deosebit de ceea ce desemna pe timpul lui Laë nec.

Nu este aci locul de a insista asupra acestor leziuni.

O altă leziune a ficatului care recunoște drept cauză alcoolismul, și care este cu mult mai gravă de cât ciroza, este *icterul grav al alcoolicilor*, care mai tot-d'auna se termină prin mórte.

Transformarea seú *degenerescența grésosă a ficatului* se datoresce în prima linie alcoolismului.

2. *Aparatul respirator*. Răgușela caracteristică a alcoolicilor de care am vorbit mai sus, se datoresce după unii acțiunei ce exercită alcoolul în momentul eliminațiunei seú prin pulmonii asupra laringelui;

¹⁾ Urdinări.

după alții, întinderei iritațiunii ce o produce asupra faringelui și asupra laringelui.

Pe lângă această răgușelă, alcoolicii pot să mai aibă tuse, ce se manifestă mai cu seamă dimineața, și une-ori vocea este așa de stinsă în cât nici nu putem auzi ceea ce spun, sunt *afoni*.

Acțiunea ce exercită alcoolul asupra pulmonilor este așa de gravă în cât cele mai ușore leziuni pulmonare la un individ nealcoolizat, devin de o gravitate excesivă la un alcoolic.

Gangrena pulmonară se produce foarte ușor pe pulmonul unui alcoolic.

Afară de aceste leziuni, alcoolul prin întrebuințarea lui îndelungată făcând din pulmon un *locus minoris resistentiae*, favorizează dezvoltarea și întinderea tuberculozei pulmonare, al cărei mers foarte repede conduce în scurt timp la terminațiunea letală.

3. *Aparatul circulator*. Intreg aparatul circulator este modificat, bine înțeles în mod defavorabil, de către alcool.

Aceste modificări asupra aparatului circulator se întind asupra cordului¹⁾, asupra arterelor și asupra venelor.

Asupra cordului. Leziunile ce produce alcoolul asupra cordului se exercită asupra muschiului cardiac producând *miocarditele*²⁾.

Asupra arterelor produce niște leziuni manifestate prin depunerea pe peretele intern al arterei a unor tumori eliptice, elastice, formate dintr'o materie alburie, gălbenie sau cenușie ce seamănă une-ori cu un puroi bine legat, și cari depozite se numesc *aterome*.

Din cauza depunerii acestor produse pe pereții interni ai arterelor, acestea își modifică în așa mod consistența lor în cât la palpațiune, printr'o mână exersată, niște asemenea artere ateromatose se pot asemăna cu niște corde tari, nu mai sunt elastice cu alte cuvinte ca în stare normală.

Asupra venelor. Acțiunea nefastă a alcoolului asupra venelor se exercită mai cu seamă asupra venelor esofagiene, favorizând, după cum deja am văzut mai înainte, dezvoltarea varicelor esofagiene.

4) *Asupra rinichilor*. De la acțiunea fiziologică a alcoolului scim că printre organele ce servesc la eliminațiunea lui din organism se prenumăr și rinichiul.

Printre diferitele leziuni ce produce asupra lor, principalele sunt : *nefritele*, datorite unei congestiuni de natură venoasă și din cauza acestei congestiuni ar resulta două varietăți de nefrite, după cum rinichiul ar

¹⁾ Inima.

²⁾ Inflamațiunea muschiului inimii.

fi mai puțin sau mai mult congestionat: *nefrita congestivă și nefrita edematosă*.

Formand descrie ca leziune renală proprie alcoolului forma de rinichi în *spate de porc*.

Cantitatea de Azot eliminată de un asemenea rinichi, ar fi redusă după *Bernabei* la a treia parte, acidul uric n'ar mai exista, iar creatina ar fi foarte împuținată.

De cele mai multe ori se produc hidropizii¹⁾ așa în cât cu drept cuvânt se poate dice că: *alcoolicii trăesc în vin și mor în apă*.

5. *Asupra aparatului genital*. Aceste leziuni trebuiesc studiate la bărbat și la femei.

La bărbatul alcoolic se observă de multe ori o atrofie a testiculului, o disparițiune a gustului pentru actele copulațiunei, o neputință.

La femei menstruele apar neregulat și une-ori se pot suspenda completamente înainte de etatea la care se suspendă fiziologic (45 ani).

Sarcina nu poate ajunge la termen și de aci numeroșele cazuri de aborturi²⁾ spotanei.

Când sarcina a ajuns la termen, copilul născut vine în lume cu predispozițiune către alcoolism, epilepsie etc., etc., după cum am văduț mai înainte.

Acastă influență detestabilă a alcoolismului asupra aparatului genital a fost cunoscută încă din timpurile cele mai vechi.

Așa istoria spune că *Diogene* vorbind de un copil prost și idiot ar fi dis: „*tatăl său era beat în momentul când acest copil a fost conceput în pântecele mamei sale*“ iar *Aristotel* scriea: „*ebrii geniunt ebrios*“ (bețivii nasc pe bețivi).

Legile lui *Licurg* favorizau beția printre cei învinși în scop de a-i demoraliza și a le slăbi patriotismul.

Legile cartagineze interdiceau soților bețurile spirtose în zilele când aveau raporturi sexuale (!?)

Alcoolul joca un rol foarte important în pervertirea simțului sexual și *D. Forel* într'o lucrare a sa intitulată: *Rolul alcoolismului în perversiunile sexuale, epilepsie și alte turburări psihice*, dă istoria câtorva cazuri de exibițiune în care alcoolul jucase un rol manifest. Persoșele despre cari vorbește, puteau să-și înfrâneze inclinațiunile perverse, sau erau atât de circumspecte, în cât nu le practicaū de cât pe

¹⁾ Hidropizie = revărsare de apă în grășimea de sub piele sau într'o cavităte naturală ca: burta.

²⁾ Lepădături.

ascuns sau în tovărășie cu persoane animate de aceleași sentimente ca și ei, așa în cât nici ei, nici altă lume, nu suferea de pe urma faptelor lor. Când însă abuzau de alcoolice, înclinațiunea patologică 'i ducea în așa stare în cât nu mai țineaū socotela de nimic.

6. *Asupra sistemului nervos.* Al doilea sistem atins profund de către alcoolism, după aparatul digestiv, este *sistemul nervos*.

Atât sistemul nervos central (creerul și măduva spinărei) cât și cel periferic ¹⁾, cum și simțurile, sunt atacate simultaneū seū succesiv de către alcool; cele mai adesea ori însă mai multe părți ale acestui sistem sunt atacate simultaneū și din această cauză rezultă o mare complexitate în fenomenele nervoase prezentate de alcoolici.

Aceste leziuni trec une-ori nebăgate în sémă cum d. ex.: *delirul tremurător (delirium tremens)* și într'o bună dimineță ne pomenim că acel individ sucombă.

Leziunile cerebrale de natură alcoolică conzist în iritațiuni cronice difuze.

Intr'unele din aceste leziuni cum d. ex.; în *demența alcoolică cronică*, predomină steatosă (transformarea grésosă a celulelor cerebrale) și ramolismul ateromatos; în altele cum d. ex.: *paralizia generală*, predomină *sclerosă nevroglică* (substanța ce unesce celulele nervoase).

Leziunile măduvei spinărei se manifest prin tremurături datorite unor leziuni a celulelor sale. Aceste tremurături sunt pronunțate mai cu sémă la mâni.

Așa punend pe un alcoolic să-și desfacă degetele și să întinđă mânilor, ne putem convinge foarte ușor de existența acestor tremurături.

Tremurăturile acestea sunt pronunțate mai cu sémă dimineța; după prânz în urma *ingestiunei de beuturi alcoolice ele perd din intensitatea lor*.

Leziunile nervilor periferici se manifest prin paralizii.

Pe lângă aceste leziuni nervoase principale mai avem și altele cum: *desordinele inteligenței* manifestate prin: *delir alcoolic simplu*, care în majoritatea cazurilor nu apare de cât în urma întrebuițării unei mari doze de alcool. Cazurile însă nu sunt rare unde acest delir a apărut după ingerarea unei mici doze de alcool și acesta din cauza unei susceptibilități particulare a creerului, susceptibilitate preparată prin ereditate, care jócă un rol foarte mare.

Acest delir se manifestă prin alucinațiuni triste, înspăimântătoare. Așa ei vęd animale cari 'i mușcă, indiviđi cari 'i urmăresc etc.

Individul care se află sub stăpânirea unui ast-fel de delir, caută

¹⁾ Sistemul nervos periferic = nervii.

să se răsbune pe inimicii săi imaginari, și în ast-fel de condițiuni devine periculos pentru el însuși și pentru societate.

Aceste alucinațiuni se măresc la întuneric.

Delirul alcoolic se însoțește de tremurături musculare. Aceste tremurături se pot generaliza și devin neinterupte, se pot manifesta chiar în timpul somnului, și acestor tremurături generalizate și continue li s'au dat numele de: *delir tremurător* (*delirium tremens*).

Un individ ce se află în prada acestui delir prezintă: alterațiunea figurei, ochi scânteetori și injectați, pupila imobilă, are insomnie, este agitat și execută mișcările cele mai desordonate; țipă, blestemă și înjură pe acei cari 'l îngrijesc, se află într'o transpirațiune profusă, caută să fugă, să spargă geamurile și să sară pe feréstră, este insensibil cu totul la durere, are alucinațiuni optice, acustice și tactile.

Ceea ce însă este deosebit de remarcant la un individ care se află într'un asemenea delir, este faptul că el deliréză în jurul unei idei fixe, care se rapórtă la profesiunea sa.

Tóte aceste caractere aparțin *delirului tremurător furios*.

O altă formă de *delir tremurător* este *cel vesel*. În această formă bețivul nu înjură, nu țipă etc., ci ríde de defectele séle său ale prietenilor săi, ține discursuri, glumesc și așa mai încolo.

Delirul tremurător apare în cursul unor maladii acute cum: pneumonia ¹⁾, erisipelul ²⁾, rugeola ³⁾, febra tifoidă ⁴⁾, la traumatizați ⁵⁾, la alcoolicii cărora li se suspendă în mod brusc întrebuințarea băuturilor alcoolice. Acest delir dispăre imediat ce se dá bolnavului asemenea băuturi.

El duréză 3—5 zile și se termină printr'un somn profund. Când duréză mai mult timp, situațiunea devine foarte gravă și individul póte sucumba prin congestionarea sistemului nervos séu prin meningită.

După cercetările cele mai noi, delirul tremurător rezultă dintr'o iritațiune produsă pe substanța cenușie a creierului în totă întinderea sa.

Cauzele cari produc iritațiunea acestei substanțe, sunt, pe de o parte, inflamațiunea meningelor, pe de alta, un aflux prea mare de sânge ce vine la centrul nervoși și produce o iritație prin congestie, séu o alimentare insuficientă a acelorași centrul din cauza unei ischemii ⁶⁾.

Și într'un caz și'n altul se produce delir: în primul caz se datoresce congestiei, în cel d'al doilea ischemiei.

¹⁾ Junghiul.

²⁾ Brânca.

³⁾ Pojarul (cor).

⁴⁾ Lingóre.

⁵⁾ Rániți.

⁶⁾ Impuținare de sânge.

Sângele mai este capabil să provoce delirul și atunci când este iritat prin alcoolul care este toxic.

Din cele vădute până aci se poate conchide că: precum delirul poate să apară când se introduce în sânge o substanță otrăvitoare cu care creerul nu este obișnuit, tot asemenea poate veni și atunci când se intrerupe d'odată acea otravă cu care creerul s'a obișnuit deja de mult timp.

Demența alcoolică este sfârșitul tuturor alcoolicilor cari nu încețez de a bea, cu toate sfaturile ce li se dau și cu toate avertismentele ce au suferit prin manifestațiunile enumerate mai sus.

Ea se caracterisează printr'o slăbiciune a tuturor facultăților intelectuale: memoria se pierde încetul cu încetul, cuvintele le pronunță bălbăite, mișcările sunt nesigure și încetul cu încetul alcoolicul sucombă în plină demență.

Chiar somnul la alcoolici este turburat prin visuri înspăimântătoare: așa de multe ori ei visază animale și mai cu seamă șocreci ce alerg prin patul său prin camera lor și din această cauză se deștept înspăimântați.

Paralisiile alcoolice însoțesc de cele mai multe ori turburările intelectuale de natură alcoolică; cu toate acestea ele pot exista și singure.

Ele se observ la alcoolicii vechi și apar încetul cu încetul.

Inceputul lor s'ar manifesta prin nisce dureri mai mult sau mai puțin mari, dureri ce s'ar asemena cu durerile cu cari începe o altă bôla nervosă: *ataxia locomotrice*.

Convulsiiunile său spasmurile nu se observ în alcoolismul pur; acestea aparțin, după cum vom vedea puțin mai târziu, unei alte intoxicații alcoolice descrisă sub numele de *absintism*.

Sensibilitatea, în părțile organismului atins de paralisie alcoolică, este seú exagerată seú diminuată;—alte ori bolnavul acuză în aceste părți paralisate dureri sub formă de furnicături seú sub formă de nevralgii.

Paralisiile alcoolice se manifest la membrele inferioare; în cazurile grave se întind și la membrele superioare.

Fața, gâtul și ochii sunt rar atinse de paraliisiile alcoolice.

Aceste paraliisi se pot vindeca, însă vindecarea se obține foarte încet. În urma vindecării, părțile cari fuseseră paralisate devin diforme.

Când paralisia atinge inima, individul sucombă foarte repede prin sincopă¹⁾.

Sensibilitatea specială. Turburările simțurilor ce survin în timpul intoxicațiunei alcoolice sunt:

¹⁾ Leșin.

Din partea vădului, o diminuare a câmpului viđual, culorile nu mai pot fi văđute bine de cât la o mică distanță.

Din partea auđului, iluziuni acustice, după cum deja am văđut.

Din partea mirosului și gustului, la început o diminuare, mai târziu o abolire.

Din partea tactului. Alterațiunile pielii constau într'o roșiéță violacee mai intensă la obraji și la nas. La un alcoolic leziunile pielii, ori cât ar fi de neînsemnate, se vindec foarte anevoe.

Niște *lesiuni*, despre cari am vorbit de mai de multe ori, și cari se observ foarte des pe indiviđii alcoolici sunt *cele traumatice*.

Să vedem ce efecte are alcoolismul cronic asupra traumatismelor.

Un individ alcoolic dacă suferă un traumatism ori cât de ușor, acest traumatism are multe șanse să se complice de flegmóne¹⁾, erisipel, gangrenă etc., etc.

Supurațiunile la alcoolici apar repede și nu se însoțesc de fenomenele obicinuite ale inflamațiunei: căldură, roșiéță, durere și tumefacție.

Gangrena apare seú imediat după accident, seú după o ădere de câte-va ăile în pat, și în acest caz gangrena 'și face aparițiunea pe diferite puncte ale corpului, dar mai cu sémă pe sacru²⁾, trocanteri³⁾ și omoplați⁴⁾. Aceste gangrene pot să apară și în urma inflamațiunei.

Ulcerele au tendință de a se întinde, de a deveni fagedenice⁵⁾.

Plăgile se vindecă foarte anevoe, și în popor, unor astfel de indiviđii cari se vindec anevoe, li se ăic *rei de carne*.

Din cauza alterațiunei sistemului circulator, foarte des se observă pe indiviđii alcoolici traumatisați emoragi secundare.

Să vedem acum și efectele ce au traumatismele asupra alcoolicilor.

Un individ alcoolic imediat după traumatism, seú mai târziu, póte fi apucat de *convulsiuni epileptiforme sine materia*, și ca probă că aceste convulsiuni sunt *sine materia* este că ele dispar fără nici o intervenție chirurgicală și numai prin sedativele proprii alcoolicilor.

Alte ori în loc de convulsiuni, alcoolicul póte fi apucat de spasuri ce prezint tóte caracterele unui atac de tetanos.

Insă cel mai teribil accident ce póte descepta traumatismul asu-

¹⁾ Supurațiuni întinse.

²⁾ Partea superioară a ședutului.

³⁾ Șolduri.

⁴⁾ Ósele spatelului.

⁵⁾ Rod în întindere.

pra unui individ alcoolic este *delirul tremurător* ale cărui caractere le descriserăm mai sus.

Nisce complicațiunii despre cari trebuie să șicem câte-va cuvinte, pentru ca tabloul leșiunilor alcoolice să se apropie de complet, sunt *leșiunile peritoneale*¹⁾.

Acestea sunt destul de frecvente, și pot să varieze de la o simplă îngroșare a seroșei până la aderențele cele mai întinse.

Printre leșiunile cronice, peritonita²⁾ granuloasă, care se localizează de obicei pe mesenter, nu trebuie să fie confundată cu peritonita tuberculată.

Băturile alcoolice întrebuințate în România.

După succinta expunere a leșiunilor produse de alcool, voi intra în descrierea băturilor alcoolice întrebuințate în țară.

Chestiunea de a se sci dacă alcoolul este aliment sau medicament se află încă în litigiu, căci pe când omenii competenți ca: *Duchek, Liebig, Boedlander, Dujardin, Beaumetz* susțin că alcoolul este un aliment și anume; *aliment antideperditor*, căci micșorează combustionile prin luarea unei cantități de oxigen de la globulele sângelui, alții, nu mai puțin competenți, ca: *Lallemand, Perrin și Duroy* susțin, din contră, că alcoolul departe de a fi un aliment *este un medicament și anume medicament modificador al sistemului nervos, excitant sau stimulant* în doză mică *stupefiant* sau *narcotic* în doză mare, *convulsivant* când este amestecat cu absint.

Băturile alcoolice se divid în două grupe:

I. *Băături nedestilate* cum sunt: vinul, berea, mustul de mere, pere și chiar braga.

II. *Băături destilate* cum sunt: țuica, rachiurile, coniacul etc.

I. Băturile nedestilate.

Vinul.

Vinul este băutura cea mai veche și rezultă din fermentațiunea mustului de struguri, must care se extrage din fructele arbustului numit: *vitis vinifera* sau vița de vie.

¹⁾ Peritoneu = membrană seroasă ce căpтуșesce burta pe din năuntru.

²⁾ Peritonită = inflamațiunea peritoneului.

Vița de vie este un arbust din familia ampelideelor, cu foi lobate, sinuoase și dințate, netede sau bumbăcose; caliciul penti-dințat, corola cu 5 petale caduce sudate prin vârfurile lor, cu 5 stamine opozite-petale. Fructul numit *strugure* este compus din bobe biloculare cu 1—4 semințe.

Foile de viță recoltate în Iunie conțin după Neubauer: acid tartric, bitartrat de potasă, quercitină, quercitrin, tanin, amidon, acid malic, gomă, inosită, zahăr incristalisabil etc. iar în toamnă mai multă quercitrină și nici de cum inosită și acid malic.

Nici până în ziua de astăzi nu se cunoște țera originară a viței de vie și nici poporul care știu să fabrice vinul pentru prima dată.

Se crede însă că vița de vie este originară din Asia mică, de unde fiind introdusă în Europa, s'a cultivat pentru prima dată în părțile meridionale și anume în Grecia și Italia, de unde apoi s'a întins și în celelalte țări unde clima a fost priinciosă culturei sale.

Tradițiunea atribuie prima cultură a viței de vie patriarhului ebreu Noe, iar autorii Vallesius și Sachs se exprimă cam astfel relativ la această chestiune.

„Nu există nici o îndoială că vița de vie a fost creată direct de Dumnezeu și vinul s'a făcut în urmă prin puterea sa. Expresiunea de struguri era la început necunoscută, și Noe, sub impulsivitatea naturii, imaginează acest termen cum și întrebuintarea carnei în alimentațiune“.

Vinul era deja foarte răspândit în timpurile cele mai vechi. Așa este aproape sigur că în China și Japonia, cu 2000 ani deja înainte erei crescine, era întrebuintat de toate clasele poporului.

Cei vechi având un cult deosebit pentru vin, nu întârziară a imagina un zeu și pentru vin ca și pentru multe alte lucruri, și pe acest zeu l'numi *Bachus*.

Acesta era reprezentat printr'o ființă ce purta un corn de aur în frunte, simbol al forței și curajului, și l'înconjurară de o aureolă așa de puternică în cât chiar *Cerber*, câinele cu 3 capete ce păzea porța iadului când l'a vădută și-a plecat căda la pământ, s'a gudurat în fața lui, și cu cele 3 limbi l'a lins picioarele :

„Te vidit insons Cerberus aureo
 „Cornu decorum, leniter atterens
 „Caudam et recedentis trilingui
 „Ore pedes tetigetque crura.

(*Horafiu*).

(*Cerber* vedându-Te (*Bachus*) la eșirea ta din iad, împodobit cu un

corn de aur, 'și uită răutatea lui și lăsându-și încet cõda pe pãmãnt, 'Ți linse cu cele 3 limbî ale gurei sale picioarele și genuchii).

Preparațiunea vinului.

Strugurii culeși în nisce hãrdãiașe micî cu cõdã numite *ciubãre*, se vërs într'un vas mai mare numit *hãrdãu*, care hãrdãu este dus de doi ómenî la *cramã* unde se aflã *linul*, aparat în care se face strivirea bõbelor de strugurî.

Linul are forma unei cutii dreptunghiulare al cãrei capac ar lipsi.

Acestã cutie este pusã în interiorul cramei pe patru picioare de lemn, dintre care 2 sunt mai înalte iar douã mai micî, așa în cãt acestã cutie este puțin înclinatã.

La extremitatea declivã a linului se aflã vasele în cariî se scurge mustul.

Aduși la crãmã strugurii se pun într'un sac care se aflã în interiorul linului și pe care sac jõcã unul saũ doi ómenî desculți, și cu modul acesta se obține strivirea bõbelor de strugurî, iar mustul se scurge prin nisce șãntulețe, ce se aflã pe fundul linului, în putinele cariî vëdurãm mai sus cã se aflã la acestã extremitate declivã.

Pe mësura ce aceste putini se umplu cu must, acesta se ia și se pune în butõie cariî nu se umplu complet și cariî se lasã destupate.

Din acest must dupã cãt-va timp ia nascere un gaz numit *acid carbonic*, care, fiind mai ușor de cãt mustul, iese afarã din vas producãnd o clocotelã cunoscutã în popor sub numele de *fierbere*, iar în sciința sub numele de *fermentațiune*.

Cauza care face ca din must sã iasã acidul carbonic ar fi dupã *D. Pasteur* nisce celule organizate, ființe microscopice, numite *sacharomices elipsoideus*, cariî se aflã pe poșghița bõbelor de strugurî și trec dupã sdrobirea lor în must.

În acest must gãsind pe lângã apã și o cantitate de zachãr numit *glucosã* 'l descompune în: alcool, care rãmãne în apa mustului și produce vinul, și în acid carbonic care iese afarã.

Dupã *D. Béchamp*, profesor la facultatea din Montpellier, iatã cum rezultã vinul: microorganismul *sacharomices elipsoideus*, care determinã fermentarea, pentru a se nutri 'i trebuie glucosã pe care gãsind'o în must o ia și o introduce în organismul sãu, asimilẽdã pãrțile necesare existenței sale, iar restul ce nu-i trebuie 'l dã afarã.

Acest rest ce 'l dã afarã din el este: alcoolul, acidul carbonic, acidul succinic, cariî formeazã vinul.

În timpul fermentațiunii s'ar mai forma mici cantități de : glicerină, cum și alcoolurile : propilic, butilic, amilic, caproic, cari provin după toate probabilitățile din fermentațiunea substanțelor zăchurate ce ar însoți glucosa, cum și acizi : acetic, butiric, propionic, valerice etc. și cari acizi ar influența foarte mult asupra gustului vinului.

Fermentațiunea începută în puținile de la extremitatea linului, se continuă în vase, și acesta este motivul pentru care am șis că vasele trebuie lăstate destupate.

Dacă aceste butoie s'ar astupa, atunci prin fermentațiune producându-se mereu acid carbonic și ne având pe unde să iasă afară, ar presa pe dōge până ce acestea s'ar deslipi și ar fi aruncate în aer cu forță și sgomot mare.

Pimnițele în cari se țin vasele cu vin nou și care încă mai fermentă, trebuie aerate din când în când, pentru a evita pericolele ce ar rezulta din depunerea acidului carbonic în interiorul pimniței.

Cu învechirea vinului, acizi mai sus citați influențând asupra alcoolurilor descrise mai înainte ar forma *eteruri*, de mirosuri și gusturi variate, constituind astfel ceea ce numim *aroma vinului*.

Compozițiunea vinului.

În vin găsim următoarele substanțe împărțite de D. Girard în : *volatile* și *fixe*.

Cele *volatile* sunt :

Apa	81—94%	în greutate
Alcool etilic . .	5—15.5%	"
Glicerină	2— 8%	"

Alcooluri : metilic, propilic, butilic, amilic, caproic etc.

Acizi : acetic, lactic și butiric.

Aldehyde.

Eteruri.

Principii necunoscuți cari concură a da vinului mirosul și gustul propriu, *aroma*.

Gazuri : Azot și acid carbonic.

Vinurile noi conțin aproape 2 grame la litru de acid carbonic; în cele vechi scade la 0.10—0.20.

Materiile *fixe* sunt cele ce urmez :

Glucosa în puțină cantitate și mai cu sémă sub forma de acid glucoso-tartric 1—10‰.

Bitartrat de potasiu.

Tartrat de calciu.

Acidii : tartric, malic, fosforic și succinic.

Săruri minerale : clorure foarte puține, fosfat de calciu, carbonat de calciu.

Mici cantități de materii pectice analóge gumelor.

Mici cantități de materii grase disolvate.

Materii colorante.

Tanin ce se găsește mai cu sémă în vinurile roșii, în cantitate până la 2 grame la litru.

Cantitatea maximă de alcool ce póte conține un vin este până la 15‰ ; când cantitatea întrece această limită, atunci în acel vin s'aú adăogat alcoolul.

Prezența de alcooluri superióre (metilic, propilic, butilic) în mare cantitate într'un vin óre-care, denotă că acel vin a fost falsificat.

Vinurile nóstre cele mai ușóre, de masă, conțin alcool etilic 6—7‰ ; când găsim mai puțin de atáta, putem spune că acel vin a fost diluat.

Vinurile nóstre vechi, cum s. ex. un vin vechiú de Drăgășani, Cotnari, pot conține 9—13‰ alcool.

După lucrările stațiunei agronomice vinurile nóstre albe conțin în termen mediu 9.60‰ alcool și 16.59 la litru extract ; cele roșii 10.15‰ alcool și 2 grame la litru extract.

Comparativ cu cele franceze, vinurile nóstre sunt puțin mai să-race în alcool.

Minimul de alcool observat de stațiunea agronomică se găsește în vinurile din Botoșani (6.94‰ alcool).

În județele : R-Sărat, Némțu, Covurlui, Bacău, cantitatea minimă de alcool variază de la 7.32‰ până la 7.45‰, iar în județele : Iași, Tulcea, Putna de la 8.36‰ — 8.50‰.

În ceea-ce privește extractul, singurul județ în care se găsește 8.50 la litru de extract este județul Dâmbovița. În tóte cele-l'alte județe unde se mai fabrică vin, cantitatea de extract trece 12.08 la litru.

Cantitatea taninului variază în vinurile roșii și albe ; el este mult mai puțin în cele albe de cât în cele negre.

În schimb însă vinurile albe aú mai mult sulfat de potasă și mai multă glucosă de cât cele roșii (negre).

Din punctul de vedere comercial vinurile se împart în : albe și roșii (negre), vechi și noui.

În pelicula bobei de strugure se află materia colorantă, un pigment care este insolubil în apă, solubil însă în apa acidulată și mai cu seamă în alcool.

Vinurile roșii se fac prin urmare lăsând cōja bobei în must mai mult timp și cu modul acesta se comunică mustului culōrea roșie violacee, mai mult sau mai puțin intensă, după cum mustul a stat un timp mai mult sau mai puțin îndelungat în contact cu pelicula.

Vinurile albe se fac supunând la fermentațiune numai mustul fără pelicule sau cōjele bōbelor, așa în cāt lichidul rămâne galben transparent.

Așa dar materia colorantă aflându-se numai în pelicula bobei, vom putea face vinuri albe și din struguri albi și din struguri negri lipsind numai pelicula din must în timpul fermentațiunei. și vice-versa, putem face vinuri negre și din struguri albi și din struguri negri lăsând pelicula în must în timpul fermentațiunei.

Vinuri noi și vinuri vechi.

O dată ce mustul a fermentat devine vin, și anume: *vin nou* când fermentațiunea nu este terminată, *vin vechiu* atunci când fermentațiunea este terminată.

În vinurile noi cantitatea de alcool etilic este mai mică de cāt în cele vechi, după cum am văzut mai înainte.

Evaporând vinul ne rămâne o substanță ce se numește *extract* și după care se pōte aprecia calitatea vinului.

Acest extract se află în raport determinat cu cantitatea alcoolului.

Un vin alb trebuie să conțină de 4 ori și jumătate mai mult alcool de cāt extract.

Un vin negru trebuie să conție de 6 ori mai mult alcool de cāt extract.

Să lămurim acestea prin exemple.

Luând 100 grame de vin alb și evaporându-l ne rămâne $1\frac{1}{2}$ extract. Înmulțind acest 1.50% cu 4.50% o să avem :

$$1\frac{1}{2} \times 4\frac{1}{2} = \frac{3}{2} \times \frac{9}{2} = \frac{27}{2} = 6.75\%$$

Prin urmare un vin alb care conține $1\frac{1}{2}\%$ de extract este un vin bun.

Să luăm acum tot 100 grame de vin negru și să 'l evaporăm : ne-a rămas 2% de extract.

Înmulțind acest 2 cu 6 o să ne dea 12% alcool; prin urmare acest vin negru va fi foarte bun.

Falșificările vinului.

Falșificările vinului sunt foarte numeroase și multe din ele sunt greu de descoperit având în vedere complexitatea compozițiunii vinului.

Aceste falșificări se întâmplă mai cu seamă prin orașe și orașele, rar la țară; cu toate acestea rar se întâmplă a găsi un vin în bune condițiuni, de ore-ce pimițele în carii sunt conservate vinurile fiind nesistematice le alterează, făcându-le să și piardă gustul și să devie chiar vătămătoare prin dezvoltarea diferiților fermenți.

Legea opresce introducerea în vinuri a produselor străine, vătămătoare sau toxice, cum sunt înclinați a o face mulți comercianți de vinuri, fie pentru a le conserva, fie pentru a masca alte falșificări.

Multe din aceste falșificări de și inofensive sau puțin periculoase, totuși sunt regretabile atât pentru renumele țerei cât și pentru morala publică.

Și 'n adevăr, ce poate fi mai rău de cât de a vedea o băutură așa de plăcută și sănătoasă, până la un punct, ca vinul, falșificat pe o scară așa de întinsă cum este astăzi?

Multe din aceste falșificări sunt descoperite de unii cunoscători prin simpla gustare.

Exist cunoscători numiți *gustători* carii pot, gustând un vin dat, să ne spuie vechimea lui, manipulațiunile ce a suferit cum: pritocirea, adăogarea de apă etc.

Principalele falșificări ale vinului sunt:

Adăogirea de apă (mouillage). Când voim să descoperim această fraudă, trebuie să avem în vedere cantitatea de alcool, de extract și aciditatea totală.

Un vin căruia i s'a adăogat apă se poate cunoște prin imputinarea ce prezintă dozatul tuturor substanțelor din carii se compune, relativ cu un vin analog autentic.

Mulți însă din falșicatorii cunoscând acest mod de descoperire a fraudei, după ce au adăogat vinului apă 'i adăogă și o cantitate de alcool, și în cazul acesta nu mai putem descoperi fraudă de cât căutând cantitatea de extract ce conține acel vin.

Petiotisarea. Se ia drojdiile rămase de la vinul fermentat, li se adăogă zahăr și apă și totul se supune la fermentațiune.

Acest fel de vin este sănătos și plăcut însă este foarte sărac în extract.

Alcoolisarea vinurilor. Pentru a le face mai tari falșicatorii adăogă vinurilor alcool și anume de cel de cereale.

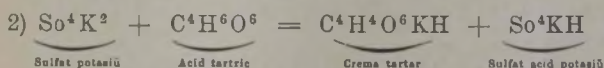
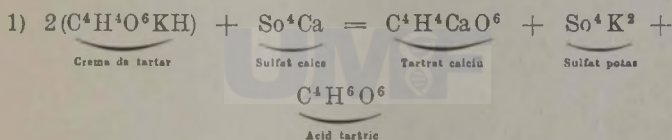
Acest alcool, după J. B. Dumas, stă separat de vin timp de 10 ani și tocmai după acest timp abia se combină.

Prin urmare dacă această amestecătură de vin și spirt se bea în nainte de 10 ani, alcoolul lucrează asupra organismului ca și cum ar fi fost introdus singur el. Această falsificare se descoperă prin aceea că: cantitatea de alcool întrece cu mult cantitatea de extract.

Gipsarea vinului. Se face adăogând vinului sulfat de calce în porțiune de 250—300 gr. la ectolitrul. Această falsificare se face cu scop de al limpedi, de a mări culorea, aciditatea și al conserva mai bine.

Reacțiunea ce se produce în urma adăogirei sulfatului de calce se divide în două faze:

În prima fază s'ar forma: tartrat de calciu, sulfat de potasiu și acid tartric, iar în a doua fază, acidul tartric în contact cu sulfatul de potasiu ar reconstitui crema de tartar și ar da naștere la sulfat acid de potasiu, după cum se poate vedea din următoarele formule chimice:



Inconvenientul ce ar rezulta din aceste falsificări ar fi introducțiunea în vin a unei cantități oare-care de sulfat de potasiu, care rezultă din reacțiunile de mai sus.

Cantitatea maximă de sulfat de potasiu ce este permis să conție un vin este de două grame la litru.

Un vin gipsat devine mai bogat în alcool, în extract, mai acid, mai bogat în resturi solubile de cât aceeași cantitate de vin negipsat.

S'a încercat de a se înlocui gipsarea prin fosfatare, adică adăogând vinului în loc de sulfat de calce, *fosfat bicalceic precipitat* tot în aceeași cantitate, însă rezultatele au rămas aceleași ca și prin adăogarea sulfatului de calce.

Galizarea constă în aceea că vinului sărac în alcool, i se adăogă zahăr care se transformă în alcool; însă cu adăogarea de zahăr se adăogă și apă așa în cât dintr'un decalitrul se fac 2—3 decalitri.

Această falsificare se cunoște după cantitatea extractului.

Sărarea. Pentru a grăbi limpedirea vinului cum și pentru al im-

pedica de a se oțeti, și se adaugă clorur de sodiu. Această falsificare de și nu are nici un inconvenient, însă practicându-se pe o scară destul de mare s'a decis ca: *cantitatea maximă de clorur de sodiu* ce trebuie să conțină un litru de vin să fie de *un gram*.

Salicilarea. Punerea în vin a acidului salicilic are de scop de a opri fermentarea, pentru a conserva vinului gustul său dulce și a-l opri de a se strica.

Această fraudă este foarte periculoasă pentru toate persoanele, dar mai cu seamă pentru cele slabe, din cauză că provocă *nefrite* ¹⁾.

Pentru a descoperi acidul salicilic în vin se procedeză în modul următor: se ia 50 cm. c. de vin, se pune în acest vin puțin acid sulfuric și puțin eter și se agită vasul.

Stratul superior este decantat, filtrat și evaporat; restului i-se adaugă câte-va picături dintr'o soluție diluată de perclorur de fer; se formeză cu modul acesta o frumoasă colorațiune violetă dacă în acel vin există acid salicilic.

De și la un litru de vin se pune numai un gram de acid salicilic, totuși pentru motivele ce le-am vădit mai sus, întrebuințarea acestei substanțe toxice, chiar în cantități foarte mici, nu se poate admite.

Adăogarea de materii colorante. Această fraudă însoțesce adăogarea apei. Materia colorantă a vinurilor roșii (negre) naturale este destul de complexă. Ea este compusă: dintr'o materie colorantă roșie insolubilă în apă, din materii colorante azotate și feruginoase și dintr'o materie galbenă.

Substanțele întrebuințate pentru colorațiunea vinurilor sunt:

socul (*sambucus niger*) și anume bóbele sale:

cârmuzul;

lemnul de campeș (băcanul = *hematoxilon campechianum*);

drojdia vinurilor.

Adăogarea acestor substanțe constituie o falsificare a vinului, care nu este tocmai periculoasă.

Fucsina, albastru de anilină, coralina, eosina, auranina etc. sunt substanțe cari constituiesc o falsificare periculoasă, din cauză că aceste substanțe sunt otrăvitoare, toxice.

Unul din mijlocele cele mai ușore pentru a descoperi această fraudă, fără însă să scim ce anume substanță am descoperit, este următorul:

Se ia un baston de cretă și se înmóie într'o soluție de albumină 10%. Creta ast-fel înmuiată se usucă la temperatura de 100°.

¹⁾ Inflamațiuni de rinichi.

După aceea se rădue pe toate părțile straturile superficiale. În modul acesta am preparat creta numită *albuminosă*.

Pe această cretă albuminosă se pune o picătură de vin, și dacă acel vin este colorat artificial, atunci se produce pe cretă o pată verde, violacee sau roză.

Aceste pete le-am observat în esamenul celor mai multe vinuri negre ce m'am încercat a-le analiza.

Alte falsificări ale vinului mai sunt:

Chaptalizarea. Francesul Chaptal a inventat următorul mijloc de a împiedica oțetirea vinului: când un vin desvoltă cantități mari de acid acetic i-se adaugă carbonat de calce.

Prin adăogarea acestui carbonat de calce se formează acetat de calce insolubil, care se depune. După aceea se decantază vinul și i se adaugă zahăr cu să reproducă cantitatea de alcool transformat în acid acetic.

Limpețirea vinurilor.

Se obține în mai multe moduri.

a) *Cu cleiu.* Prin cleiul vinul turbure se limpețesc în modul următor: se ia cleiul de pește, se topește în apă fierbinte și se tornă în butoiul cu vin turbure.

Cleiul fiind insolubil în vin se va depune pe fundul vasului târând cu sine toate materiile ce se aflau în suspensiune în vin.

Acastă fraudă nu este periculoasă.

b) *Cu oveina.* Oveina este o compozițiune de albușuri de ouă uscate și alese cu cea mai mare îngrijire.

Prin întrebuințarea ei se evită drojdiile considerabile ce se produc cu albușurile de ouă neuscate.

Natura oveinei i permite să așeze drojdiile vinului sub cel mai mic volum. Ast-fel pe când un boloboc cu vin limpețit cu 3—4 albușuri de ouă va da 5—8 litri de drojdie, cu oveina nu va produce decât un singur litru, cel mult un litru și jumătate, și aceste drojdii condensate prin oveină nu se mai ridică nici o dată în vin.

Ea păstrează vinului culorea sa și vinul poate să rămăe pe drojdie timp de 6 luni și mai bine fără vreun neajuns.

Modul de întrebuințare. Pentru un boloboc de 250 litri se întrebuințază una sau două lingurițe pline cu vârf de oveina.

Se pune această oveină într'un vas curat și peste ea se tornă treptat, treptat, pentru ca să o disolvăm, o jumătate pahar cu apă

rece. Din această se face o fiertură care se subțiază cu o cantitate de apă seacă și se bate până se transformă în spumă.

Cleiu astfel format se introduce în butoiul cu vin și apoi se agit, vinul cu un băt ca să se poată amesteca bine cu acest clei.

După 6—8 zile de repaos se obține un vin foarte limpede și cu puține drojdii.

În cazul când vom să obținem limpedirea mai repede se pune o doză de două ori de oveină și atunci vinul se află limpede după 48 ore.

Oveina ca să-și păstreze toate calitățile sale trebuie ținută într'un loc uscat, la adăpost de umezeală.

Limpedirea cu praful englezesc. Pentru un boloboc de 250 litri se întrebuițeză 3 lingurițe pline cu vârf de praf englezesc. Technica întrebuițată pentru a obține limpedirea vinului este aceea pe care am descris-o la oveină.

Timpul necesar limpedirii este același, și în caz de urgență se procedează ca și cu oveina.

Conservarea vinului.

Pentru ca vinul să se conserve bine trebuie pus în vase a căror curățenie să nu lase nimic de dorit. Vasele acestea să fie puse în pimnițe reci, curate, aerisite și bine boltite. Ast-fel de pimnițe însă în țara noastră sunt foarte puține.

Marele Pasteur a învățat pe oameni cum să-și conserve vinul. El a arătat că vinul devine acid din cauza fermenților.

Pentru a opri deci vinul să se oțetască, trebuie să omorăm fermentul, operațiune ce s'a executat și se execută încă și astăzi prin arderea sulfului în vasele în care se va pune vinul.

Acastă operațiune însă nu este suficientă pentru îndeplinirea scopului la care se întrebuițeză.

Pentru a pune vinul la adăpostul acestei fermentațiuni Pasteur a luat vinul, la pus în sticle pe care le-a astupat apoi bine, și aceste sticle le-a cufundat în apă încălzită la temperatura de 60° C.

Prin acest mijloc fermenții se opresc în acțiunea lor fără ca vinul să se altereze prin această încălzire.

Vinul astfel preparat se poate conserva un timp foarte lung și este tot așa de bun ca și vinul numit de *equator* și care se plătesc destul de scump.

Un alt metod de conservare este :

Filtrarea vinului. Se ia vinul și se filtrază prin cărbune seú prin celuloasă și apoi se pune în sticle cari se astup bine.

Acest metod de conservare este însă cu mult inferior celui precedent din cauză că vinul preparat ast-fel fiind în contact cu aerul se oxidază foarte lesne și póte chiar să se incarce cu micro-organismele ce se găsesc în aer.

Fermentii și bólele vinului.

După cum am vedúť din capitolul precedent, agenții cari lucrez la alterațiunea vinului sunt niște micro-organisme.

Acești microbii exist și în vinul natural, însă în majoritatea cazurilor se introduc în vinul prin manipulațiunile seú fraudele la cari se află supus vinul în comerț.

Fermentațiunea mustului, adică transformarea giucosei ce conține în alcool etilic, se face sub influența unor celule numite: *saccharomyces ellipsoidens* din cauza formei lor.

Aceste micro-organisme au o lungime de 6 μ . (miimi de milimetru) și o lărgime de 4—5 μ .

La finele fermentațiunii aceste micro-organisme cad la fundul vasului și din acest deposit trebuie să luăm pentru a-i pune în evidență.

Dacă vinul se expune într'un loc confinat și umed, el s'acoperă cu un fel de muceđelă albă, muceđelă formată de alte micro-organisme numite *mycoderma vini* și cari au rolul de a fixa oxigenul aerului pe alcool și de a-l transforma ast-fel în apă și acid carbonic.

Micro-organismele ce provoc boalele vinului au aspect și măriri deosebite de acelea ale fermentațiunii.

Principalele bóle ale vinului sunt:

Otețirea se produce prin desvoltarea, pe suprafața vinului expus la aer, a unor micro-organisme speciale numite *mycoderma aceti*.

Aceste micro-organisme fixeaz oxigenul aerului pe alcoolul vinului și-l transformă ast-fel în *acid acetic* dând vinului miros și gust de oțet.

Fermentul acesta când este tinér se prezintă sub forma unui lanț de mătani în care fiecare articol este strangulat la mijlocul seú. În acest stadiu el are o lungime de 3—3.5 μ . și o grosime de 1.5 μ . Când îmbătrânește se prezintă sub forma unor granulațiuni confuze.

Acéstă acrelă cárciumarii o maschez cu litarge, care preparat de plumb combinându-se cu aciđii vinului produce otrăvuri foarte periculóse.

Dacă această borșitură n'are culóre impunătoare, pentru a trece drept vin vechiú, 'i pun bóbe de soc séu cãrmuz; de cele mai multe ori însă fucusiã.

Acéstã din urmă substanțã însă, din cauza arsenicului ce conține, mărește doza otrãvurilor din vinurile falsificate și lucrézã cu mai multã energie și siguranțã la distrucțiã consumatorului.

Alți cãrciumari în fine, pentru a-i da o culóre mai vie și mai strãlucitoare, adaogã acestei borșituri și o cantitate de piétrã acrá.

Cãrmuzul dintr'un vin negru se constată în mod fórte ușor astfel: se ia o scãndurã nouã datã la rindea și se tãrnã pe ea puțin vin negru. Dupã evaporãțiune va rămãne pe scãndurã o patã violacee, pe care nu o vom putea scóte, ori cât ne vom cãzni sã frecãm acea scãndurã. Cu un vin nevopsit acest fapt nu se întâmplã.

De când cu aparițiunea filoxerei, distrugându-se viile, prețel vinului s'a urcat în mod simțitor și falsificãrile lui tind sã ajungã la perfecțiune.

Unii, pentru a obține vin și fãrã sã aibã struguri, amestecã apa cu spirt de cereale și materii colorante, și dupã o macerãțiune de câțva timp dau acest amestec în consumãțiune sub numele de vin, care vin nu este alt-ceva, dupã cum se exprimã D. Zacharescu într'o conferințã a sa, de cât: *mórtea cea mai fainã debitatã în clouire*.

Intórcerea vinului. Acéstã bolã a vinului este caracterizatã prin turburãla lui și prin prezența de unde mătãsóse când agitãm un astfel de vin, pus într'o eprubetã, la sóre.

Micro-organismul ce produce acéstã bolã este un filament fórte subțire cu o lungime variabilã, cu o grosime de 1 μ , și care se aflã în suspensiune în mijlocul lichidului.

Micro-organismul acesta descompune acidul tartric în acid tartronic, acetic și lactic.

Depozitul acestor vinuri este brun și se 'ntinde în filete subțiri când luãm din acest depozit între douã degete și apoi le deslipim.

Amarãrea. Acéstã bolã care dupã cum o aratã și numele séu constã în aceea cã vinul devine amar, este produsã de un microb ce se prezintã sub forma unei ramuri cu mai multe rãmurele, nõdos, de grosime variabilã, de o culóre limpede strãlucitoare séu brunã închisã.— El se gãsesce în depozitul vinului.

Intinderea. Aparține în mod aprópe exclusiv vinurilor albe.— Un asemenea vin devine filant, unsuros, se întinde întocmai ca sosul de la mãncarea de bame.

Intr'un asemenea vin microbul se prezintã sub forma de mătãnií

de globule sferice, de grosime variabilă însă cele mai de multe ori oscilând până la 1 μ . Si micro-organismul acesta se află tot în deposit.

Acțiunea vinului asupra organismului.

Când vinul este curat și ingerat în doză moderată acțiunea sa asupra organismului va fi favorabilă; — când însă este impur, atunci el devine vătămător.

Chiar când este curat, dacă este ingerat în doze considerabile, el devine vătămător sănătății, din cauza acțiunii ce exercită alcoolul ce conține asupra organismului.

Intrebuințat cu moderațiune vinul vechi este tonic, excitant, etc.

Vinurile albe, se mai deosebesc de cele roșii, pe lângă mica cantitate de tanin ce conțin și prin aceea că, conțin produse ce lucrez asupra creierului, măduvei spinării și în general asupra întregului sistem nervos. Ele fac mersul mai nesigur de cât cele roșii și cauza acestor turburări este datorită, se dice, eterurilor ce conțin, și în special *eterul acetic* după D. Rabuteau. Acest eter acetic se găsește în vinurile albe în tot-d'éuna și une-ori chiar în proporțiune de 4—5 grame la litru.

Omul care bea numai vin, mai ales natural, este rar afectat de alcoolism.

În abuzul de vin, organul care este în general bolnav, după D. Lancereaux, este ficatul: capilarele venei porte se iritez, se formeză o indurațiune a ficatului prin desvoltarea de țesut fibros, o ciroză.

Accidentele artritice sunt foarte adesea-ori consecința abuzului de vin.

Délurile României

Zona délurilor din țară trebuie studiată aparte în Muntenia și în Moldova din cauza configurațiunii terenului României.

Zona délurilor din Muntenia este cuprinsă între linia ce mărginesce spre Sud zona munților și o altă linie imaginară ce mărginesce spre Nord zona șesului.

Acastă linie imaginară ar pleca de pe țărmul Dunărei de la Gruia și ar trece prin Ciutura, Craiova, Balș, Piatra, Slatina, Potcova, Stolnici, Costesci, Găesci, Titu, Frasin, Ploesci, Albesci, Ulmeni și Buzău.

Înălțimile délurilor din această zonă variez între 500 și 700 metri. Vaile în aceste déluri sunt largi.

Zona delurilor din Moldova incepe din Bucovina, se întinde de la Nord la Sud paralel cu zona munților, și este împărțită de riul Siret, în lungul său, în 2 părți neegale.

Partea despre Vest, adică cea de lângă munți, cuprinde deluri mai înalte cu văi mai înguste de cât cea despre Est.

Înălțimea delurilor din această zonă variază între 330 și 530 metri.

Cea din dreapta Siretului se prelungește de-a lungul afluenților săi, și delurile din această parte prezintă o înălțime din ce în ce mai mare, până când se intrupez cu munții din care fac parte.

Viile se află pe totă întinderea acestor deluri care încep de la Mehedinți și țin până la Iași.

Localitățile vinicole cele mai importante sunt: *Orevița* și *Golu Drincei* în Mehedinți, *Dragășani* în R. Valcea, *Dêlu Slatinei* în Olt, *Dêlul Piteștilor* în Argeș, *Dêlul Mare* în Prahova, *Sârata* în Buzău, *Odobesci* în Putna, *Greci* și *Costesci* în Tutova, *Socola* și *Cotnari* în Iași.

Dintre vinurile acestor localități primul loc îl ocupă cele de *Drăgășani*, apoi vinurile albe verzuie de *Cotnari*, vinurile de *Odobesci* (albe și roșii), vinurile din *Dêlul mare*, vinurile negre de *Orevița* și *Golu Drincei*. Cele l'alte vinuri sunt d'o calitate mai inferioară.

Viile ocupă aproape 300.000 pogone din întreaga suprafață a țerei, iar producțiunea vinului în termen mediu atinge cifra de un milion ectolitri.

Pe lângă producțiunea vinului care constituie una din bogățiile țerei mai avem și producțiunea *țuicei* din prune.

Pământul din zona delurilor și p'olele munților este foarte favorabil creșterii prunilor care se cultivă pe o scară foarte întinsă și într'unele localități constituiesc unica bogăție a locuitorilor acelor ținuturi.

După această scurtă privire asupra producțiunii vinului și țuiceii în întreaga țară, să vedem acum ce cantități se produc anual în fie care județ din Regatul României

1. *Județul Mehedinți*. În acest județ se află delurile: *Porvina* care se desface în două deluri și anume: *Rodina*, care se întinde pe lângă Dunăre, și *dêlul numit Piscul Negru* situat între *Drincea* și *Desnațuin*.

Cantitatea de vin ce se produce în fie care an atinge cifra medie de 24.000 ectolitri din care cea mai mare parte este negru.

Cantitatea de țuică și spirt atinge cifra de 16.000 ectolitri.

2. *Județul Gorj*. Delurile acestui județ sunt: *Socu* și *Garlescii*. Producțiunea vinului este de 18.000 ectolitri pe an, aceea a țuicii este de 16.000 ectolitri.

3. *Județul Valcea* este însemnat prin delurile: *Dragășani*, *Sarului*, *Frațilu*, *Balsului*, *Cărămiți*. Bogăția principală a acestui județ constă

în producțiunea vinurilor celor mai bune atât în calitate cât și în cantitate.

Se produce anual ca la 80.000 ectolitri vin și 38.000 ectolitri țuică.

4. *Județul Dolj* are délurile următoare: *Délul Muierii* care se prelungește spre Sud până se pierde în terasa Dunăreană. Acesta este singurul dél important din partea stângă a Jiului.

În partea dréptă délurile sunt fôrte puțin înalte, însă mai nume-róse ca cele din drépta.

Tóte aceste délurí produc totuși vinurí bune cum sunt cele de Segarcea și Pleníța ș'a căror cantitate se urcă pe an la cifra de 50.000 ectolitri. Țuică se produce până la 6.000 ectolitri pe an.

5. *Județul Romanați*. În acest județ se află délurile: *Sarului*, *Frațila* și *Balșului* și carí nu sunt de cât prelungirea délurilor din R. Valcea.

Producțiunea vinului se urcă pe fie care an cam la 30.000 ecto-litri, iar aceea a țuiceí este neînsemnată.

6. *Județul Argeș* posedă délurile: *Joiții*, *Comarnicului*, *Coziei*. Vinul ce se produce în acest județ este mai mult alb și atinge cifra anuală de 3.000 ectolitri; producțiunea țuiceí este aprópe îndecítă: 29.000 ecto-litri pe an.

7. *Județul Olt*. Délurile din acest județ sunt: *Délul Jienilor*, *Pis-cul Dobrei*, *Délul Sopotului* și altele. Din aceste délurí se produce pe fie care an ca la 16.500 ectolitri vin și ca la 10.000 ectolitri țuică.

8. *Județul Muscel* are délurile: *Preținei*, *Meșului*, *Nanului*, *Teleofaga* și *Pietricica*, carí produc anual ca la 16.000 ectolitri vin și 18.000 ecto-litri rachiu.

9. *Județul Teleorman*. Délurile din acest județ s'ar putea numi mai bine *morile*, din cauză că sunt fôrte puțin înalte. Cele mai prin-cipale sunt: *Magura mare*, *Turnu*, *Malaiu*, *Piétra*, *Neaga* și altele.

Vinurile acestuî județ în cea mai mare parte albe și de o calitate inferióră ating cifra de 17.000 ectolitri pe an, iar producțiunea țuiceí este fôrte mică.

10. *Județul Dâmbovița* este însemnat prin doué délurí mai im-portante: *Potopul* și *Scheia* carí produc ca la 47.000 ectolitri vin alb, iar producțiunea țuiceí atinge cifra de 30.000 ectolitri pe an.

11. *Județul Prahova*. Délurile până mai aniî trecuți constituiau o fôrte mare parte din bogăția acestuî județ. În urma însă a floxe-rării viilor din acest județ și mai cu sémă a *Délului mare*, cantitatea producțiunii vinurilor a scăđut într'un mod destul de simțitor. Orí cine a călătorit spre Moldova s'a putut convinge că renumitul *Délul mare* actualmente se află cultivat cu cereale.

Cu tóte aceste dezastre pe carí le-a făcut filoxera, totuși canti-

tatea de vin ce se produce încă în delurile acestui județ atinge pe fiecare an cifra de 100.000 ectolitri, aceea a țuicei 40.000 ectolitri, iar aceea a alcoolului din bucate 36.000 ectolitri.

12. *Județul Vlașca.* Delurile din acest județ nu 'ntrec înălțimea de 100 metri, sunt prin urmare mai mult nisece măguri. Printre acestea se pot număra: *Măgura Frasinului, Frătescii, Padurea neagră, Slobazia* și altele.

Pe aceste măguri cum și pe delurile de la Nordul județului vița de vie produce anual ca la 16.000 ectolitri vin, în cea mai mare parte alb și de o calitate mediocră.

13. *Județul Ilfov.* În județul Ilfov de asemenea se găsesc măguri și dintre acestea una singură atinge înălțimea de 100 metri; acesta este movila *Rudorani* în partea de Sud a județului.

Cantitatea de vin ce se produce anual în acest județ este de 47.500 ectolitri, iar aceea a alcoolului este puțin însemnată.

14. *Județul Ialomița.* Delurile principale din acest județ sunt: *Săpunarii și Dormăruți* cum și movilele: *Turcobia, Pauna, Ciemenile, Movila lungă, Movila Popei* etc.

Producțiunea atât a vinului cât și a alcoolului este foarte mică în acest județ.

15. *Județul Buzeu.* Acest județ de și este foarte bogat în deluri, printre ele totuși se pot distinge următoarele: *Dumbrava* care produce vinuri de calitate superioară, delurile de la *Bréza, Sărata și Gura Nișcovului.*

Viile din această din urmă localitate produc vinuri negre foarte bune.

Cantitatea anuală de vin ce se produce în acest județ este de 104.000 ectolitri aproximativ.

Țuica se produce în cantitate ca de 21.000 ectolitri și localitățile mai principale unde se fabrică sunt: *Lapoșu, Jugurenii, Parșcovu* etc., cari posed livezi întinse de pruni.

16. *Județul Braila.* Delurile acestui județ variază în înălțime de la 30—100 metri.

Printre cele mai importante se notează: *Ștefan Voda, Dingelea, Delul Ianca, Movila boului, Movila mare, Movila porumba* și altele. Cantitatea vinului ce se produce în acest județ pe fiecare an este foarte mică, abia 4.000 ectolitri.

17. *Județul R.-Sarat.* Delurile acestui județ de și n'au nimic important produc vin în cantitate de 75.000 ectolitri anual.

Din această cantitate peste 55.000 ectolitri este alb.

Țuica se produce în cantitate de peste 21.000 ectolitri, tescovina 6.000 ectolitri, iar alcoolul din bucate 11.000 ectolitri.

18. *Județul Putna*. Printre numeroasele deluri ale acestui județ cel mai important este delul *Odoșeștilor* care se întinde până aproape de Focșani și care produce vinuri renumite.

În al doilea rând vin viile de la *Panciu*.

Producțiunea totală a vinului atinge pe fiecare an cifra de 94.000 ectolitri din care aproape 80.000 ectolitri este alb.

Producțiunea țigecii și a altor alcooluri este foarte mică.

19. *Județul Tecuci*. Importantele deluri din acest județ sunt: *Nicoresciii* și *Delul mare*. Producțiunea vinului atinge cifra de 35.000 ectolitri în mare parte alb. Producțiunea alcoolului este neînsemnată.

20. *Județul Covurlui*. În acest județ nu se observă undulațiunile de cât în partea de Vest.

Delurile mai importante sunt: *Chiciora* spre Nord, *Piscul Sarei* prin centru.

Vinul, de calitate inferioară, ce se produce în acest județ atinge cifra de 6.000 ectolitri pe an.

Cantitatea producțiunii alcoolului este minimă.

21. *Județul Tutova*. Acest județ este acoperit cu o mulțime de deluri întretăiate de o mulțime de văi cu direcțiunea de la Nord la Sud.

Acest total de deluri formază așa șișul *masiv al Bêrladului*.

Cu totă bogăția în deluri, producțiunea vinului este foarte mică comparativ cu alte județe: până la 3.000 ectolitri pe an.

Producțiunea alcoolului de asemenea este mică.

22. *Județul Fălciu*. Delurile acestui județ îndreptate de asemenea de la Nord la Sud, abia întrec printr'unele locuri înălțimea de 100 metri. Cele mai însemnate sunt: *Patineșciii* și *Delurile Hușului*.

Vița de vie constituie una din principalele bogății ale acestui județ. Cantitatea de vin ce se produce anual este ca la 8.000 ectolitri, în cea mai mare parte alb și de o calitate superioară.

23. *Județul Vaslui*. Paralele cu ale județului Fălciu și în continuitate cu ele, delurile acestui județ ăă numirile comunelor de pe unde se ăă. Ast-fel sunt delurile de la *Pungescu*, *Serbeșci* etc. cari produc vinuri de calitate bună.

24. *Județul Roman*. Acest județ este străbătut de la Nord la Sud de o culme neîntreruptă de deluri numită *Culmea Giurgenilor* și care desparte basinul superior al Bêrladului de acela al Siretului.

Pe delurile acestui județ se ăă păduri cari se exploatează iar dintre industrii nu se cunosc de cât *fabricarea spiritului de bucate*.

25. *Județul Bacău*. Afară de numeroșii munți ăă acestui județ se mai ăă și câte-va deluri, fără numiri speciale, cari se prelungesc printre

numeroşele riuri peste tot judeţul până aproape de Siret, ne-lăsând de cât vre-o câte-va şesuri înguste.

Din cultura viţei de vie de pe aceste deluri se produce pe fie care an ca la 4.600 ectolitri vin alb.

Fabricarea spirtului de bucate se urcă anual ca la 12.000 litri. Tot cam această proporţie atinge şi producţiunea ţuicei.

26. *Judeţul Nemptu*. Producţiunea vinului şi a rachiului în acest judeţ este însemnată.

27. *Judeţul Suceva*. Delurile judeţului Suceva sunt reprezentate prin *Delul dintre Neagra*, *Delul Retişului*, *Delul Stirbaşei*, *Delul Halm* prelungit prin *Delul Rătunda*, *Delul Turbata* prelungit cu *Delul Târgului*.

Producţiunea vinului şi în acest judeţ este neînsemnată, în schimb însă aceea a rachiului de tescovină este mare.

28. *Judeţul Iaşi*. Delurile Iaşului au direcţiune generală de la Nord la Sud şi printre ele cele mai însemnate sunt: *Delul Cotnari*, *Babuiului*, *Turia*, *Copou*, *Cărligul*, *Aronenu*, *Soroşari*, *Popricanii*, *Catadina* şi *Repedea*.

Producţiunea vinului de şie este mică în ceea ce priveşte cantitatea, calitatea însă a vinurilor, şi mai cu seamă a celor de *Cotnari*, este superioară şi rivalizează cu vinurile de Drăgăşani, Odobesci etc.

Producţiunea totală a vinului nu trece de 2.400 ectolitri pe an. Fabricarea alcoolului în acest judeţ este destul de întinsă.

29. *Judeţul Botoşani*. În mare parte şes, acest judeţ nu prezintă de cât nisce deluri a căror înălţime este mediocră şi cari se pierd în văile largi ale riurilor ce 'l udă.

Producţiunea anuală a vinului este neînsemnată, aceea a ţuicei este ca de 10.000 ectolitri, iar aceea a alcoolului din cereale atinge cifra de 14.000 ectolitri pe an.

30. *Judeţul Dorohoiu*, prezintă aspectul unei câmpii întinse întreruptă numai de câte-va deluri printre cari se numără: *Delul Magura*, cel mai înalt dintre toate, *Delul Cobala* sau *Răpanos*, *Delul Vorniceni*, *Biceşii*, *Pilipăuţii* şi altele mai mici.

Producţiunea anuală a vinului este neînsemnată, aceea a alcoolului din bucate întrece cifra anuală de 30.000 ectolitri.

31. *Judeţul Tulcea*. Spre Sud de oraşul Isaccea se întinde un lanţ de deluri care se prelungeşte pe lângă braţul St. Gheorghe până la Mahmudie sub numele de *Culmea Isac* prezentând platourile: *Badila* şi *Sorica* spre Sud de Tulcea; *Iarsantepe* mai la Est, *Lipoa*, *Cismetepe* şi *Marca* formează un del circular înalt de 246 metri, *Cara Constantin* ceva mai la Sud, *Ciataltepe* şi *Cairaci* la Vest de Mahmudie.

Din délul Bădila se desface spre Sud pe lângă Dunăre o altă serie de déluri întrerupte cari se prelungesc și în județul Constanța. Vița de vie se cultivă mai cu sémă pe délul Sorica și produce vinuri renumite a căror calitate s'ar ridica încă și mai mult dacă procedurile de vinificațiune ar fi mai bune.

Fabricațiunea spirtului de asemenea este întinsă în acest județ.

32. *Județul Constanța.* Terenul acestui județ este mai pretutindea accidentat de déluri cari sunt continuarea délurilor din județul Tulcea.

Cele mai 'nalte déluri din acest județ formează un șir neîntrerupt d'a lungul țărmului dunăren. Dintre acestea cele mai importante sunt : *Dragaica, Alabajor, Deucelepe, Sapata.* Délurile cari se 'ndreptez spre mare 'și micșorează înălțimea până când se confund cu țărmul mării; cele-lalte 'și-o mențin.

Cultura viței de vie este foarte puțin întinsă; mai toate délurile acestui județ fiind acoperite cu păduri constituiesc una din bogățiile de căpetenie ale acestui județ.

Dezastrul care cu câțiva ani mai 'nainte distrusese aproape cu desăvârșire viile Franciei, în anul 1883—84 își făcu aparițiunea și în țera noastră distrugând o mulțime de vii și déluri, cari constituiau o podobă din cele mai frumoase pentru productiva noastră patrie.

Acest dezastru a fost *floxera*.

Floxera (phylloxera vastatrix) este un gen din insectele hemiptere homoptere, din familia chermesidelor, tribul floxerineelor.

În anul 1868, D. Planchon descoperi că distrugerea viilor din Francia era datorită acestor insecte.

În țera noastră floxera s'a ivit pentru prima oră în anul 1883 în *Délul mare* din județul Prahova și de aci se 'ntinse apoi în délurile din județele: Buzău, Putna, etc. distrugând cu desăvârșire o mare parte din viile cari acopereau aceste déluri.

Floxera atacă radicelele și rădăcinile viței de vie. Ea formeză pe aceste organe nisce noduri oblungi, ce pot ajunge până la 1 séu 2 cm., galbene la început, negre mai târziu.

Miliardele de floxere ce locuesc pe aceste radicele și rădăcini sug seva viței.

Din această cauză radicelele mai întâi, apoi rădăcinile, se usuc; în al doilea an foile se 'ngălbinesc de timpuriu și după 3, 4 séu 5 ani, buturuga cea mai puternică este distrusă.

Pentru a împedeca acțiunea floxerei asupra viței de vie s'aă recomandat o mulțime de mijloce.

Aşa s'a recomandat ca înprejurul viței să se-facă o grópă (un cuib) în care să se tórne o soluțiune de sulfo-carbonat de potasă sêú să se introducă adânc în pâmênt, la baza buturugei, cantități determinate de sulfur de cărbune.

Întrebuințarea vestitei Naftaline, pentru care s'aú cheltuit mai multe milióne, nu a dat nici un rezultat.

Statul pentru a reconstitui viile distruse voesce să planteze délurile cu *vițe americane*.

Pentru ca o ast fel de plantațiune să reușescă însă, se cer trei condițiuni esențiale :

1. vițele să reziste cât mai mult la floxeră ;
2. pâmêntul să fie desfundat și bine muncit ;
3. să se combată repede bólele cu leac.

Serviciul viticol recomandă, într'o publicațiune din anul 1892, pentru reconstituirea viilor, vițele :

Jacquez, Herbeumont, H. d'Aurelles, Cuningham etc.

Și vițele americane sunt supuse la o mulțime de bóle și 'n contra plantațiunii acestor vițe s'aú resculat o mulțime de vinicultóri atât din țeră cât și din străinătate.

Printre bólele acestor vițe este una numită : *Peronospora* a cărei acțiune după D. Perrand ar fi fost mult mai gravă de cât a floxerei dacă nu s'ar fi găsit de la început un remediu eficace.

B e r e a.

O altă băutură nedestilată întrebuințată în țeră este și berea.

Ea este un lichid alcoolic plăcut și ușor, nutritiv, la produțiunea căreia concură în tot-d'éuna și aú concurat în tóte timpurile următórele patru substanțe :

Orzul, hameiul, fermentul și apa.

Hameiul nu este un element esențial al acestei băuturi ; el este destinat a-í da numai gustul puțin amar ce posedă berea.

Ca și cele-l'alte băuturi alcoolice berea a fost cunoscută din cea mai veche antichitate.

Egiptenii și Fenicienii sunt cele dintiiu popóre cari aú întrebuințat berea, iar tradițiunea atribue descoperirea ei fie lui *Osiris* care a trăit pe la anul 1960 a. Cr. fie Deitei *Ceres* din cauză că *Pliniu* o numesce *Cerevizia*.

Poeții atribuesc invențiunea berei lui *Gambrius*, regele Flandrei,

care ar fi trăit pe la anul 1200 a. Cr. și pe care *Papa*, pentru această invențiune, l'ar fi trecut printre sfinți sub numele de *Arnould*.

De la Egipteni și Fenicienți berea fu introdusă în Grecia după cum spun scriitorii: *Antiochus*, *Eschyle*, *Sophocle*, *Theophrast*, *Aristotel* și de aci se răspândi în Italia, Franța, Spania și Germania de unde apoi trecu și în țera noastră.

Cantitățile cele mai mari de bere se consum acolo unde vița de vie nu se poate cultiva cum: Englitera, Germania, Rusia etc.

Fabricațiunea berel.

Berea se fabrică în mai multe moduri.

Modul fabricațiunii berel a servit multor autori a divide această băutură în două clase și anume: *bere forte* și *bere slabă* seú *dulce*.

In cea forte fabricanții caută să transforme tot amidonul în alcool și fabricarea acestei beri se face prin *infuziune*.

In cea slabă seú dulce fabricanții caută din contră ca numai o parte din amidon să fie transformat în alcool și fabricațiunea acestei beri se face prin *decoctiune*.

Prima operațiune ce trebuie făcută pentru ca cine-va să fabrice bere este de a pune orzul să germineze ca să obție *maltul*.

Acastă transformare a orzului se operă astăzi în uzine așa în cât berarului se dă maltul preparat gata.

Pentru acest scop se ia orzul și se pune în nisce rezervore de cărămidă bine arsă și peste acest orz se tornă apă până când acesta trece cu câțiva centimetrii d'asupra grăunțelor.

Grăunțele ast-fel udate se pun în pimițe puțin luminate ca să germineze.

În aceste pimițe temperatura la început este de 15° seú 18° C. și apoi se ridică puțin câte puțin până la 30° seú 32° C.

O germinațiune durează 10—12 zile.

Când radicelele au ajuns 2 treimi din lungimea bobei de orz se opresce germinațiunea: se ia orzul incolțit și se pune în pimițe reci seú în șoprone bine aerate și apoi se usucă în nisce camere în cari se află aședate site unele peste altele.

Temperatura în aceste camere este la început 60° și apoi se ridică la 75°, 90° și chiar peste 100° C. după natura berel care se prepară.

În timpul germinațiunii se dezvoltă o substanță azotată solubilă numită *diastaza*, care are proprietatea d'a transforma amidonul în

zachăr în proporție de 1 : 2000 (adică o cantitate de diastază transformă în zachăr 2000 cantități egale cu greutatea sa).

Orzul ast-fel incolțit și uscat se pune într'un ciur și se debarază de toate radicelele sale. Bóbele ast-fel separate de radicele se rășnesc și constituiesc *maltul* care trebuie conservat la adăpost de umiditate.

Un bun malt nu trebuie să conțină apă mai multă de 5 %.

Maltul ast-fel preparat se pune în nisce butóie prevădute cu nisce diafragmurí ciuruite aședate la câți-va centimetri d'asupra fundulí.

Peste acest malt se tórnă apă încăldítă la 60° C. și totul se amestă cu un agitator.

Se lasă puțin în repaos și apoi se tórnă apă încăldítă la 90° cu scop d'a obține o temperatură mijlocie de 70° C.

Se agitá din nou și lichidul ast-fel obținut se sustrage după un mic repaos.

Maltul încă nu este epuizat și se supune la o a doua operațiune tot în acest fel și chiar la o a treia.

Rémâne în urmă o pulpă, (drojdie seú borhot) de malt care se dá animalelor ca aliment fără nici un inconvenient chiar în mare cantitate.

Diastaza în prezența apei transformă amidonul în dextrină, maltosă și glucosă.

Lichidul extras în modul arătat se pune ca să fierbă și în timpul fierberii se adaogă o cantitate determinată de *hameiu*.

Căldarea se astupă ca să se împedice evaporatiunea și pentru ca hameiul să procure berei *aroma*, *amărăciunea* și *taninul* care (tanin) are de scop să asigure conservarea berei și limpedirea sa.

Se filtréză acest lichid, se caută a se răci cât mai repede și apoi se supune la fermentațiune.

În timpul fermentațiunii zachărul se transformă în alcool și acid carbonic.

După fermentațiune butóiele se pun în pimnițe reci unde se opresce fermentațiunea, căci alt-fel alcoolul s'ar transforma în acid acetic.

Culórea berei se datoresce transformării unei părți din zachăr în caramel care se forméză în timpul prăjirii maltului. Acest caramel dá culórea berei mai închisă seú mai deschisă după cum prăjirea a fost mai înaintată seú mai puțin înaintată.

În bere se găsesce : zachăr, amidon, dextrină, o cantitate de peptonă solubilă provenită din acțiunea acișilor din malt asupra glutenului.

Din cauza acestei peptone Germanii consideră berea ca un aliment prețios și o numesc chiar „*pâinea lichidă a săracului*”.

Am spus mai sus că substanțele cari intră și cari au intrat tot-déuna în compozițiunea berei sunt : orzul, hameiul, apa și fermentul.

Care sunt deci calitățile ce trebuie să îndeplinescă aceste substanțe ?

Orzul. Bóbele de orz trebuie să fie pe cât se va putea de aceeași mărime pentru ca germinațiunea să fie egală.

Nu trebuie să fie amestecat cu grăunțe streine, cu praf séu cu alte impurități.

Culórea lui se fie galbenă strălucitoare.

Bóba trebuie să fie plină și casura ei să fie farinósă.

Pe fabricant il mai intereséză cantitatea apeli ș'a amidonului ce conține orzul ; din acest punct de vedere orzul trebuie se conțină amidon mult și apă puțină.

Maltul trebuie să fie de o curățenie perfectă ; trebuie să fie bine curățit de tóte radicelele séle pentru că dacă acestea ar fi introduse în must ar da berei un gust amar neplăcut și ar turbura-o ; trebuie să nu conțină nici urmă de praf pentru că pe acest praf se pot întâlni microbi patogeni.

El trebuie să fie fórte friabil pentru ca pisarea lui să fie ușóră și regulată.

Nu trebuie să conțină apă mai multă de 5—8% pentru că în cazul contrariu berea se alteréză repede.

A doua substanță importantă a berei este :

Hameiul (*humulus lupulus*) plantă din familia urticaceelor care póte atinge o înălțime de 8—10 metrii.

Părțile acestei plante ce se întrebuintez la fabricațiunea berei sunt florile. Aceste flori după ce s'au cules se usuc séu la sóre séu pe un cuptor cu condițiunea însă ca temperatura să nu trecă peste 30° C. pentru ca hameiul să nu piérđă nimic din aroma sa.

După ce s'au uscat se așeđ la aer umed pentru puțin timp și apoi se pune în saci unde se comprimă și ast-fel se trimite fabricanților.

Cel mai bun hameiú este cel de Boemia, apoi vine cel de Germania, Flveția, Francia.

Intr'un sac se află până la 50 kgr. de hameiú

Ovarele florilor conțin în interiorul lor nisce glande cari glande uscându-se iaú aspectul unei pulberi galbene ce se póte ușor sfărâma între degete. Acestei pulberi galbene i se dá numele de *lupulină* și jócă

în fabricațiunea berei un rol de prima ordine — pentru că de calitatea și cantitatea acestei lupuline depinde valoarea hameiului.

Cantitatea ei este de 8—20%.

Ea conține o substanță amară care dă berei amărăciunea sa plăcută, o resină care se disolvă în alcool prin fermentațiune și în fine o esență care 'i comunică parfumul.

Încă un principiu important al hameiului este *taninul* care servă a curăți mustul de toate principiile azotate care ar contribui a nutri fermenții bălelor berei și ar altera-o.

Pe lângă acesta taninul precipitând dișele substanțe mai servă de a limpeși berea.

Hameiul de bună calitate se recunoște la prima vedere după următoarele caractere: să fie verde gălbui, ovarele să fie prevădute de căda foliolelor; în cazul contrariu lupulina se pôte să se fi risipit.

Hameiul nu trebuie să conție apă mai multă de 15%; dacă este mai uscat, ovarele se pot deschide și lupulina se pôte perde; dacă ar fi mai umed se pôte încinge în saci și să 'și pierdă valoarea.

Apa ce intră în compoziția berei să fie, pe cât se pôte, lipsită de corpuri streine.

Fermentul cunoscut sub numele de drojdie de bere (spuma ce se ia în timpul fierberei berei) servă la transformarea zachărului în alcool.

Drojdia de bere e compusă din organisme microscopice care trăesc, se nutresc și se reproduc absorbind o parte din elementele azotate și minerale ale mustului berei și transformând în cele din urmă zachărul în alcool și acid carbonic.

Alcoolul dă puterea berei și face din ea o băutură alcoolică, iar acidul carbonic o face băutură gazoasă și spumasă.

Microbul care jăcă rolul important în fabricarea berei aparține speciei *saccharomyces* și anume *saccharomyces cerevisiae*.

Mai sunt și alte specii care aparțin genului *saccharomyces* cum: *saccharomyces Pastorianus*, care este un 'microb patogen pentru bere; *saccharomyces conglomeratus*, *saccharomyces exiguus Reesii*, *saccharomyces minor Engel*, *saccharomyces Marxianus*, *saccharomyces apiculatus* etc. care toți trebuiesc înlăturați, de ôre-ce rolul lor este d'a altera berea.

Pe lângă aceștia mai sunt bacteriile care produc: *acid lactic* (bacterium acidu lactic), *oțet* (mycoderma aceti), *fermentațiunea butirică*.

Pentru ca fermentul să 'și pôtă îndeplini funcțiunea alcoolică cum și pentru a se putea multiplica trebuie să se afle la o temperatură convenabilă, să aibă la dispoziția sa o cantitate suficientă de aer, în fine să găsească în jurul său elemente azotate, hidrocarbonate și minerale ca să se pôtă nutri.

Aerațiunea fermentului are drept rezultat, după celebrul *Pasteur*, formațiunea unei mai mari cantități de alcool, însă această aerațiune nu trebuie dusă la exces căci atunci înmulțirea microbului se face în detrimentul alcoolului.

După ce *Gay-Lussac* descoperi pentru prima dată că zahărul sub influența fermentului se transformă în alcool etilic și acid carbonic, mult timp cunoștințele noastre se mărginiră la această descoperire.

Pasteur a vădut însă, încă de la începutul experimentațiunei, că în timpul fermentațiunei se mai produce *invertină*, ferment solubil care are puterea de a transforma *zucharosa* în *dextrosă* și *levulosă*; *glicerină*, substanță ce face parte din constituția grăsimelor neutre; *acid succinic*, *aldehida*, *acid acetic*, *alcooluri superioare*, *steruri* cari dau berei gust și aromă.

Tôte aceste substanțe sunt însă în cantități infinit de mici față de alcoolul etilic și acidul carbonic.

Calitățile unei bune beri.

Pentru ca o bere să fie bună trebuie să fie limpede și transparentă. O bere care este turbure este o bere în care fermentațiunea nu s'a terminat seú în care s'a dezvoltat un *saccharomyces strein*, un microb patogen.

Câte o dată turburarea este datorită prezenței în bere a unei substanțe căreia i s'a dat numele de *glutină*.

Berea trebuie să aibă un gust plăcut, să fie rece, să aibă destul alcool ca să i se dea forță și să se pôtă conserva, destulă *dextrină* ca să formeze la gura paharului o spumă perzistentă, destul acid carbonic pentru a fi gazosă.

Pe lângă aceste calități ea trebuie să se conserve un timp îndelungat și pentru acesta se cere să aibă destul alcool și tanin pentru a se împedica dezvoltarea microbilor patogeni.

Compozițiunea berei.

Principalele elemente cari intră în compozițiunea berei sunt după *D. Moleschott* următoarele:

Zachar 0.3—1.3 %.

Dextrina 0.15—10.50 % adică de 5—10 în mai mare cantitate de cât zahărul, pentru că fermentă mai anevoe.

Acid carbonic 8—25% in volum.

Alcoolul variază după diferitele țări: așa la noi se află de obicei 3.50% ; în Franța 3.5 — 5.5% ; 4, 5 și chiar 7% în berea engleză care este cea mai alcoolică ; 2.5% în berea slabă din Germania de Nord.

Substanțe albuminoide 0.5%.

Acizi grași (lactic, acetic, succinic) 0.001—0.5%.

Tanin nedozat încă.

Hameiu care procură berei, o esență, o rezină și lupulina.

Săruri de sodiu, magneziu, calciu, fosfor a căror cantitate variază între 0.15—0.42%.

Pe lângă aceste substanțe berea mai conține *extract* 4% și chiar mai mult și care extract se compune din zahăr nefermentat, dextrină, peptonă, glicerină (1%) substanțe amare și puțin oleu eteric.

După această compozițiune rezultă că berea este nutritivă și excitantă.

Deci părerea lui *Liebig* care în 1852 dicea că : *cantitatea de făină luată între două degete este mai nutritivă de cât cinci litri și jumătate de bere, pare lipsită de temei.*

Diferitele feluri de beri se mai deosebesc între ele și după localitățile unde sunt fabricate. Așa berile *engleze, franceze, germane și române* se fabrică din orz ; în berea de Bavaria care are o culoare foarte închisă, aprôpe neagră, se află foarte multă dextrină, este foarte nutritivă și gustul său plăcut se datorează unor substanțe aromatice ce i se adaugă de fabricanți.

În *Belgia* berea se fabrică din orz și grâu și posedă un gust care nu convine tuturor persoanelor.

Berea de *Rusia* numită *Kwas* se fabrică din orz și ovăz. Acest fel de bere tinde însă să dispară pe fiecare țară și să fie înlocuită cu berea germană.

Acțiunea fiziologică a berei.

Berea este o băutură de prima ordine, superioară vinului prin proprietățile sale nutritive datorite celor 3 principale elemente : *alcoolul, materiile nutritive și principiul amar.*

Berea este mai nutritivă de cât vinul fiindcă conține mai multe materii extractive și sărurile sale conțin fosfate și compuși alcalini.

Principii amari ai hameiului, dextrina și acidul carbonic dau berei proprietăți tonice și digestive.

Acțiunea ei îmbătătoare se datorează alcoolului și esenței de hameiu.

După D-nii *Nothnagel* și *Rosbach* durerea de cap, neplăcerea de lucru, depresiunea facultăților intelectuale, imposibilitatea de a ține o conversațiune, incurcătura vorbelor etc. într'un cuvînt toate fenomenele ce caracterizează beția cu bere, s'ar datori în mare parte esenței de hamei.

Cei cari abuzează de bere plătesc tributul excesului în mai multe moduri: unii capătă podagra, alții se aleg cu bôle de stomac, alții devin obezi (grași peste măsură), alții capătă nefrite etc.

Berea este preferabilă vinului pentru doicii din cauza proprietăților descrise mai sus.

O bună bere este dar mai mult stimulantă de cât excitantă prin mica cantitate de alcool ce conține, este răcoritoare și mai ușoră pentru stomac din cauza acidului carbonic, este nutritivă grație materiilor ternare și quaternare organice și fosfatelor ce conține, are proprietăți diuretice și eupeptice¹⁾, este tonică²⁾ prin principii amari și aromatici ai hameiului.

A acțiunea igienică și chiar terapeutică este însă compromisă prin falsificările despre cari vom vorbi în capitolul ce urmează.

Falsificările berei.

Compozițiunea sa de și se cam opune falsificărilor, ea totuși se falsifică nu însă așa de frecvent ca vinul.

Falsificarea cea mai frecventă a ei se face prin înlocuirea hameiului cu alte substanțe amare cum sunt: acidul picric, fierrea de boîn, salcia și salicina, nuca vomică și strichnina.

Conzistența berei se falsifică prin adăogare de alcool sêu sirop de glucosă.

Pentru a o conserva mai ușor i se adăogă diferiți agenți anti-septici cum: acid salicilic; iar pentru a-i da o culoare mai vie i se adăogă caramel sêu diferiți derivați din gudronul de huiile (coaltar).

Introducerea în bere a altor substanțe amare afară de hamei se constată în modul următor:

Principiul amar al hameiului este precipitat de către sub-acetatul de plumb. Dacă după ce s'a extras din lichid excesul de sare de plumb introdusă pentru încercare, acel lichid rămâne amar, atunci putem fi siguri că în acea bere s'a introdus substanțe amare, altele de cât hameiul.

¹⁾ Favorizează digestiunea.

²⁾ Dă putere.

Acastă încercare se face în modul următor : se ia o mică cantitate din berea suspectă și i se adăogă puțină soluțiune de sub-acetat de plumb.

Acest amestec se filtréză și pentru ca lichidul filtrat să nu mai conție cătuși de puțin urme de plumb, i se adăogă o soluțiune de bicarbonat de sodă.

În modul acesta plumbul, aflat în soluțiune în lichidul filtrat, forméză cu bicarbonatul de sodă un *carbonat de plumb care se depune*.

După ce precipitarea plumbului a fost complectă se filtréză din nou soluțiunea și o gustăm : dacă nu este amară atunci berea aceeaia nu i s'aũ adăogat substanțe streine amare ; dacă însă este amară atunci conchidem că acelei beri i s'aũ adăogat succedanee ale hameiului.

Prezența acidului picric se descoperă introducând în bere o bucățică de lână care se coloréză în galben. Acastă colóre galbenă trebuie să se schimbe în roșu când se va trata cu sulfidratul de amoniac.

Strichnina se constată ast-fel : se tratéză o mică cantitate de bere cu un amestec de bicarbonat de potasă și acid sulfuric și se produce o colóre violetă intensă.

Pentru a descoperi *salicina* procedăm ca la descoperirea hameiului și când am ajuns la gustatul berei procedăm ast-fel : în loc s'o gustăm o tratăm cu acid sulfuric și obținem ast-fel o colorațiune roșie.

Fierea de bou se descoperă ast-fel : se ia o cantitate din berea suspectă și se evaporéză 2 părți din volumul său. A treia parte rămasă, fiind încă caldă, se tratéză cu alcool amilic care disolvă materiile colorante ale bilei și atunci lichidul de examinat va prezenta caracterele bilei.

Pentru a ne asigura și mai bine procedăm ast-fel : lichidul alcoolizat se supune la destilațiune pentru a goni tot alcoolul și restul se tratéză cu puțină apă și câte-va picături dintr'o soluție de zachăr 25% ; se adăogă apoi cu mare precauțiune puțin câte puțin acid sulfuric concentrat până când lichidul devine limpede.

Dacă în acea bere există bilă, lichidul va lua întâiũ o colóre galbenă, apoi portocalie, apoi roșie, purpurie și în fine violetă.

Adăogarea de *materii colorante* se descoperă ast-fel : se tratéză o cantitate de bere cu o soluțiune de tanin. Dacă berea nu este colorată artificial atunci ea se va decolora, materia colorantă naturală a berei fiind precipitată de tanin.

Dacă însă colórea perzistă atunci berei i s'aũ adăogat materii colorante.

Adăogarea de alcool nu este o falsificare drept vorbind căci ea are de scop numai de a da berei mai multă forță.

Berea mai p \acute{o} te fi falsificat \acute{a} și prin réuoa preparare. Ast-fel mal-
țul se face une-or \acute{i} prin expunerea orzului la aer, séu se face din ovéz
și dup \acute{a} un \acute{i} chiar din cartofi.

Ad \acute{o} garea glicerinei înc \acute{a} este o fraud \acute{a} de óre-ce ea are acțiun \acute{i}
f \acute{o} rte funeste asupra stomacului.

C \acute{a} nd ea este în mare cantitate iritéz \acute{a} beșica și rinichi \acute{i} în așa grad
în c \acute{a} t p \acute{o} te favoriza trecerea urine \acute{i} în s \acute{i} nge.

E \acute{a} este capabil \acute{a} de a determina adev \acute{a} rate otr \acute{a} vir \acute{i} .

Producerea de spum \acute{a} artificial \acute{a} înc \acute{a} este o fraud \acute{a} pe care un \acute{i}
c \acute{a} rciumar \acute{i} o practic \acute{a} introduc \acute{a} nd aer prin nisce *foale*.

Aerul acesta p $\acute{o$ te fi înc \acute{a} rcat cu diferiți microb \acute{i} car \acute{i} pot altera berea.

II. B \acute{E} UTUR \acute{I} DESTILATE.

Vizit \acute{a} nd povernele comercianților de b \acute{e} utur \acute{i} alcoolice destilate din
diferitele localit \acute{a} ți ale județului Buz \acute{e} u, cu deosebire, localit \acute{a} ți unde
aceste b \acute{e} utur \acute{i} se fabric în mare cantitate, am ajuns în poziție de a da
urm \acute{a} tórea descriere a fabricațiunei.

Țuica de prune

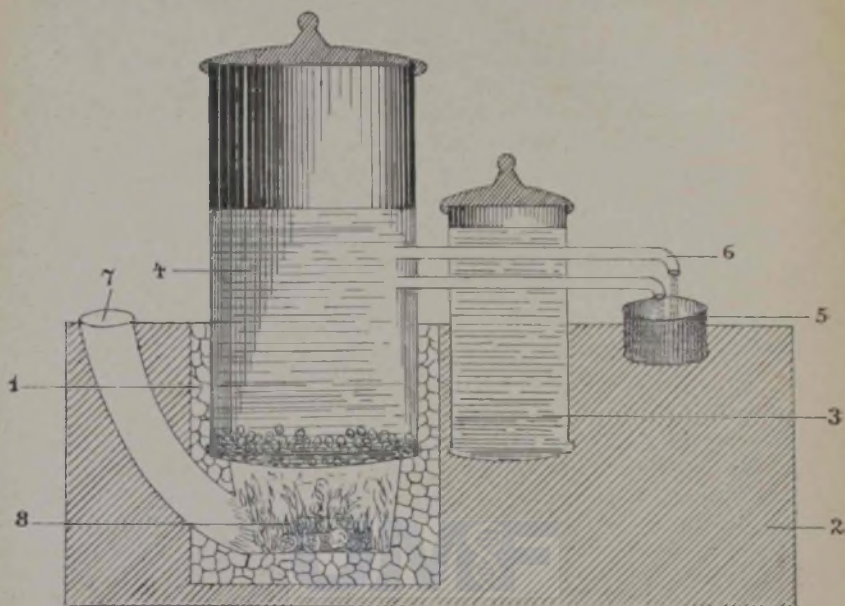
Tómn \acute{a} dup \acute{a} ce se culeg prunele se pun într'o butie mare care
se expune la sóre. Un \acute{i} mai pun peste ele și ap \acute{a} ; cei mai mulți îns \acute{a}
le las \acute{a} s \acute{a} -și lase singure z \acute{e} ma.

În aceste buti \acute{i} se supun prunele la un fel de macerație care du-
rez \acute{a} 6—8 s \acute{e} pt \acute{a} m \acute{a} ni séu dup \acute{a} data fabricanților p \acute{a} n \acute{a} la St. Nicolae
(6 Decembrie). Dup \acute{a} ce prunele a \acute{u} fost ast-fel macerate se procede la
fabricațiunea țuice \acute{i} în modul urm \acute{a} tor :

Se construesce din pi \acute{e} tr \acute{a} în p \acute{a} m \acute{e} nt (2) un fel de cuptor s \acute{a} r \acute{a} tavan
numit *velniță* séu ca s \acute{a} m \acute{e} exprim mai bine se face o gr \acute{o} p \acute{a} a \acute{i} c \acute{a} re \acute{i}
pereți sunt zidiți cu pi \acute{e} tr \acute{a} . Ac \acute{e} st \acute{a} gr \acute{o} p \acute{a} nu are tavan (1).

Intr'unul din pereți se afl \acute{a} o gur \acute{a} ca ușa unei sobe (7) pe unde
se introduce un anumit num \acute{e} r de lemne (în genere 7—8 buc \acute{a} ți) de
grosime mai mult séu mai puțin egale și c \acute{a} ror \acute{a} li se d \acute{a} foc (8). Pe
gura velniței se introduce un cazan de aram \acute{a} (4) spoit bine care se
scufund \acute{a} în velniță mai puțin de jum \acute{e} tate și jos se afl \acute{a} rezemat pe
bolovan \acute{i} de pi \acute{e} tr \acute{a} séu c \acute{a} r \acute{a} mid \acute{a} . Acest cazan este prev \acute{e} duț cu un ca-

pac de aramă seû de lemn care se adaptéză foarte bine la gura cazanului.



EXPLICAȚIA FIGUREI

- 1) Velița. 2) Pământul. 3) Tocitoare cu apă rece. 4) Cazanul. 5) Hărdăul în care se scurge țuica. 6) Țevile cazanului 7) Gura pe unde se introduce combustibilul. 8) Combustibilul.

Partea de cazan care nu se află cufundată în velnița are 2—3 țevi (6) cari trec printr'o tocitore plină cu apă rece și care tocitore (3) se află aședată lângă cazan.

Țevile după ce au trecut prin această tocitore cu apă, es afară din ea prin peretele opus celui prin care au intrat în ea și dau scurgere țuiceî. Acesta curge într'un hărdău mic ce se află așezat sub căpătăiul țevilor, alături de tocitorea cu apă rece (5).

În rezumat fabrica, pentru a ne exprima ast-fel, se compune: dintr'un cuptor fără tavan, dintr'un cazan ce se scufundă în cuptor și care este prevăduț cu 2—3 țevi de scurgere, dintr'o tocitore cu apă rece prin care trec țevile și care se află aședată alături de cazan, dintr'un hărdău aședat lângă această tocitore în care se scurge țuica.

Tôte aceste părți se află desenate în mod schematic pe figura de mai sus.

Acum să vedem cum se fabrică țuica.

Se spală întâi cazanul și țevile bine; apoi se ia prunele din butea în care au fost puse ca să-și lase zema și se pun în cazanul ce se află așezat în velniță.

Se dă foc lemnelor așezate sub cazan și conținutul lui se supune ast-fel la fierbere. Lichidul ce rezultă din această fierbere trece prin țevile cazanului și se răcesce în tocitorea cu apă rece prin cari trec aceste țevi și ast-fel răcit se scurge în hărdăul ce se află lângă tocitore.

Primele produse ale acestei destilațiuni sunt foarte tari așa în cât o bună parte din acest produs inițial este sustras pentru a se întrebuița ca combustibil la trebuințele casnice; produsele de mai târziu sunt mai slabe în grade după cum se exprim *grăduitorii*.

Ce sunt *grăduitorii*?

Grăduitorii sunt niște indiviți în număr de 2 sau 3 cari stau pe rind lângă hărdăul sau găleța în care se scurge țuica și cari întrebuintez *gura* drept aparat pentru a constata gradele de tărie ale țuicei.

Unul din ei șede pe un scăunaș în apropiere de gurile țevilor și în mână ține o *cășcă de pământ*.

Din 5 în 5 minute pune *cășca* la gura țevilor și gustă țuica pentru a vedea când încep gradele să scadă.

Acest rol îl îndeplinesce cel mult 2 ore, apoi se duce de se culcă și vine un altul de 'I ia locul și după ce și acesta s'a turmentat se vine al 3-lea individ care nu a fost întrebuintat, se vine se scolară cel precedent și 'I ia locul și tot ast-fel se urmăze în nainte.

Ceea ce rămâne în cazan în urma fierberii și scurgerii întregului product de destilațiune se numesce *borhot*.

Acest *borhot* se scote din cazan cu ajutorul unui *ciolmeg* (o găletă mică cu codă lungă analogă cu cea întrebuintată la facerea lapteului bălut).

Când *velnița* se află așezată pe malul gârlei atunci *borhotul* se dă pe gârlă.

Alții, și aceștia sunt cei mai mulți, îl pun în vase de lemn și-l întrebuinteză ca aliment pentru rămători.

Borhotul acesta răspândește prin sate o infecție foarte mare.

Falșificarea țuicei. Falșificarea acestei bături alcoolice se face de către unii fabricanți punând sâmburi de prune pisați în lichidul ce trebuie să se destileze cu scop de a da țuicei o aromă mai plăcută.

Această aromă poate deveni însă foarte vătămătoare sănătăței consumatorului, și mai cu semă celui care întrebuinteză cantități mari, fiind că se poate intoxica cu *acid cianhidric* și chiar cu *cupro-cianat* de

potusiu care rezultă din combinațiunea acidului cianhidric ce se găsește în sămburi cu cuprul vaselor în cari se operează destilațiunea.

Une ori pentru a-î da colorea țuicei vechi, bătrâne, i se adaugă o infusie de șofran care colorază țuica în galben.

Acastă falsificare pôte da nascere la accidente dacă se consumă de femeile gravide, având în vedere acțiunea emenagogă¹⁾ a șofranului.

Țuica, care de obicei conține 14 — 16% alcool, pe la cărciumile de la câmp este atât de diluata, în cât nu 'și mai păstrează nici gustul.

T e s c o v i n a .

Se fabrică în acelaș mod ca și țuica de prune ; deosebirea constă în aceea că în loc de prune se întrebuințază foleștina de struguri care a rămas în tesc în urma scóterei vinului.

Ea de asemenea pôte să prezinte inconvenientele destilațiunii incomplete.

Rachiul de drojii.

Se produce în acelaș mod ca țuica și tescovina cu deosebire că în loc de prune séu foleștină se întrebuințază drojdia ce rămâne pe fundul butóielor în urma pritocirei vinului.

B a s a m a c u l .

Este un amestec de spirt și apă în diferite proporțiuni: $\frac{1}{2}$ séu $\frac{1}{3}$ după cum voesce cărciumarul să-î facă mai tare sau mai slab.

Alcoolul care se întrebuințază pentru prepararea acestui basamac are o tărie ce variază între 34° și 37° C. și conține pe lângă alcoolul etilic respectiv și produse streine ce provin din cauza unei incomplete destilațiuni cum : aldehide, furfurol etc.

După *Neusser* se pôte socoti și *Pelagroseinu* product ce rezultă din destilațiunea porumbului stricat care se întrebuințază la fabricarea alcoolului.

Acest rachiú este fôrte ordinar și de acesta uzază în mare cantitate *muncitorii*.

¹⁾ Productor de menstrui.

Acest rachiū se falsifică de cărciumari prin :

Acid sulfuric (vitriol) care se adaogă cu scop de aromatizare, adică pentru transformarea unei părți din alcool în eter, dând rachiul buchetul său special.

Pentru clarificare se adaogă *alumen crud* și *ipos*.

În Muntenia rachiurile conțin alcool de la 15%—30% ; în Moldova conțin 50% și unele chiar peste 50%.

Rachiurile mai devin vătămătoare pe lângă alcoolurile superioare ce conțin și prin diferitele substanțe cu cari se amestecă, pentru a forma *bături aromatice* și cari băuturii iaū numirea esenței cu care se amestecă. Așa avem : *mastica, chimionul, anasonul, isma, absintul, etc.*

Băuturile colorate și puse în clondire cari se vęd prin vitrinele diferitelor magazine de băuturii spirtoase sunt preparate cu *colori de anilină*, cari de asemenea sunt substanțe toxice.

Un rachiū se cunósce dacă conține alcoolurii superioare chiar după miros.

Așa punënd câte-va picăturii de rachiū în palme și frecându-le, se va produce un miros displăcut în cazul când conține asemenea alcoolurii.

Rachiurile mai pot deveni toxice și din cauza cazanelor din cari se culege destilatul, dacă acestea nu sunt bine spoite.

Unii cărciumari, din județele R.-Sărat, Putna, Bacău și altele, adaogă rachiului eter. Beția din eter este cea mai periculósă din cauza acțiunei séle narcotice, din cauza slăbirei sistemului nervos care se manifestă prin colaps și după un timp mai îndelungat prin ataxie¹⁾ și asfixie.

Județele în cari se produc cantități mari de rachiū.

Producțiunea anuală de țuică ce se produce în cele 53.298 ectare de liveđi de prunice sunt în totă țera, cum și a celor-l'alte rachiurii, este cea care urmază în diferitele județe și în ordine descrescândă.

1. Prahova produce anual ca la	40.000	ectolitrii
2. Valcea.	38.000	"
3. Dorohoi și Dâmbovița, câte	30.000	"
4. Argeș	29.000	"
5. Buzău și R.-Sărat, câte	21.000	"
6. Muscel.	18.000	"
7. Mehedinți și Gorj, câte	16.000	"
8. Bacău	12.000	"

¹⁾ Neregularitate în mișcare.

9. Boteșani și Olt, câte 10.000 ectolitri

10. Dolj 6.000 „

Afară de aceste județe se mai produc cantități însemnate de rachiu și în județele: Roman, Suceva, Iași, Tulcea etc.

Din ce feluri de băuturi se compune un magazin de băuturi spirtose?

Am crezut interesant a da în acest capitol o descriere a diferitelor feluri de băuturi spirtose ce se află atât în cârciumile din orașe (cară cu progresele civilizațiunei aă înlocuit numirea de cârciumă cu cea de: „*magasin de băuturi spirtose*“), cât și în cele de pe la sate precum și modul cum fabrică cârciumarii diferitele lor băuturi.

Oră ce cârciumă posedă pentru vânzare:

Vinuri indigene de diferite etăți și calități.

Liqueururi și

Rachiuuri pe cară le fabrică după cum urmează:

RACHIURI.

Rachiū de anason rusesc.

(Pentru 100 litri se ia:)

40 grame uleiū de anason rusesc,

25 grame esență de vioarele și

15 grame esență de spirt de vin.

Tôte acestea se disolv în doi litri spirt de 90% și le lasă în repaos 8—14 zile; se amestecă apoi cu 40—45 litri spirt de 90%. După 2 zile se fierbe 1½—2 kilogr. zachăr și se adaogă la cele precedente completându-se restul până la 100 litri cu apă.

În locul uleiului de anason rusesc se pôte întrebuița uleiul de anason stelat în aceeași cantitate și după același procedeu.

Rachiul de anason trebuie ținut în timpul iernei într'un loc mai cald de ore ce se turbură la o temperatură rece.

Rachiū de alaș-chimen.

(Pentru 100 litri se ia:)

70 grame uleiū de liqueur de alaș chimen,

15 grame esență de viorele,

10 grame esență de spirt de vin.

Tôte acestea se disolv în 3 litri spirt rafinat de 85%, se lasă să stee 8—14 zile la un loc cald, în care timp se amestecă de mai multe ori, apoi se törnă în 42 litri spirt rafinat de 90% și se amestecă bine de tot.

Se fierbe apoi 8—10 kgr. de zachăr candel cu 15 gr. sare, în apă, se adaogă la cele din nainte până la completarea sumei de 100 litri.

Rachiū de basamac.

(Pentru 100 litri se ia:)

500 grame esență de basamac,

25 litri spirt de 90%,

75 litri apă și totul se amestecă bine.

Rachiū de chimen.

Sunt două calități: unul dis extra-ordinar, altul simplu.

a) Rachiū de chimen extra ordinar.

(Pentru 100 litri se ia:)

600 grame uleiū de chimen dublu rectificat,

2 grame uleiū de rădăcinī (gewürzöl),

15 grame esență de spirt de vin,

15 grame esență de viorele.

Se disolvă totul în 3 litri spirt de 95%, se lasă în timp de 8—14 zile să stee la un loc cald în care timp se amestecă de mai multe ori, apoi se törnă acest amestec în 42 litri spirt și se amestecă iarăși bine.

După aceea se fierbe 3—4 kilo sirop de zachăr cu un kilo roșcove în 6 litri de apă, se strecără printr'o pânză de Olanda și se törnă

peste cele dintâiu, se amestecă bine și se completează restul până la 100 litri cu apă.

b) Rachiū de chimen simplu.

(Pentru 100 litri se ia:)

45 grame uleiū de chimen dublu rectificat,
26 grame esență de spirt de vin,
10 grame esență de viorele.

Se disolv tôte acestea în 3 litri spirt de 90%, se lasă în timp de 8—14 zile să stea la un loc cald, se tōrnă apoi într'un butoiū cu rachiū și se amestecă bine.

Pentru a da rachiului acesta un gust bun și învechit, se fierbe 500 gr. zachăr cu 15 gr. sare și se adaogă la cele din nainte amestecându-se bine.

Coniac fin.

(Pentru 100 litri se ia:)

66 litri spirt rafinat de 90%,
1¹/₁₀ kilo esență de coniac,
10 grame esență de viorele.

Se amestecă totul bine și se lasă câte-va zile în repaos ca să se așeze. Apoi se fierbe o jumătate kilo de zachăr candel și 600 gr. stafide mari roșii în 33 litri apă, se filtrează, se tōrnă în butoiū și totul se amestecă cu mare băgare de sēmă.

Un timp îndelungat este necesar ca să se așeze.

Un alt coniac tot *fin* (?) este cel următor:

Coniac frances fin.

(Pentru 100 litri se ia:)

6 grame uleiū de coniac,
40 grame clor. eter spirtus,
2 grame uleiū de migdale amare.

Se disolv în doi litri spirt de 90%. Această soluțiune se pune în 100 litri rachiū de 50—60% alcool și se amestecă bine.

Se fierbe apoi 2—2¹/₂ kilo zachăr melis cu apă, se scōte spuma

și se adaugă la soluția precedentă. Totul se amestecă foarte bine, se colorază cu coloare de zahăr și se lasă mai mult timp ca să se așeze.

Rachiū de drojdie.

(Pentru 100 litri se ia :)

Un kilogram din cea mai fină esență de drojdie,
22¹/₄ litri spirt rafinat de 95%,
77³/₄ litri apă.

Se amestecă totul bine și se lasă în repaos.

Pentru ca acest rachiū să devie intocmai ca drojdiea naturală se recomandă a se adăoga la acești 100 litri și 35 litri de drojdie adevărată.

Mastică din uleiū.

(Pentru 100 litri se ia :)

76 grame uleiū de mastică,
48 litri spirt rafinat de 95%,
11 kilograme zahăr topit în 19 litri apă, prin fierbere în timp de o oră.

Restul până la 100 litri se completează cu apă.

Mastică din esență.

(Pentru 100 litri se ia :)

Un kilogram esență de mastică,
48 litri spirt de 95%,
11 kilograme zahăr topit în 19 litri apă fiertă în timp de o jumătate oră. Restul până la suta de litri se completează cu apă.

Rom jamaica.

(Pentru 100 litri se ia :)

900 grame esență de rom jamaica,
10 " " de vanilie.

Acest amestec se tornă în 66 litri spirt de 90% foarte curat, se amestecă bine și se lasă câte-va zile ca să se așeze.

Apoi se fierbe în timp de apröpe un ceas 600 grame stafide mari roşil şi 800 grame roşcove în 22 litri de apă, se filtröză acestea şi se torn în amestecul de mai sus.

Se amestecă totul bine şi se completeöză restul până la sută cu apă;—se coloreöză cu colöre de zachär, se amestecă din nou totul bine şi se lasă să se aşede.

Rom kingston.

(Pentru 100 litri se ia :)

750 grame esenöză de rom kingston,
10 grame esenöză de vanilie şi se procedöză ca la romul jamaicä.

Sliboviözä.

(Pentru 100 litri se ia :)

Un kilogram esenöză de Sliboviözä,
50 litri spirt rafinat de 95^o/_o,
50 litri apă.

Se amestecă bine, se adaogă 30 grame zachär ars şi colöre galbenä deschisä şi apoi se lasä ca sä se aşede.

Rachiüz de tescoviözä.

(Pentru 100 litri se ia :)

Un kilogram esenöză de tescovinä,
31¹/₂ litri spirt rafinat de 95^o/_o,
67¹/₂ litri apă, şi totul se amestecă bine.

Öuica.

(Pentru 100 litri se ia :)

300 grame esenöză de öuicä,
19 litri spirt rafinat de 95^o/_o,
1 litru ööet curat de vin,
25 litri öuicä adevözatä din prune.

Se adăogă restul până la sută cu apă, se coloréză cu colóre galbenă, se pune 30 grame zachăr ars; apoi totul se amestecă bine.

Vișinata.

(Pentru 100 litri se ia :)

Un kilogram esență de vișinată,
35 litri spirt de 95%,

14 kilograme zachăr fiert în apă (25 litri) și în timp de o oră. Apoi se va adăoga un kilo zachăr ars solvat în 600 grame apă caldă, se va adăoga restul până la suta de litri cu apă, se va colora cu colóre roșie cafenie și totul se va amesteca bine.

LIQUERURI.

Liquerurile sunt nisce băuturi spiritose mai mult seú mai puțin zacharate și a căror bază este constituită de alcool.

Pe lângă vinuri și rachiuri în magazinele de băuturi spiritose se mai află și următoarele likeruri :

Liqueur de absint frances.

Pentru un butoiú de 100 litri se întrebuintează :

100 grame uleiú de absint frances,
400 grame esență de absint de Elveția,

50 grame esență de rachiú Frantz (Frantzbranntwein). Tóte acestea se disolv în 2 litri spirt de 90%, se lasă câte va dila la un loc cald ca să se așede, se tórnă apoi în 75 litri spirt de 90% și se amestecă bine de mai multe ori. A doua dila se fierbe 2—3 kilo de zachăr candel brun cu 10 grame sare de bucătărie în 22 litri apă de plóie curată, se tórnă la cele dila mai nainte și se amestecă apoi totul bine și cu băgare de sémă. Se coloréză în urmă cu ceva tinctură verde și galbenă.

Liqueur de absint de Elveția.

(Pentru 100 litri se ia :)

- 340 grame uleiū de absint de Elveția,
- 1700 grame esență de absint de Elveția,
- 50 grame esență de spirt de vin.

Se disolvă totul în 100 litri spirt rafinat de 75^o%. În urmă se colorază cu tinctură verde seū nu se colorază de loc.

Englisch bitter cu uleiū.

(Pentru 100 litri se ia :)

- 75 grame uleiū de Amar englezesc,
- 35 grame esență de viorele,
- 15 grame esență de spirt de vin,
- 125 grame esență de picături de Hamburg.

Se disolvă totul în 3 litri spirt de 90^o%, se bate de mai multe ori și după 8—14 zile se tornă în 37 litri spirt de 90^o% și totul se amestecă bine.

După ce se lasă în repaos 2 zile se fierbe bine 12¹/₂ kilo zachăr în apă, se adaogă la cele din nainte, se completează restul până la sută cu apă și totul se amestecă bine.

Se colorază în roșu închis prin tinctură roșie-cochenile și ceva colóre de zachăr.

Englisch bitter cu esență.

(Pentru 100 litri se ia :)

- 1400 grame esență de amar englesesc,
- 45 grame esență de viorele,
- 15 grame esență de spirt de vin.

Se torn toate acestea în 40 litri spirt de 90^o%, se amestecă bine și se lasă în repaos 2 zile.

Se fierbe apoi 10 kilo de zachăr candel, se adaogă la amestecul de sus și se completează restul până la sută cu apă.

După ce se amestecă de mai multe ori se lasă în repaos un timp mai îndelungat.

Se colorază cu tinctură roșie-cochenile și puțină colóre de zachăr.

Liqueur de ananas.

(Pentru 100 litri se ia :)

- 95 grame eter de ananas,
- 100 grame esență de ananas din fructe,
- 5 grame ulei de rădăcină (Gewürzöl),
- 2 grame ulei de trandafir,
- 75 grame esență de spirt de vin.

Se disolv tóte acestea în 2 litri spirt de 90%, se lasă în repaos 7—14 zile la un loc cald, se tórnă apoi în 38 litri spirt de 90% și se amestecă bine. A doua zi se fierbe 20 kilo zachăr în 25 litri de apă, se adaogă la soluția din nainte, se amestecă totul bine și se completează restul până la sută cu apă.

Liqueur de Anghelica.

(Pentru 100 litri se ia :)

- 40 grame ulei de Anghelica,
- 24 grame ulei de floră de nucșóre,
- 40 litri spirt rafinat de 95%,

15 kilo zachăr bine fiert și adaogat la cele mai de sus. Restul până la sută se completează cu apă, se amestecă bine, se colorază cu colóre verde și se lasă să se așede.

Liqueur de Anisette frances.

(Pentru 100 litri se ia :)

- 55 grame ulei de Anisette frances,
- 25 grame esență de viorele,
- 15 grame esență de spirt de vin.

Se disolvă totul în 2 litri spirt de 90%, se lasă în repaos 8—14 zile apoi se tórnă în 40—45 litri spirt de 90% și se amestecă bine.

După 2 zile se fierbe 8 — 10 kilo zachăr în apă până se disolvă bine, se adaogă la soluția din nainte, se amestecă totul bine și se completează restul până la sută cu apă curată.

Liqueur de Anisette de Olanda.

(Pentru 100 litri se ia :)

60 grame uleiū de Anisette olandes,
25 grame esență de viorele,
10 grame esență de spirt de vin,
10 grame eter de smeură.

Se procedeză ca la liqueurul precedent însă zachărul fiert este mai mult : 23—28 kilo pentru că liqueurul de Anisette olandes adevărat este potrivit de dulce.

Liqueur de Benedictine.

(Pentru 100 litri se ia :)

50 grame uleiū de liqueur de Benedictine,
25 grame esență de viorele,
15 grame esență de spirt de vin.

Se disolvă totul în 3 litri spirt de 90%, se lasă în repaos 8 zile la un loc cald, se tórnă apoi 36 litri spirt de 90% și apoi se amestecă bine.

După aceea se fierbe 20 kilo zachăr în 12 litri de apă, se adaogă la soluția din nainte, se amestecă apoi totul bine și restul până la sută se completează cu apă.

După ce se mai amestecă iarăși bine de tot se coloréză séu cu tinctură de șofran galben deschis, séu se lasă și necolorat.

Liqueur de Boonekamp.

(Pentru 100 litri se ia :)

4—5 kilo esență de Boonekamp și
50 grame esență de spirt de vin.

Se disolv în 40 litri spirt de 90%, se fierbe apoi bine 600 grame lemn dulce, tăiat, și un kilo și un sfert de zachăr candel brun cu 50 litri apă, se filtréză și se tórnă peste soluția de mai sus; apoi totul se amestecă bine.

Se adaogă după aceea o tinctură plăcută, amară, tare și brun închisă până când se capătă colórea necesară.

Liqueur de cacao.

(Pentru 100 litri se ia:)

2 kilo esență de liqueur de cacao, se disolvă în 65 litri spirt de 50% și apoi se adaogă succesiv 35 kilo sirop de zachăr alb. Se colorază în urmă după voință.

Liqueur de cafea.

(Pentru 100 litri se ia:)

2 kilo esență de liqueur de cafea, se disolvă în 65 litri spirt de 50% și apoi se adaogă succesiv 35 kilo sirop de zachăr alb. Se colorază în brun închis.

Liqueur de Chartreuse.

(Pentru 100 litri se ia:)

50 grame ulei de liqueur de Chartreuse original,
15 grame esență de spirt de vin.

Se disolv în 3 litri spirt de 90% se lasă 8—14 zile la un loc cald, se tîrnă apoi în 40 litri spirt de 90% și se amestecă totul bine. Se fierbe după aceea 20—25 kilo zachăr în apă, se adaogă la amestecul de mai nainte, se amestecă totul bine, se complecteză restul până la sută cu apă și apoi se amestecă bine.

Se colorază cu șofran sau tinctură verde.

Liqueur de Curaçao frances.

(Pentru 100 litri se ia:)

50 grame liqueur de Curaçao frances,
25 grame esență de viorele,
10 grame esență de vanilie,
10 grame eter de smeură.

Se disolv în 4 litri alcool absolut, se lasă în repaos la un loc cald 8—14 zile și se amestecă apoi bine. Acest amestec se tîrnă în 38 litri spirt de 90%, se mai adaogă 4—5 litri rom de Jamaica fin, se amestecă bine și se lasă să se așeze.

Se fierbe apoi cu băgare de sémă 19 kilo zachăr candel brun și 1¹/₂ kilo stafide mari roșii în 42 litri apă de plóie, se filtréză, se tórnă la amestecul din-nainte și se complectéză restul până la o sută litri cu apă de plóie. Totul trebuie lăsat să se așede bine.

Liqueur de Curaçao olandes.

(Pentru 100 litri se ia:)

50 grame uleiü de liqueur de Curaçao olandes,
25 grame esență de spirt de vin,
25 grame esență de viorele.

Se disolv în 4 litri alcool absolut și se procedéză ca la liqueurul precedent, cu deosebire că nu se mai adaogă romul.

Liqueur de ciocolată.

(Pentru 100 litri se ia:)

2 kilo esență de liqueur de ciocolată, se disolvă în 65 litri spirt de 50% și apoi se adaogă încet 35 kilo sirop de zachăr alb și curat. Se coloréză în brun.

Liqueur de cuișóre.

(Pentru 100 litri se ia:)

40 grame uleiü de liqueur de cuișóre,
10 grame esență de viorele,
10 grame esență de spirt de vin.

Se disolv în 3 litri spirt de 90%, se lasă 8 zile la un loc cald în care timp se amestecă regulat, se tórnă apoi în 42 litri spirt de 90% și se amestecă totul bine.

După aceea se fierbe 15 kilo zachăr candel în apă, se adaogă la amestecul din-nainte, se amestecă încă odată totul bine și se complectéză restul până la 100 de litri cu apă.

Se coloréză cu colóre brună.

Liqueur de Cho'era-amar.

(Pentru 100 litri se ia:)

Un kilo și două sute grame esență de Cholera-amar, se disolvă în 40—42 litri spirt de 90%, se amestecă bine și se adaogă apoi 800 grame zachăr candel brun, care mai întâiū trebuie fiert bine în apă, se amestecă apoi totul bine și se completează restul până la sută cu apă. Se coloréză cu colóre de zachăr și se pôte adaoga și câțiva litri de rachiū de mentă piperată.

Liqueur de lămâe.

(Pentru 100 litri se ia:)

55 grame uleiū de liqueur de lămâe,

15 grame esență de spirt de vin,

10 grame esență de viorele,

Se disolv în 2 litri alcool absolut, se lasă 8—14 zile la un loc cald în care timp se amestecă regulat.

Acest amestec se tórnă în 42 litri spirt de 90%, se amestecă bine și să lasă iar să stee 24 ore. După aceea se fierbe bine 8—10 kilo zachăr în apă, se adaogă la soluția din-nainte, se completează restul până la sută cu apă și totul se amestecă bine de mai multe ori. Se coloréză după aceea cu colóre galbenă.

Liqueur de Maraschino de Lipsca.

(Pentru 100 litri se ia:)

65 grame uleiū de Maraschino de Lipsca,

25 grame esență de viorele,

15 grame esență de spirt de vin.

Se disolv în 4 litri spirt de 90%, să lasă să stee 8—14 zile la un loc cald în care timp se amestecă regulat, se tórnă apoi în 45 litri spirt de 90% și se amestecă apoi iarășī bine. Se fierbe după aceea 20—24 kilo zachăr indian și se adaogă la amestecul din-nainte, se amestecă apoi iarășī totul bine și se completează restul până la sută cu apă.

Liqueur de Maraschino de Zara.

(Pentru 100 litri se ia:)

- 65 grame uleiū de Maraschino de Zara,
- 10 grame esență de viorele,
- 10 grame esență de spirt de vin.

Se disolv în 4 litri spirt de 90% și se procedeză apoi ca la li-
queurul precedent.

Liqueur de Melisă.

(Pentru 100 litri să ia:)

- 40 grame uleiū de Melisă german,
- 20 grame uleiū de lămâe,
- 6 grame uleiū de scorțișoare,
- 3 grame uleiū de Coriander.

Se disolv în câți-va litri spirt de 90% și acest amestec se tōrnă
încet în 80 litri spirt de 40—45%. Se fierbe apoi 22 kilo zachăr cu
apă până se face un lichid de consistența siropului, se adaogă la ames-
tecul precedent și totul se amestecă bine.

Se coloréză cu colóre verde.

Liqueur de mentă piperată.

(Pentru 100 litri să ia:)

- 35 grame uleiū de mentă piperată,
- 15 grame eter de oțet,
- 5 grame uleiū de rădăcinī.

Se disolv în 3 litri spirt de 95%, se lasă 8 zile să stee la un
loc cald în care timp se amestecă regulat, se tōrnă apoi în 42 litri
spirt de 90% și se amestecă bine. După aceea se adaogă atât zachăr
cât este necesar și se umple butoiul cu apă.

Liqueur de nucī.

(Pentru 100 litri se ia:)

- 70 grame uleiū de liqueur de nucī,
- 25 grame esență de viorele,
- 25 grame esență de spirt de vin.

Se disolv în 4 litri spirt de 90%, se lasă 8 zile la un loc cald în care timp se amestecă regulat, se toarnă apoi în 42 litri spirt de 90% și totul se amestecă bine.

Se fierbe 15 kilo zahăr candel în apă, se adaogă la amestecul din nainte, se amestecă totul încă o dată bine și se completează restul până la sută cu apă.

Se colorază cu colóre galbenă deschisă seú verde deschisă după cum se caută de către clienții localității.

Liqueur de portocale.

(Pentru 100 litri se ia:)

80 grame uleiú de liqueur de portocale,

25 grame esență de viorele,

25 grame esență de spirt de vin.

Se disolv în 4 litri alcool absolut, se lasă 8—14 zile la un loc cald în care timp se amestecă regulat, se toarnă apoi în 42 litri spirt de 90% și totul se amestecă bine. Se fierbe apoi bine 10—12 kilo zahăr în apă, se adaogă la soluția din nainte, se amestecă iarăși bine și se completează restul până la sută cu apă.

Se colorază cu colóre lila.

Liqueur de piersici.

(Pentru 100 litri se ia:)

35 grame uleiú de piersici,

15 grame ether de piersici,

10 grame esență de spirt de vin,

10 grame esență de viorele.

Se disolv în 3 litri spirt de 90%, se lasă 8—14 zile la un loc cald în care timp se amestecă regulat, se toarnă în 42 litri spirt de 90% și se amestecă bine.

Se fierbe apoi 16—18 kilo zahăr în apă, se adaogă la amestecul din nainte, se amestecă totul bine și se completează restul până la o sută litri cu apă.

Liqueur de pere Bergamote.

(Pentru 100 litri se ia :)

200 grame eter de pere Bergamote,

50 grame esență de vioarele,

50 grame esență de spirt de vin.

Se disolv în 3 litri spirt de 90% și se toarnă apoi în 40 litri spirt; se fierbe 25 kilo zachăr în 20 litri apă până la consistența de sirop, se adaugă la cele din nainte, amestecându-se bine, și se completează restul până la o sută litri cu apă.

După câte-va zile liqueurul limpedindu-se i se adaugă colóre galbenă deschisă cu tinctură de șofran.

Liqueur de picături de friguri.

(Pentru 100 litri se ia :)

1400 grame esență de picături de friguri, se disolvă în 42 litri spirt de 90%; după 24 ore se fierbe 850 grame de zachăr candel în apă, se completează restul până la sută cu apă și apoi totul se amestecă bine.

După ce se colorază cu colóre de zachăr se lasă să stee în repaos câte-va zile.

Liqueur de Rostopschin.

(Pentru 100 litri se ia :)

70 grame uleiū de Rostopschin rusesc adevărat,

30 grame esență de vioarele.

Se disolv în 4 litri spirt de 90% și acest amestec se toarnă în 42 litri spirt de 90%. Se fierbe 45 kilo zachăr în 33 litri apă, se toarnă încet la cele din nainte și se completează restul până la sută cu apă, amestecându-se totul foarte bine.

Se colorază în galben cu tinctură de șofran.

Liqueur de scorțișore.

(Pentru 100 litri se ia:)

50 grame uleiū de liqueur de scorțișore,
15 grame esență de spirt de vin,
30 grame esență de viorele,

Se disolv în 3 litri spirt de 90%, se lasă 8—14 zile la un loc cald, se tōrnă în 42 litri spirt de 90% și totul se amestecă bine. Se fierbe apoi 10—16 kilo zachăr și 600 grame stafide mari roșii în 16 litri apă, se filtrază și se tōrnă peste amestecul din nainte amestecându-se totul bine. Se completează restul până la sută cu apă, se amestecă din nou bine și se colorază cu tinctură de șofran.

Liqueur de smeură.

Se ia 350 grame esență de liqueur de smeură, se disolvă în 3 litri spirt de 90%, se lasă 8—14 zile la un loc cald, se tōrnă apoi în 32—3½ litri spirt de 90% și se amestecă bine.

După 1—2 zile se fierbe 20—25 kilo zachăr și se adaogă la cele din nainte.

Se colorază cu tinctură roșie cochenile.

Liqueur de trandafir.

(Pentru 100 litri se ia:)

10 grame uleiū de liqueur de trandafir,
25 grame esență de viorele.

Se disolv în 4 litri spirt de 90%, se lasă 6—8 zile la un loc cald, se tōrnă în 40 litri spirt de 90% și se amestecă bine.

Se fierbe apoi 22—25 kilo de zachăr în 33 litri de apă, se adaogă la cele din nainte, se completează restul până la sută cu apă și se amestecă iarăși totul bine.

Se colorază cu tinctură roză.

Liqueur de vanilie.

(Pentru 100 litri se ia :)

420 grame esență de vanilie,
25 grame esență de viorele,
15 grame esență de spirt de vin,
5 grame ulei de trandafir.

Se disolv în 3 litri spirt de 90%, se lasă 8—14 zile la un loc cald, se toarnă apoi în 38 litri spirt de 90% și se amestecă bine.

Se fierbe după aceea 18—20 kilo zahăr candel și 600 grame stafide mari roșii în 16—22 litri apă, se filtrează, se adaugă la amestecul de mai nainte și se completează restul până la sută cu apă. După ce s'a amestecat totul bine se colorază cu tinctură lila.

Liqueur de viorele.

(Pentru 100 litri se ia :)

250 grame esență de liqueur de viorele,
20 grame esență de spirt de vin.

Se lucrăză întocmai ca la liquerul precedent cu deosebire că la acesta nu se adaugă stafide și ca colóre se colorăză cu tinctură violetă.

În comerț se mai întrebuițez și alte liqueururi; eu însă nu am enumerat în acéastă lucrare de cât pe acelea cari se consum mai mult.

Din enumerarea acestor diferite bētururi ne mai rămâne o consolațiune și prin care suntem pōte superiori Francesilor.

Acéastă consolațiune este că bēturile preparate cu *absint* nu se consum la noi în cantitățile în cari se consum în alte state în cari acest abuz forméază o clasă aparte din alcoolism descrisă sub numele de *absintism*.

D. Lancereaux într'o comunicare făcută Academiei de medicină din Paris spune că: consumațiunea *absintului* este atât de mare în Franția în cât o societate industrială voind să se aprovizioneze cu cât se va putea mai mult *absint*, observând puțină întrebuițare a *absintului* în România, față cu cantitatea enormă de plante de absint ce cresc în țera noastră, acea societate ar fi cerut autorizațiune guvernului nostru de a fonda o uzină la noi pentru fabricațiunea aperitivelor în compozițiunea cărora intră în mare cantitate absintul.

Guvernul nostru însă a refuzat acea autorizațiune^e și D. Lance-reaux 'I aduce laude destul de mari pentru interesul ce l'a arătat către națiunea Francesă.

Când substanțele ce intru în compozițiunea unui liqueur nu sunt de bună calitate atunci acel liqueur se alterează, se turbură.

Turburarea liqueurului se întâmplă atunci când alcoolul întrebuintat nu are gradele de tărie necesare, când apa este calcaroasă, când în fine procedeul de preparare nu a fost corect.

În cazurile acestea liqueururile se pot limpede cu : albuș de ou, albumină, gelatină seú lapte.

Limpețirea cu albușul de ou se face în mod următor : pentru 100 litri liqueur se ia albușurile a 10 ouă, cari se bat până se prefac în spumă fără să li se adaoge cătuși de puțină apă.

Spuma acésta de albușuri se tórână în liqueur. Albumina din albușuri forméză o rețea care trage cu sine în jos materiile streine conținute în liqueur.

Acésta operațiune reclamă un repaos absolut al lichidului timp de câte-va zile.

Limpețirea prin albumină vegetală se practică ast-fel : pentru 100 litri liqueur se ia 10 grame albumină vegetală, se taie mărunț și se disolvă într'un litru apă fierbinte. Soluția acésta se strecoară. După ce soluția ast-fel strecurată s'a răcit, i se adaogă treptat 2 litri din liqueurul respectiv, se bate bine și totul se adaogă liqueurului ce voim a limpede, care se bate bine.

După câte-va zile de linisce, liqueurul este limpede.

Limpețirea cu ajutorul gelatinei se practică ca și cu albumina cu deosebire că în loc de albumină se ia 30 grame de gelatină.

Limpețirea cu lapte se practică ast-fel : se ia un litru de lapte fierț, se adaogă la 100 litri liqueur și se bate bine. În urmă se adaogă 15 grame piétră acrá, se bate din nou și se lasă în repaos câte-va zile.

Falșificarea liqueururilor.

Constă în mărirea densității lor.

Substanța întrebuintată în acest scop este glicerina.

În afară de acésta proprietate ea mai are puterea de a împedica recristalizarea zachărului din liqueururile prea dulci

Conservarea liqueurilor.

Mijlocul cel mai sigur și practic pentru a conserva liqueurile este acela de a le pune în sticle închise și astupate cu dopuri de plută de bună calitate.

Acastă operațiune nu se va face de cât atunci când liqueurul va fi limpedit.

Pe d'asupra dopului se pune înainte cêră; astă-dî însă cêra este înlocuită cu capsule metalice destul de elegante.

Sticlele cu liqueur trebuiesc ferite de razele solare căci acestea au proprietatea de a colora în galben liqueurile necolorate, iar în cele colorate depune pe fundul sticlei substanța colorantă.

Și unora și altora le dă gust ranced.

Temperatura locului unde se țin liqueurile să nu fie supusă la schimbări brusci; localul să nu fie nici prea călduros nici prea răcoros și în timpul iernei să aibă o temperatură între 16 — 18° C.

Efectele comparate ale băuturilor alcoolice asupra omului și influența lor predispozantă la tuberculosă.

D. Lancereaux într'o comunicare făcută Academiei de medicină din Paris în anul curent (1895) arată efectele produse de băuturile alcoolice preparate cu esență și compară aceste efecte cu cele produse de vin, bere și rachiū.

Dacă intoxicările cu toate aceste băuturi alcoolice prezintă caractere comune ca: *pituite, insomnii, visuri înspăimântătoare* etc. cele cu esențe mai prezintă și caractere proprii prin cari se deosebesc nu numai la indiviși deosebiți, dar chiar și pe același individ.

Aceste caractere se bazează pe examenul sensibilităței și pe acela al viscerelor abdominale.

Toate aceste caractere mă voi încerca a le reproduce în următorul tablou.

CARACTERELE

Băuturilor cu esențe

1. Sensibilitatea durerousă este exagerată prin abuzul de băuturi cu esențe.

Băuturilor fără esență

1. Vinul și alcoolul în genere micșorează sevă abolesc această sensibilitate, cel puțin la extremitățile membrelor inferioare.

2. Nu măresc volumul ficatului.

3. Reflexul plantar este exagerat; cea mai ușoară gădilătură este foarte anevoe suportată și ciupirea cea mai mică a gambelor, cōpselor sēu abdomenului produce o durere insuportabilă.

Aceste dezordine tot-d'éuna simetrice exist și la membrele superiōre, însă sunt mai puțin accentuate.

O presiune ușoară pe regiunea anterioră a abdomenului, determină contractiunea mușchilor abdominali, căderea capului în năpoi și proecțiunea trunchiului în înainte, fenomene analōge cu ale istericelor când li se comprimă o-varele.

Aceste turburări cari diminuez de la membrele inferiōre către cele superiōre, se întâlnesc uneori cu aceleași caractere la regiunea posterioară a trunchiului și sunt cu atât mai slabe cu cât ne ridicăm mai sus.

4. Bēutorii de absint prezint ca turburări caracteristice ale sensibilităței subiective: furnicături dureroase, pișcături ce se manifest mai cu sēmă nōptea sub influența căldurei patului și aū ca sediū mai special extremitățile membrilor inferiōre și vecinătatea articulațiunilor.

Aceste dezordini une-orī atât de intense în cât neliniștesc foarte mult pe bolnavi și îi fac chiar să țipe, sunt urmate câte o dată, mai cu sēmă la femeile tinere,

2. Abuzul de vin măresce ficatul tot-d'éuna după câți-va ani.

3. Nicī unul din aceste caractere nu se întâlnesc la bēutorii de vin sēu de alcool, la cari sensibilitatea la durere diminuată la extremitățile inferiōre până la o înălțime variabilă și tot-d'éuna în mod simetric, prezintă în urmă o zonă de hiperalgezie în întindere de câți-va centimetri, după care ea devine normală.

4. Nicī una din aceste turburări nu se observă la bēutorii de vin sēu de alcool.

de nevrite ¹⁾ cu paralisii ale nervilor cari se distribuiesc la muschii extensorii ai membrilor și cu deosebire aceste nevrite atacă nervii opticii și pneumogastricii.

Aceste paralisis accentuate mai totdeauna mai mult la membrele inferioare, încep cu extremitățile pentru a cuprinde în urmă și trunchiul.

Ele sunt simetrice și când nu afectează de cât membrele, dispar de obicei după unul său mai mulți ani în totalitate sau în parte.

Ele sunt efectul oleurilor esențiale cari servă la fabricarea acestor bețuturi.

5. Acești bețuturi cad în demență și abrutizare.

5. Aceștia sunt expuși la delirul acut.

Pe lângă toate aceste dezordini mai sunt încă și altele mai înspăimântătoare de orice se termină în mod fatal: *tuberculosa*.

Bacilul lui Koch nu își manifestă acțiunea sa de cât pe un organism predispus la tuberculoză și influența bețuturilor alcoolice asupra tuberculozei este necontestabilă.

Tuberculosa bețivului se grefează pe vârful pulmonului drept și în napoi, nu pe al celui stâng și în năinte, contrariu decă datelor clasice.

La unii bețivi tuberculosa cotropesce de o dată pulmonii peritoneul, meningele și aduce mórtea într'un timp foarte scurt.

Alcoolurile și esențele decă micșorând pe de o parte combustivile organice, eliminându-se prin pulmonii pe de altă parte, creează o predispozițiune generală și o predispozițiune locală, cari predispozițiunii oferă bacilului lui Koch un teren favorabil desvóltării sale.

CAUZELE ALCOOLISMULUI ÎN ROMÂNIA.

Intinderea alcoolismului de și nu este excesiv de mare în România, este totuși foarte bine că se dă alarma mai de vreme ca să se pótă lua la timp măsurile trebuincioase.

¹⁾ Inflamațiuni ale nervilor.

Combaterea acestui viciu social nu se va obține prin legi, după cum țice Onor. Director al serviciului sanitar și savantul profesor de Higienă D. Dr. Felix, ci prin înlăturarea succesivă a cauzelor cari produc și întrețin acest viciu.

Locuința țeranului este strîmtă, murdară așa în cât în ea nu se mai pot aduna pe lângă membrii familiei și alți țerani.

Țeranul în lipsă de localuri de intrunire cu alți tovarășii ai săi, se duce la cărciumă și bea ceea ce cărciumarul îl pôte da pentru micul preț ce plătesce: *rachiū* care este mai eftin de cât cafeoa seū cėiul.

Mizeria în care trăesce țeranul român este așa de mare în cât *D. de Lavéleye* vorbind de locuința țeranului nostru țice: „*bordeiel negrului din Africa este construit mai bine pentru a satisface necesitățile vieței*“.

De și clasați între cele dintăiū popóre ale Europei când este vorba de moralitate, în schimb însă, schimb pe cari toți am dori să'l vedem cât mai repede dispărut, suntem clasați între cele din urmă când este vorba de natalitate.

În privința mizeriei, regretatul Dr. și profesor al Facultăței nósre, D. Obedenaru, se exprimă ast fel: „*Țeranii Romăni sunt în cea mai mare mizerie fiziologică. Ei întrec pe Solognoți din tôte punctele de vedere*“.

În acéstă țeră cu o populațiune de cincī milióne și jumătate de locuitori aprópe, aședăți pe o suprafață de 129.547 km. p., cu o pozițiune din cele mai favorabile pentru a servi de teatru celei mai bogate agriculturī din Europa și unde mai mult de patru milióne locuitori se ocup cu cultura păméntului, *totuși mizeria domnesce în tótă splendórea ei.*

De și nu avem încă în orașe proletariatul țerilor industriale, totuși mizeria la sate este mare și aprópe generală.

Fără nici o comparațiune dar ea este mai mare de cât la orī-care popor agricol din Occident.

Între satele și orașele nósre există o deosebire așa de colosală în cât un strein ar crede că în acéstă țeră se aflu douē popóre deosebite: unul în orașe unde *a pătruns civilizațiunea* și unde ea se accentuēză pe fie-care ți, altul în sate unde *totul este primitiv și unde înainte de tôte domnesce mizeria.*

Satele romănesci pătrund inima de durere și economistului, și filantropului și artistului.

Economistului, căci nimic nu este întocmit pentru producțiunea bogăției, nici un capital adunat, câte-va instrumente de arat rudimentare, fórte puține proviziuni și nici lemne de încăldīt.

Filantropului, căci aceste locuințe ofer imaginea lipsei celei mai

complete, consecința unei robiri ereditare și a unei exploatări peste măsură a celui slab de cel puternic.

Locuințele de la câmp sunt făcute: unele din nuele împletite, lipite cu pământ amestecat cu materii fecale de boi, bivoli etc.; altele pe jumătate infundate în sol sunt calde iarna și reci vara.

Acoperișul este făcut din pae, coceni de porumb, trestie de baltă etc.

Lipsa aproape absolută de orice mobilier afară de câte-va lăviți și o ladă mare în care se aședă hainele de sărbătoare, lipsă de sobe, vetre bune, așa în cât fumul ese cum pôte prin interstițiile acoperișului

Iată sorta descendenților lui Trajan cari cultivă de câte-va se cole fără încetare pământul cel mai fertil din lume. (Laveley).

Dar nu numai D-l de Laveley este streinul impresionat de mizeria în care se află țeranii și satele noastre.

Iată un altul. D-l Saint Marc de Girardin cum se exprimă:

„Cuvintul sat în Franția, dă ideea unei reuniri de câte-va case; în România dă ideea de găuri săpate în pământ.

Nisce grații mizerabile astupate cu pământ amestecat cu călți și nisce acoperișuri cu coceni de porumb; iată casele.“

D-l Macmichael cu alți tovarăși ai săi, într'un voiaj făcut în 1819 în România, dormind într'o noapte, într'o casă de sat, iată ce impresie le-a produs casele țărănești:

„La sosirea nopței, ne-am adăpostit într'o colibă din cele mai mizerabile ce am putut vedea în viață.

Era o adevărată gaură de Trogloditi.

Pe trei trepte ne-am coborît într'un fel de subterană unde am găsit 2 femei și 3 copii în jurul unui foc.

Tovarășul meu de voiaj fusese în Nubia și Egipt, iar eu vedusem colibele din Finlanda, Grecia și Sicilia; amândoi însă am fost nevoiți a recunoște că nici odată n'am petrecut o noapte într'o gaură mai mizerabilă.“

Nici o deosebire nu există între descriția de la 1819 și o alta făcută la 1888.

Din fericire însă aceste locuințe tind să dispară și numai printr'unele locuri se mai vîd țiganii locuind prin bordeie.

Sunt numai câte-va rânduri mai sus unde am făcut o descriere a caselor țărănești de la câmp.

În munți, locuințele sunt mai bine construite: unele sunt din piatră, altele sunt în paiantă și intervalele dintre lemne sunt umplute cu cărămiți lipite cu mortar.

Dacă de la locuință vom trece la *nutrimentul* țeranului Român,

vom vedea că el este compus ast-fel în cât nu pôte să fie invidiat nici de cerșetorul din Occident.

Carnea nu apare de cât fôrte rar pe masa țeranului, în ȃile mari de sêrbătore, și acêsta pe de parte din cauza sârăciei, pe de alta din cauza postului.

Cel puțin 185 ȃile pe an, cât țin posturile, ei nu mănâncă de cât mămăligă, legume fierte în apă, fructe, puțin pesce sârat, fôrte rare ori prôspăt așa în cât din cauza acestor prescripțiunei ale religiunei nôstre, prescripțiunii pe cari ei le observ, cu un zel de nedescris, se slăbesc în mod destul de simțitor.

În ȃilele cari nu sunt de post, unii din ei cari sunt mai cu dare de mână, mai mănâncă ouê, brânză, lapte și la ȃilele mari pâine și carne.

Acest nutriment așa de insuficient, atât în ceea ce privesce calitatea cât și cantitatea, care nu este capabil să repare pierderile ce organismul suferă prin funcționarea sa, unit cu *alcoolismul* care este *consecința* și cu *malaria*¹⁾ care domnesce în țera nôstră aduce ca urmări: *micșorarea puterei de producțiune, mortalitatea destul de mare și degenerarea rasei.*

Iată cum descrie repausatul Prof. dr. Obedenaru pe țeranul Român :

„Țăranul are puțină forță musculară, este slab, carnea pe el este flască, pielea se sbârcesce de timpuriu; prezintă puțină rezistență la bôlă, este nesimțitor, are o lene involuntară.

Când este vorba de muncă el abia pôte face pe jumătate din ceea ce ar face un Engles sêu Frances din partea de Nord a Franciei.

Femeile, mai mult de cât bărbații, sunt slăbite de intoxicațiunea palustră cronică²⁾.

Copiii și adulții din locurile câmpose aũ toți colórea galbenă caracteristică, colórea malarică.

În tot-d'euna când țerancele se adun mai multe la un loc se pôte observa cum ele iaũ pozițiunile și atitudinile cele mai nepăsătore, adică acelea cari cer mai puțină ostenelă musculară: ele șed culcate într'o parte (tolănite) și cu spatele rezemat de vr'un obiect; capul nu-l țin drept, ci aplecat; ele nu plimb ochii de la un obiect la altul cu ôrecare vioiciune, ci-î fixeaz mult timp asupra aceluiaș obiect; brațele le țin atârinate în așa mod în cât să nu desvolte nici o forță musculară.“

Dacă în acest șir de idei vom căuta să vedem cari mai sunt alte cauze ale alcoolismului vom găsi că:

Numêrul mare al cârciumilor ce există cum și al celor cari se

¹⁾ Frigurile.

²⁾ Malaria pe care o menționărăm mai sus.

înființez ȃilnic în fie care comună încă este una din cauzele carî contribute la întinderea alcoolismului.

În adevăr D-l dr. Rigani în teza sa inaugurală ȃice că: mai nu se construesce o clădire în vre-o comună, căreia să nu i se destine și o odaie avënd ferestă cu tarabă la drum pentru cărciumă, ast-fel că numărul acestor stabilimente dintr'o comună fiind destul de însemnat, totă lumea din acea comună în ȃilele de sërători mai cu sëmă, și carî ȃile de sërători sunt destul de numeroase în cursul unui an, se adună cu mic cu mare la fie-care din aceste cărciumi și de diminéta până s'era nu fac alt-ceva de cât se cinstesc unii pe alții până când își dau ultimul ban pe b'etură, îmbătându-se, și în urmă suferind consecințele beției.

Bălciurile carî se fac prin comunele rurale oferă ț'ranilor de asemenea ocaziuni de a consuma cantități mari de b'eturi alcoolice.

În urma spargerei acestor b'alciri victimele alcoolului zac trântite pe pământ.

În aceste b'alciri cărciumarii vînd tot ce au mai vătămător, căci la aceste ocaziuni ț'ranul bea cel puțin 2—3 litri de basamac și 3—4 de vin.

În caz de b'olă, b'eturile alcoolice servesc de vehicul multor buroi în pe carî le administrez babele cu scop terapeutic.

Afacerile comerciale oferă asemenea ocaziuni abuzului de b'eturi alcoolice.

Cea mai neînsemnată vinđare s'eu cumpărare este prilejul obicnuitului *aldămaș*.

Căletoriile ce le fac ț'ranii la oraș fie pentru un interes particular, fie personal, încă le dă ocaziune de a abuza de b'eturile spirtose, căci trebuind să tragă la vre-un han, hangiul caută ca prin b'etură să le ia cât se p'ote mai multe parale.

Diminéta când ț'ranul se duce la muncă are grijă de a lua cu el și ceva rachiū pentru a căpăta, după cum crede el, forța necesară muncel, de ore-ce prin alimentarea ce o obicnuesce este deșarte de a se hrăni.

Culesul viilor t'omna și fabricațiunea diferitelor rachiuri i'erna, le dă prilejul de a consuma cantități forțe mari de alcool.

Nunțile, cumetriile, lăsaturile de sec, m'orțea vre-unui membru din familie s'eu a vre-unui vecin sunt încă ocaziuni carî 'i conduc la cărciumă spre a se îmbăta, fie de bucurie, fie de necaz.

Aparițiunea filoxerei în podgoriile ț'rei a contribuit forțe mult la abuzul b'eturilor spirtose concentrate și insalubre, căci acestea t'ote au contribuit la înlocuirea vinului în cea mai mare parte a ocaziunilor de carî vorbirăm mai sus.

Lipsa de ocupațiune este o cauză care îngenuchea lui Bachus pe mulți țeranî.

În adevăr țeranul de pe la sfârșitul lui Octombrie și până pe la începutul lui Martie ne avînd nici un fel de ocupațiune, ca să-și piardă uratul pe de o parte, ca să-și uite de sărăcie pe de alta, se duce la cârciumă unde mai găsind și alți tovarăși se aședă la o masă și bea la vin și la *rachiū*, mai cu sémă, de dimineța și până sêra.

Când nu mai are banî de bêtut atunci dă cârciumarului în schimbul bêturilor grău sêu porumb, găinî sêu ouă și când isprăvesce și pe acestea, 'șî închiriază pentru vêră brațele lui și ale copiilor.

Slăbiciunea de caracter este încă o cauză de alcoolism. Sunt tinerî carî abia eșiți de pe băncile școlei sunt luați de alți prietenî vicioși și duși să facă petreceri și după ună vine alta și așa neconțin ajung cu timpul sclaviî alcoolismului.

Amorul aduce și el fôrte multe jertfe.

Nenorocirile ce survin în timpul vieței sunt de asemenea cauze puternice de alcoolism.

Orî carî ar fi însă cauzele carî împing pe un individ la abuzul de bêturi alcoolice, rezultă faptul sigur că: dintr'un rêu rezultă un altul cu mult mai periculos.

Încă de tînêr suferă de o mulțime de bóle și mai târziu termină vieța în tâmpelă, ocnă sêu balamuc.

CUM STĂ ALCOOLISMUL ÎN ROMÂNIA?

De și uzul și abuzul de bêturi spirtóse este tot atât de vechiū ca și apariția omului pe suprafața pămîntului, totuși abuzul ce s'a constatat că se face de aceste bêturi în ultimele decenii a băgat grija în guvernele tuturor statelor civilizate.

Din cele vêjute în descrierea diferitelor bêturi în carî intră alcoolul etilic de și am ajuns la convicțiunea că tóte sunt periculóse, totuși acelea carî pe lângă alcoolul etilic mai conțin și substanțe mai toxice ca: aldehide etilice, butilice, alcool amilic, propilic, isopropilic, furfurool, etc. etc. acestea đic, sunt fôrte periculóse.

Ei bine tocmai aceste bêturi alcoolice sunt cele întrebunțate de populațiune rurală, de populațiunea muncitóre, și mai tóte bólele carî recunosc drept cauză proximă *alcoolul* sunt datorite abuzului de aceste bêturi.

Eminentul meū profesor D. Dr. Felix într'unul din rapórtele ge-

nerale ale serviciului sanitar dice că: „precum suntem datorii a îngriji ca populațiunea țerei să nu fie lipsită de apă de băut curată, tot așa avem și pe acea de a opri, în limitele posibilului, abuzul băuturilor alcoolice, de a veghia ca ele să fie de bună calitate, de a combate alcoolismul care într'unele părți ale țerei ia dimensiuni îngrijitoare.

În țera noastră până în prezent un studiu exact asupra alcoolismului nu se poate face din cauză că nu se scie nici câți au fost indiviții bolnavi de alcoolism, nici câți au fost morții aceleiași afecțiuni.

Atât prin registrele spitalicesci cât și prin registrele consultațiilor gratuite indiviții afectați de această intoxicațiune sunt totți trecuți sub numele diagnozelor cele mai variate.

Pentru a proba acesta, distinsul profesor și activul director al serviciului sanitar spune: în comunele rurale nu se înscrie cauza decesului și dacă s'ar trece în registrele stărei civile faptul ar fi exact numai pentru un mic număr de cazuri.

Cu adevăratul nume de alcoolism și intoxicațiune alcoolică s'au înscris în tot anul 1892, în registrele tuturor spitalelor din țera, un număr de 189 bolnavi și 15 decese.

În registrele diferitelor servicii de consultațiuni gratuite 443 bolnavi: restul s'a trecut între bolnavii de bôle nervoase, de bôle ale aparatului circulator, ale organelor digestive cu anexele lor.

Dacă luăm ca exemplu un singur serviciu mai mare, acela al consultațiunilor gratuite din spitalul Brâncovenesc, constatăm că s'a făcut diagnoza de intoxicațiune alcoolică la 46 bolnavi. Este sigur însă că au fost mulți alcoolici între cei afectați de hepatită, ciroza ficatului, gastrită, dispepsie, gastralgie, gastricism etc.

Ceea ce spune D. Director al serviciului sanitar este foarte adevărat și îndoială nu ar trebui să mai rămăe în spiritul nimănu.

O altă probă care să confirme și mai mult cele ce înaintăm în rândurile de mai sus este că, dacă ne raportăm și la registrele consultațiunilor gratuite ale spitalelor Eforiei pe anul 1893, dacă pe lângă numărul de 3482 afectați de alcoolism și dividați în 1793 bărbați și 1689 femei mai adăogm pe cei afectați de:

Gastricism socotiți cu numărul de .	2315	cazuri
Dispepsia	1870	„
Gastralgie	569	„
Gastrita	723	„
Dilatația stomacului	6	„
Hepatita	28	„
Congestia ficatului	367	„
Ciroza ficatului	111	„

Între cari afecțiuni foarte multe sunt datorite alcoolismului, ajungem la concluziunea că *alcoolismul la noi în țară*, cu toată buna voință ce o au o mare parte din medici de a nu-l nota cu adevăratul său nume *este totuși destul de întins*.

Am luat ca exemplu serviciile acestor consultațiuni pentru a arăta că aceste fapte nu se petrec numai în Capitală ci în întreaga țară.

În anul 1893, după ce D. Dr. Felix a atras atențiunea medicilor din țară asupra neregularităților ce se comit la înregistrarea bolilor cari interesez mai de aproape administrațiunea publică, s'au înscris în spitalele din țară un număr de 344 bolnavi de alcoolism cu 38 decese, în ospiciile de alienați 66 bolnavi cu 18 decese, iar la consultațiunile gratuite s'au căutat un număr de 4485 bolnavi ambulanți.

Medicii verificatori de decese din comunele urbane au constatat 152 decese din cauza alcoolismului. Prin urmare numărul deceselor constatate ca fiind cauzate din abuzul băuturilor spirtose a fost în anul 1893 de 208.

Dacă comparăm cifrele din 1892 cu acelea din 1893 s'ar crede la prima vedere că abuzul băuturilor spirtose a luat într'un singur an proporțiunii înspăimântătoare; în realitate însă creșterea numărului se datorește faptului că în 1893 diagnozele s'au făcut într'unele așezăminte în mod mai rațional după origina bolii, în altele după aprecieri personale.

Dacă am admite numărul deceselor de mai sus ca adevărata expresiune a mortalității produsă prin abuzul băuturilor spirtose, ar rezulta că în țera noastră la 1000 decese ar fi numai 1.22 cauzate prin alcoolism. În realitate însă alcoolismul provacă la noi un număr de decese mai mare.

Trecând de la afecțiunile de domeniul medicinei interne la acele de domeniul chirurgiei constatăm că cea mai mare parte a contuziunilor și plăgilor contuze nu sunt produse de cât tot de influența vătămătoare a băuturilor alcoolice.

Dintr'un tablou de plăgi contuze ce se află în vol. I, al lecțiunilor clinice chirurgicale de D. Dr. Kiriac, relativ la un număr de 100 bolnavi căutați în serviciul D-niei Séle de la 4 Octombrie 1891 și până la 4 Septembrie 1892 rezultă că :

Pentru căutarea acestor bolnavi s'au pierdut 930 zile de lucru din cauza beției și mulți din aceștia n'au stat în spital de cât o singură zi, șeful serviciului fiind nevoit să congedia din cauza lipsei de locuri pentru alți bolnavi mai serioși.

Din accidente 71% erau produse pe cap și față și anume : 50%

în partea stângă, 21% în dreapta. Restul de 29% erau aplicate pe corp și anume: 18% la stânga și 11% la dreapta.

Tóte accidente s'au întâmplat în zilele de sărbători și anume: 47% Dumineca, restul în celelalte sărbători în cari intră Pascele și Crăciunul.

Lunile cele mai bogate în accidente au fost: August cu 25% și Iulie cu 15%.

Acest fapt își găsește explicarea pe de o parte în marele număr de sărbători și târguri ce sunt în aceste luni cum și în împrejurarea că în acest timp creditul pe la cârciumi este mai mare, de óre-ce produsele încep a se vinde.

Majoritatea accidentelor sunt produse cu corpuri contundenți¹⁾: bastóne, ciomege, pietre, oale, pahare etc. ceea ce arată o lipsă de premeditare, de óre-ce bețivul dă cu ce apucă.

Tot aceste explicări se pot da și enormului număr de contuziuni și plăgi contuze ce au fost tratate în toți anii în diferitele servicii spitalicesci din țară și cari formează partea cea mai abundentă a chirurgiei generale.

Intinderea alcoolismului la noi este un fapt pozitiv. Bărbații ca DD. I. Ghica, Dr. Obedenaru, Dr. Șuțu, Dr. Felix, Dr. Istrati, P. S. Aurelian și alții, au atras prin scrierile Domniilor Lor, încă de mult, atențiunea opiniunii publice asupra acestui trist tovarăș al impaludismului și sifilisului.

D. Ión Ghica în „*Convorbiri economice*“ se exprimă ast-fel în privința alcoolismului.

„Preumblându-ne pe stradele orașelor noastre și vedând mai toate prăvăliile și magazinele pline numai de streini și mărfuri streine, ținând pe séma noastră, a Românilor, numai *cârciumile* ca în timpii lui Herodot, care numea pe locuitorii acestei țări *καρκίους* (cârciumari), nu putem a nu fi cuprinși de întristare și de temere pentru viitorul nostru și să nu ne întrebăm dacă suntem Noi o națiune civilizată.

Știu că dicând aceste cuvinte scandalizez multe inimi curate, știu că cele ce am dis au să ridice contra mea condee agere și limbi de foc, dar nu mă dau în napoi din naintea realității și a convicțiunii“.

Cuvintele D-lui Ión Ghica dacă erau adevărate la 1879 sunt foarte adevărate în 1895.

În adevăr numărul cârciumarilor crește pe fie-care și într'un mod prodigios.

Prin orașe și prin sate nu sa lăsat nici cel mai mic colț de uliță,

¹⁾ Sdrobitori.

intorsătură seú cişmea pe drum, încrucişare de şosea seú potecă, lângă care să nu fie aşedată şi o cârciumă.

Dacă luăm de exemplu Bucureşciî constatăm un contrast destul de izbitor între trecut şi prezent.

Pe când înainte acest oraş, capitala Regatului Român, era un centru manufactural, astă-đi el a devenit un oraş de petreceri şi de consumaţiuni: prăvălie de prăvălie, cârciumă de cârciumă, grădină de grădină etc., tóte se țin lanţ şi fie-care are o tablă mai mult seú mai puţin mare pe care se află scris cu literile aurite: *La Ştefan cel Mare, La souvenir, La leul şi cârnatul* etc. etc.

În Bucureşci intrând cine-va prin orî-ce barieră va întalni în calea sa fôrte multe cârciumi. În asemenea condiţiuni este natural ca, omul isbindu-se la fie-care pas de asemenea localuri de seducţiune, rêul se progreseze.

Pe lângă acestea, din cauza scumpetei vinurilor bune şi a ignoranţei populaţiunii, nu se mai consumă de către clasa de jos de cât rachiú de bucate impur, tare şi falsificat.

Ţuica de prune a făcut loc basamacului de ôre-ce sătênul, muncitorul, găsind că ţuica este prea slabă a trebuit să o înlocuiască cu o bêtură alcoolică mai tare, *basamacul*, ca să potă căpata putere.

O altă cauză a imputînărei consumaţiunii ţuiceî de prune ar fi după D. Aurelian *sporirea dărilor*.

Vinul care dintre tóte bêturile alcoolice este cel mai puţin vătêmător, a cedat în naintea basamacului mai ieftin.

În judeţele de peste Milcov şi în multe de dincóce de Milcov, bêtura rachiului a ajuns la proporţiuni însemnate.

Un alt factor care a contribuit, nu puţin, la întinderea alcoolismului în România a fost şi *trecerea prin ţeră a Ruşilor în anii 1877—78* cu ocaziunea rêsboiului Româno-Ruso-Turc (Mileticî).

NUMËRUL CÂRCIUMILOR ÎN ROMÂNIA.

Cu crescerea consumaţiunii bêturilor alcoolice a crescut şi numărul debitelor.

Ast-fel pe când în anul:

1886 erau	23,533 debite, în anul
1888 s'aú urcat la	24,578 " "
1890	25,866 " "
1892	26,313 " iar dintr'o

publicațiune a direcțiunei statistice generale rezultă că la 1 Septembrie 1893 aū fost în totă țera un număr de 27,111 debite la o populațiune totală de peste 5,500,000 locuitorī.

Statistica acestor debite existente s'a făcut procedându-se la numărarea directă a debitelor deschise și s'a găsit că ele erau ast-fel diviđate:

17,520 debite de bēturī spirtōse în comunele rurale față cu o populațiune de 4,152,642 locuitorī ceea ce face că la un debit vin 237 locuitorī;

8,080 debite de bēturī spirtōse în comunele urbane reședințe de județ față cu o populațiune de 749,779 locuitorī seū 93 locuitorī la un debit;

1,511 debite de bēturī spirtōse în comunele urbane nereședințe de județ față cu o populațiune de 135,921 locuitorī seū 93 locuitorī la un debit.

Din aceste date rezultă că în România se află un debit de bēturī alcoolice la 200 suflete.

Impărțirea acestor debite nu este proporționată cu numărul locuitorilor, după cum se pōte vedea din urmētorul tabloū:

In județul	Brăila	vine un debit la	101 locuitorī
"	"	Ilfov	116 "
"	"	Covurluiū	119 "
"	"	Putna	122 "
"	"	Ialomița	158 "
"	"	Bacău	160 "
"	"	R.-Sarat	161 "
"	"	Falciū	164 "
"	"	Tutova	168 "
"	"	Buzēū	172 "
"	"	Vaslui	176 "
"	"	Iași	178 "
"	"	Tecuciū	186 "
"	"	Vlașca	191 "
"	"	Prahova	192 "
"	"	Tulcea	194 "
"	"	Botoșani	202 "
"	"	Teleorman	206 "
"	"	Roman	208 "
"	"	Dâmbovița	209 "
"	"	Mușcel	220 "

In judetul	Constanța	vine un debit la	225	locuitor
"	"	Olt	"	"
"	"	Némțu	"	"
"	"	Dorohoiu	"	"
"	"	Romanați	"	"
"	"	Dolj	"	"
"	"	Argeș	"	"
"	"	Sucéva	"	"
"	"	Valcea	"	"
"	"	Mehedinți	"	"
"	"	Gorj	"	"

De și în capul listei figurez 2 județe în cari se află porturile cele mai mari ale țerei: Brăila și Galați și între ele capitala Regatului, nu trebuie să ne facem idee că în aceste județe abuzul alcoolului este mai răspândit de cât în județele cari se află la cînda listei.

În aceste din urmă județe, un mare număr de mici cultivatori posed și livezi de pruni și beau în familie vinul și țuca fabricate în casă, fără a recurge în timpul ordinarilor la cârciumă.

Alcoolismul este frecvent în podgoriile unde se fabrică țuca în industria casnică, după cum am văzut la fabricațiunea țucii.

Statul nu posedă însă date statistice despre numărul micilor cazane de destilat țuca, rachiul de drojii, tescovina.

Un calcul care se face de obicei, dar a cărui valoare nu trebuie exagerată, este raportul între întinderea teritoriului și numărul debitelor.

După acest calcul rezultă că în România ar fi un debit la aproape 5 km. □ se luând numai comunele rurale un debit la 7.5 km. □.

Aceste date se pot vedea mai bine din următoarele tabele luate dintr'un raport al D-lui Krupenski, Directorul statisticeii Ministerului Agriculturii, Industriei, Comerțului și Domeniilor care cu o bună-voință mai pe sus de ori-ce laudă mi le-a pus la dispozițiune la prima rugă-minte ce i-am făcut. (Vezi tabloul No. 1).

TABLOUL No. 1

de

Numărul debitelor de băuturi și raportul lor în întinderea județului
în țera întreagă.

Numărul de ordine	JUDEȚELE	Debite de băuturi spirtose	Intinderea județului în km □	Un debit la km □
1	Argeș	648	4510	6.96
2	Bacău	1089	4020	3.69
3	Botoșani	706	2950	4.18
4	Brăila	1140	4310	3.86
5	Buzău	1153	4900	4.25
6	Constanța	423	7150	16.90
7	Covurluiă	1036	2800	2.70
8	Dâmbovița	871	3540	4.06
9	Dolj	1392	6780	4.87
10	Dorohoiu	535	2480	5.57
11	Fălciu	488	2120	4.34
12	Gorj	399	4780	11.98
13	Ialomița	955	7040	7.37
14	Iași	991	3110	3.14
15	Ilfov	3551	5200	1.46
16	Mehedinți	712	5380	7.56
17	Muscel	447	2970	6.64
18	Némțu	618	4180	6.76
19	Olt	485	2870	5.92
20	Prahova	1380	4650	3.37
21	Putna	1063	3310	3.11
22	R. Sărat	755	3340	4.42
23	Roman	419	1870	4.46
24	Romanați	785	3780	4.82
25	Sucéva	431	3410	7.91
26	Tecuciă	582	2540	2.65
27	Teleorman	969	4760	4.91
28	Tulcea	537	8450	15.73
29	Tutova	638	2480	3.89
30	Vaslui	541	2170	4.01
31	Vâlcea	615	4230	6.88
32	Vlașca	577	4440	5.87
	Total	27.111	131.020	4.83

Din acest tablou se vede că localurile de băuturi sunt mai dese în județele Ilfov unde se află un local de 1.46 km. □; apoi vine Tecuciul cu un local la 2.65 km. □; Covurluiul cu 1 la 2.70 km. □; Putna cu 1 la 3.11 km. □; Iași cu 1 la 3.14 km. □; Prahova cu 1 la 3.37 km. □; Bacău cu 1 la 3.69 km. □; Brăila cu 1 la 3.86 km. □; Tutova cu 1 la

3.89 km. □; Dolj cu 1 la 4.06 km. □; adică județele cari au mai mare mișcare de comerț seü au orașe mai mari și mai multe ca județele Iași, Prahova, Dolj și județele vinicole din Moldova.

Mai rare sunt în Dobrogea: Tulcea 1 la 15.73 km. □; Constanța 1 la 16.90 km. □. (Veđi tablourile No. 2 și 3).

TABLOUL No. 2

de

Numărul debitelor de băuturi și raportul lor cu întinderea județului în comunele rurale.

Numărul curent	JUDEȚELE	Numărul debitelor în comunele rurale	Intinderea județului	Un debit la Km □
1	Argeș	483	4510	9.34
2	Bacău	851	4020	4.72
3	Botoșani	459	2950	6.43
4	Brăila	473	4310	9.30
5	Buzău	836	4900	5.86
6	Constanța	246	7150	29.06
7	Covurluiu	404	2800	6.93
8	Dâmbovița	731	3540	4.84
9	Dolj	1016	6780	6.67
10	Dorohoiu	377	2980	7.80
11	Fălciu	357	2120	5.94
12	Gorj	340	4780	14.06
13	Ialomița	813	7040	8.66
14	Iași	429	3110	7.25
15	Ilfov	1277	5200	4.07
16	Mehedinți	545	5380	9.87
17	Muscel	364	2970	8.16
18	Nemțu	403	4180	10.37
19	Olt	413	2870	6.95
20	Prahova	911	4650	5.10
21	Putna	641	3310	5.16
22	R. Sărat	592	3340	5.64
23	Roman	305	1870	6.13
24	Romanați	622	3780	6.08
25	Suceva	341	3410	10.00
26	Tecuci	482	2540	3.19
27	Teleorman	637	4760	7.47
28	Tulcea	235	8450	35.96
29	Tutova	425	2480	5.84
30	Vaslui	448	2170	4.84
31	Valcea	484	4230	8.74
32	Vlașca	580	4440	7.66
	Total	17520	131020	7.48

TABLOUL No. 3¹⁾

de

Numărul debitelor în Comunele rurale, pe Plași.

JUDEȚUL	P L A S A	Debite de bău:uri spir- tose într'o plasă	Populați- unea unei plăși	Câți locuitori la un debit în- tr'o plasă
1. Argeș	Argeș	67	19321	288
	Cotmeana de jos	43	14049	327
	Cotmeana de sus	32	15856	496
	Golașesci	66	21886	332
	Plaiul Loviștei	56	15456	280
	Oltul de sus	26	10488	403
	Oltul de jos	25	13787	551
	Pitești	83	20169	243
	Teleorman	54	17987	333
Topologu	31	13708	442	
		483	162707	337
2. Bacău	Bistrița de jos	104	20357	196
	Bistrița de sus	107	17305	163
	Muntele	204	24974	122
	Siretul de jos	49	14115	288
	Siretul de sus	55	14565	265
	Tâzlaul de jos	80	19095	239
	Tâzlaul de sus	81	17812	220
	Trotușu	171	25072	147
		851	153296	180
3. Botoșani	Cosula Meletinu	51	14809	290
	Jijia	52	12073	232
	Siretul	150	33456	223
	Stefănesci	61	16597	372
	Sulița	67	15442	230
	Târgului	78	20453	262
			459	112830
4. Brăila	Balta	129	20961	162
	Călmățui	87	15042	173
	Ianca	118	15281	129
	Vadeni	139	20732	157
			473	72016

¹⁾ Completarea tabloului No. 2.

JUDEȚUL	P L A S A	Debite de hături spir- tose într'o plasă	Populați- unea unei plăși	Căți locuitori la un debit în- tr'o plasă
5. Buzău	Buzău (plaiul)	126	34286	272
	Călnău	84	18962	226
	Călmățuii	93	13650	168
	Câmpului	137	20250	148
	Pârscov (plaiul)	87	26163	301
	Sărata	143	22454	157
	Slănic (plaiul)	57	15563	273
	Tohani	109	20001	183
		836	173329	207
6. Constanța	Constanța	46	13397	291
	Hârșova	73	19055	261
	Mangalia	14	10243	732
	Medgidie	52	13196	255
	Silistra nouă	33	11138	338
	Traian	28	11640	416
		246	78642	320
7. Covurlui	Hornicea	65	16660	256
	Prut	115	19845	172
	Siretul	151	16659	110
	Zimbru	73	14846	203
		404	68010	168
8. Dâmbovița	Bolintinu	99	22824	230
	Cobia	71	23529	331
	Dâmbovița	76	19854	261
	Dâmbovița (plaiu)	63	16060	254
	Delului	99	21214	214
	Ghergani	97	19227	198
	Ialomița (plaiu)	125	24289	194
	Ialomița	101	21268	210
	731	168265	231	
9. Dolj	Amaradia	77	24984	324
	Băilești	110	30570	278
	Balta	105	24199	230
	Câmpu	169	32628	193
	Dumbrava de jos	80	28557	357
	Dumbrava de sus	63	27122	431
	Jiul de jos	100	24531	245
	Jiul de mijloc	86	22710	264
	Jiul de sus	108	25705	238
	Ocolu	118	25926	220
	1016	266932	236	

JUDEȚUL	P L A S A	Debite de băuturi spir- toase intr'o plasă	Populați- unea unei plasă	C�t locuitorii la un debit in- tr'o plasă
10. Droboi�	Ba�eu	92	19837	216
	Berhometele	82	23961	292
	Coșula	75	23664	316
	Herţa	64	25630	400
	Prutului	64	26014	406
		377	119106	316
11. F�lcii�	Crasna	80	16089	201
	Mijlocu	69	16439	238
	Podoleni	74	12418	168
	Prutu	80	13554	169
	Răducăneni	54	12539	232
		357	71039	199
12. Gorj	Amaradia	30	11035	367
	Blahniţa	29	14699	506
	C�lnicu	25	11850	474
	Gilortu	39	13837	354
	Jilţa	40	13156	328
	Jiu	35	13136	375
	Novaci	48	17338	361
	Ocolu	39	16332	418
	Tismana	29	21019	724
	Vulcanu	26	17096	657
	340	149498	430	
13. Ialomiţa	Balta	100	17399	174
	Borcea de jos	120	18839	157
	Borcea de sus	118	17947	152
	C�mpu	147	24667	168
	C�mpu-Mostiștea	113	19213	170
	Ialomiţa de jos	140	23885	167
	Ialomiţa de sus	75	17055	227
		813	138505	170
14. Ia�	Bahlui�	82	20881	254
	Braniștea	47	10639	226
	C�rlig�tura	48	15303	318
	Codru	62	12691	204
	Copou	58	11599	199
	Stavnicu	63	11429	181
	Turia	69	15493	224
		429	98035	228

JUDEȚUL	P L A S A	Debite de băuturi spir- tose într'o plasă	Populați- unea unei plăși	Câți locuitori la un debit în- tr'o plasă
15. Ilfov .	Afumați	89	15143	170
	Argeș	125	27638	221
	Dâmbovița	247	22103	89
	Ilfov	160	24401	153
	Mostiștea	102	21484	211
	Negoesci	109	18766	172
	Obilescă	91	15151	166
	Oltenița	108	28719	266
	Sabaru	142	16386	186
Znagovu	104	20823	200	
		1277	220614	173
16. Mehedinți	Bahnița	85	24551	289
	Campul	100	25540	255
	Cerna	27	15138	561
	Cioșani (plaiul)	24	15333	639
	Dumbrava	89	27461	309
	Motru de jos	56	21335	381
	Motru de sus	42	16019	381
	Ocolu de jos	39	18443	473
	Ocolu de sus	61	16540	271
Văilor	22	12310	560	
		545	192670	354
17. Muscel	Argeșel	42	12974	309
	Dâmbovița	75	15202	203
	Nucșora (plaiul)	33	11421	346
	Podgoria	83	17548	211
	Riurile	55	14400	262
	Riul Domnei	76	13769	181
		364	85314	234
18. Nemișu	Bistrița	84	16255	194
	Plasa de sus	67	26954	402
	Mijlocu	59	19101	324
	Muntele	54	13569	251
	Pietra	74	17537	237
	Rosnovu	65	16921	260
		403	110337	274

JUDEȚUL	P L A S A	Debite de băuturi spir- tose într'o plasă	Populați- unea unei plăși	Căși locuitorilor la un debit în- tr'o plasă
19. Oltul	Mijlocu	49	10621	217
	Oltul de jos	58	14958	258
	Oltul de sus	41	15913	388
	Șerbăneșci	52	13054	253
	Jiul de jos	79	15326	194
	Jiul de sus	64	18050	282
	Vedea de jos	48	13653	284
	Vedea de sus	22	13995	636
		413	115570	280
20. Prahova	Câmpul	102	20401	200
	Cricovul	100	23626	236
	Crivina	71	14442	203
	Filipesci	118	22516	106
	Peșului (plaiul)	73	11058	151
	Podgoria	122	30253	248
	Prahova (plaiul)	90	26090	290
	Teleajenu (plaiul)	105	30913	294
	Târgșorul	74	14023	189
Vărbilău (plaiul)	56	13739	245	
		911	207061	227
21. Putna	Bilieșci	88	16032	182
	Garlele	105	15445	147
	Răcăciuni	146	19581	134
	Sușița	114	16217	142
	Vrancea	86	18466	215
	Zăbrăuți	102	17868	175
			641	103609
22. R.-Sărat	Grădiștea	79	13271	168
	Marginea de jos	89	15401	173
	Marginea de sus	132	22345	169
	Orașului	129	15648	121
	Râmnicul	47	11350	241
	Râmnicul de jos	61	11198	184
	Râmnicul de sus	55	15268	278
		592	104481	178

JUDEȚUL.	P L A S A	Debite de băuturi spir- toase într-o plasă	Populați- unea unei păși	Căți locuitori la un debit fu- tr-o plasă
23. Roman	Fundul	45	10072	223
	Mijlocul	72	14712	204
	Moldova	64	22393	349
	Siretul de jos	72	18470	260
	Siretul de sus	53	21745	410
		305	87392	283
24. Romanați	Balta	121	28734	237
	Cămpul	75	25812	244
	Ocolul	109	21742	199
	Oltețul de jos	81	18974	234
	Oltețul de sus	52	15701	302
	Oltul de jos	94	24182	257
	Oltul de sus	90	22753	253
	622	157898	254	
25. Suceava	Moldova de jos	66	19309	293
	Moldova de sus	58	18095	312
	Muntele	37	13024	352
	Siretul de jos	67	21877	327
	Siretul de sus	65	20248	312
	Șomuzu	48	14827	309
	341	107380	315	
26. Tecuci	Berheci	66	19037	288
	Bêrlad	127	18490	145
	Nicorești	145	24186	166
	Stănișesci	45	16994	375
	Zeletin	99	19104	192
		482	97811	202
27. Teleorman	Burdea	75	24123	322
	Călmățui	81	21223	262
	Dunăre	80	19408	243
	Marginea	100	26594	266
	Mijlocul	65	18096	278
	Oltețului	77	19640	255
	Teleorman	76	18463	243
Targului	83	24837	299	
	637	172384	271	

JUDEȚUL	P L A S A	Debite de băuturi spir- tose într-o plasă	Populați- unea unei plăși	Câți locuitori la un debit în- tr-o plasă
28. Tulcea .	Babadag	36	14372	399
	Isaccea	41	10345	252
	Istrului	41	14489	353
	Măcin	56	12543	224
	Sulina	18	3044	169
	Tulcea	43	14445	336
			235	69238
29. Tutova .	Corodul	71	12031	169
	Jarăvêț	51	11213	220
	Pereschivul	59	12451	211
	Simila	82	14020	171
	Targul	84	14011	167
	Tutova	78	18787	241
			425	82513
30. Vaslui .	Crasna	97	19550	202
	Fundurile	112	19436	174
	Mijlocul	77	12130	158
	Racova	70	18603	266
	Vaslui	92	22668	246
		448	92387	206
31. Vâlcea	Cerna de jos	40	20113	503
	Cerna de sus	40	14632	366
	Cozia (plaiul)	81	12686	157
	Horezul (plaiul)	79	18836	238
	Mijlocul	10	8684	868
	Ocolul	48	13519	282
	Oltețul de jos	39	13385	343
	Oltețul de sus	29	10629	366
	Oltul de jos	62	25072	404
Oltul de sus	56	16499	295	
		484	154055	318
32. Vlasca	Călniștea	87	22738	261
	Călugăreni	111	24423	220
	Clănița	69	20236	293
	Dunărei	88	20429	232
	Glavaciocul	51	19118	375
	Marginea	88	19768	225
	Neajlovul de jos	51	16450	223
	Neajlovul de sus	35	16556	473
		580	159718	279
Totalul debitelor de băuturi spirtoase și populației rurale		17520	4512642	237

Și din acest tablou ca și din cel precedent se vede că: cârciumile în satele Dobrogei sunt rare. În adevăr, dacă se scad comunele urbane, rămâne o cârciumă la 36 km. □, în județul Tulcea și una la 29 km. □ în Constanța. În cele-lalte județe se ridică cu mult peste ceea ce am văzut pentru țera întregă afară de Tecuci unde se află o cârciumă la 3.19 km. □ și Ilfov cu o cârciumă la 4.07 km. □.

În satele județelor vinicole din Moldova proporțiunea rămâne tot mare.

În județele de munte cârciumile sunt mai rare. Așa în: Suceva se află o cârciumă la 10 km. □; în Némțu una la 10.37 km. □; în Gorj una la 14.06 km. □.

În județul Brăila, fără oraș, rămâne o cârciumă la fie-care 9.30 km. □; și în județul Covurluii una la 6.93 km. □.

Din următorul tablou se poate vedea pentru comunele urbane în parte, pentru cele rurale în parte și pentru țera întregă, raportul ce există în fie-care județ între numărul populațiunei și numărul localurilor de vânzare de băuturi spirtose. (Vezi tabloul No. 4).

Din acest tablou se vede că:

Pentru orașe media este de 92 locuitori pentru un debit.

Județele în cari sunt mai mulți locuitori la un debit sunt:

Botoșani	cu	142	locuitori	la un debit.
Iași	"	138	"	" " " "
Némțu	"	129	"	" " " "
Roman	"	124	"	" " " "
Muscel	"	123	"	" " " "

Județele în cari debitele sunt mai numeroase și prin urmare numărul locuitorilor mai mic pentru fie-care debit sunt:

Putna	cu	54	locuitori	la un debit.
Ialomița	"	57	"	" " " "
R.-Sărat	"	65	"	" " " "
Gorj	"	69	"	" " " "
Brăila	"	70	"	" " " "
Buzău	"	71	"	" " " "
Vlașca	"	71	"	" " " "
Olt	"	73	"	" " " "

Pentru sate media este de 237 locuitori la un debit.

Județele în cari numărul locuitorilor întrece această medie sunt:

TABLOUL No. 4

de

Debitele de băuturi spirtoase în raport cu populațiunea urbană și cea rurală la 1/13 Septembrie 1893.

Tablou recapitulativ pe județe.

No. ourent	Județele	IN COMUNELE URBANE			IN COMUNELE RURALE			IN TERA INTREGA		
		Debite	Locuitori	Cașt locuitor la un debit	Debite	Locuitori	Cașt locuitor la un dedit	Debite	Locuitori	Cașt locuitor la un debit
1	Argeș	165	15007	91	483	162707	337	648	177714	274
2	Bacău	238	19200	81	851	153296	180	1089	172496	158
3	Botoșani	247	35156	142	459	112830	246	706	147986	210
4	Brăila	667	46715	70	473	72016	152	1140	118731	104
5	Buzeu	317	22505	71	836	173329	207	1153	195834	170
6	Constanța	177	17391	98	246	78642	320	423	96033	227
7	Covurluiu	632	59143	94	404	68010	168	1036	127153	123
8	Dâmbovița	140	10878	78	731	168265	231	871	179143	206
9	Dolj	376	35453	94	1016	266932	263	1392	302385	217
10	Dorohoiu	158	16142	102	377	119106	316	535	135248	252
11	Fălciu	131	12660	96	357	71039	199	488	83699	172
12	Gorj	59	4076	69	340	149498	439	399	153574	385
13	Ialomița	142	8125	57	813	138505	170	955	146630	154
14	Iași	562	77344	138	429	98035	228	991	175379	177
15	Ilfov	2274	199977	88	1277	220614	173	3551	420591	118
16	Mehedinți	167	15590	93	545	192670	354	712	208260	292
17	Muscel	83	10180	123	364	85314	234	447	95494	216

18	Némțu	215	27653	129
19	Olt	72	5283	73
20	Prahova	469	50040	107
21	Putna	422	22823	64
22	R. Sărat	163	10533	65
23	Roman	114	14157	124
24	Romanați	163	15495	95
25	Sucéva	90	8477	94
26	Tecuciū	100	9261	92
27	Teleorman	332	29347	88
28	Tulcea	202	34440	114
29	Tutova	213	20008	94
30	Vasluiū	93	7454	80
31	Valcea	131	12628	96
32	Vlașca	177	13559	71
	Total	9591	885700	92

403	110337	274	618	137990	223
413	115570	280	485	120853	249
911	207061	227	1380	257101	186
641	103609	162	1063	126432	119
592	104481	178	755	115014	152
305	87392	283	419	101549	242
622	157898	254	785	173393	221
341	107380	315	431	115857	269
482	97811	202	582	107072	184
637	172384	271	969	201731	208
235	69238	124	537	103678	193
425	82513	194	628	102521	161
448	92387	206	541	99841	185
404	154055	318	615	166683	271
580	159718	279	757	182277	227
17520	4152642	237	27111	5038342	186

Gorj	cu	439	locuitorii	la	un	debit.
Mehedinți	"	354	"	"	"	"
Argeș	"	337	"	"	"	"
Constanța	"	320	"	"	"	"
Vâlcea	"	318	"	"	"	"
Dorohoiu	"	316	"	"	"	"
Romanați	"	315	"	"	"	"

Județele în cari numărul locuitorilor este inferior mediei acestia de 237 sunt :

Tulcea	cu	124	locuitorii	la	un	debit.
Braila	"	152	"	"	"	"
Putna	"	162	"	"	"	"
Covurluiu	"	168	"	"	"	"
Ialomița	"	170	"	"	"	"

După aceste date nu trebuie să credem că alcoolismul este mai întins în județele unde găsim mai puținii locuitori la un debit, pentru că nu este destul să fie debit ci trebuie să șcim și cât se consumă în el. În județele unde satele sunt apropiate unele de altele va fi o cârciumă la un mai mic număr de locuitori, și acolo unde satele sunt mai depărtate, din contră, va fi o cârciumă la un mai mare număr de locuitori.

Afară de aceste împrejurări trebuie să mai șcim că în județele sărace vor fi mai puține cârciumi de cât în acelea unde populațiunea este mai bogată. Consumațiunea spirtoselor mai depinde și de populațiune. Așa în județul Constanța de și comunele sunt rare, totuși consumațiunea este mică și această împrejurare nu ar putea fi atribuită de cât prezenței populațiunii turcesci care consumă foarte mici cantități de băuturi alcoolice. (Veđi tabloul No. 5).

Acum tot sub formă de tablou să vedem și numărul debitelor din comunele urbane, nereședințe de județ, câți locuitori vin la un debit pentru fie-care oraș și câți locuitori vin la un debit în toate comunele urbane nereședințe de județ din întreaga țără. (Veđi tabloul No. 6).

Doctorul Baer din Berlin, autorul cel mai clasic în materie alcoolismului, ca și alți scriitori moderni, afirmă că beția locuitorilor unei regiuni ôre-care se află în raport direct cu numărul cârciumilor ; — că acolo unde numărul cârciumilor este mare, concurența împinge pe cârciumar ca prin mijlócele cele mai murdare să provóce la consumațiune mai mare.

D. Dr. Felix însă crede că nu este numai numărul cârciumilor dintr'o circumscripțiune care influențază la consumațiunea alcoolului, ci și împărțirea lor.

TABLOUL No. 5

de

Numărul cărciumilor în comunele urbane reședințe de județe.

Numărul curent	Numele județului	Numele orașului	Numărul debitelor	Locuitorii	Câți locuitorii la un debit
1	Argeș	Piteșci	141	12126	86
2	Bacău	Bacău	141	12675	90
3	Botoșani	Botoșani	196	31024	159
4	Brăila	Brăila	667	46715	70
5	Buzău	Buzău	251	17307	69
6	Constanța	Constanța	72	7994	111
7	Covurluiu	Galați	632	59143	94
8	Dâmbovița	Targoviște	110	8299	75
9	Dolj	Craiova	333	30081	90
10	Dorohoiu	Dorohoiu	103	9313	90
11	Fălciu	Huși	131	12660	96
12	Gorj	Targul-Jiu	59	4076	69
13	Ialomița	Călărași	142	8125	57
14	Iași	Iași	504	72859	144
15	Ilfov	București	2195	194633	89
16	Mehedinți	Turnu-Severin	152	14669	97
17	Muscel	Câmpu-Lung	83	10180	123
18	Nemțu	Pietra	138	20000	145
19	Oltu	Slatina	72	5283	73
20	Prahova	Ploești	323	34474	107
21	Putna	Focșani	286	17039	60
22	R. Sărat	R. Sărat	163	10533	65
23	Roman	Roman	114	14157	124
24	Romanați	Caracal	103	10915	106
25	Suceva	Fălțiceni	90	8477	94
26	Tecuci	Tecuci	100	9261	92
27	Teleorman	Turnu-Măgurele	108	5995	56
28	Tulcea	Tulcea	135	17257	135
29	Tutova	Bêrlad	213	20008	94
30	Vaslui	Vaslui	93	7454	80
31	Vâlcea	R. Vâlcea	53	4488	85
32	Vlașca	Giurgiu	177	12559	71
		Total	8080	749779	93

TABLOUL No. 6

de

Numărul debitelor din comunele urbane cari nu sunt reședințe de județe.

No. curent	Județul	Comuna urbană	No. debitelor	Locuitori	Câți locuitori la un debit
1	Argeș . . .	Curtea de Argeș	24	2881	120
2	Bacău . . .	Târgul-Ocna . . .	97	6525	67
3	Botoșani . . .	Hârlea	51	4132	81
4	Buzău . . .	Mizil	66	5198	79
		Cernavoda	37	1553	41
		Cusgun	4	749	187
5	Constanța . . .	Hârșova	17	2171	128
		Mangalia	6	788	131
		Megidia	21	1942	92
		Ostrovu	20	2194	110
6	Dâmbovița . . .	Găești	29	2221	76
		Potlogi	1	358	358
7	Dolj	Calafat	43	5372	125
8	Dorohoiu . . .	Herta	19	2919	154
		Michăileni	36	3910	109
9	Iași	Târgul-Frumos	58	4485	77
10	Ifov	Oltenița	79	5344	68
11	Mehedinți . . .	Baea de aramă	15	921	61
12	Nemțu	Nemțu	77	7653	99
		Câmpina	19	2538	134
		Filipești	12	1167	97
13	Prahova	Sinaia	45	1100	24
		Slănic	21	4051	193
		Urlați	17	3519	207
		Văleni	32	3191	100
14	Putna	Odobesci	81	3594	44
		Panciu	55	2190	40
15	Romanați . . .	Corabia	60	4580	76
		Alexandria	111	12308	112
16	Teleorman . . .	Roșiori de vede	74	6143	83
		Zimnicea	39	4901	126
		Babadag	20	3101	155
		Chilia veche	18	2075	115
17	Tulcea	Isaccea	16	3072	192
		Măcin	41	3360	82
		Mahmudia	5	1258	252
		Sulina	67	4317	64
18	Vâlcea	Drăgașani	43	4145	96
		Ocelele mari	35	3995	114
		Total	1511	135921	90

Dacă într'un singur târguşor numărul cârciumilor este excesiv de mare, dacă țăranul care are afaceri în acel târguşor în nainte de a intra în prăvălia pe care o caută, trece pe din naintea unui număr prea mare de cârciumi, ispita este pentru el mai mare de cât în cazul când numărul cârciumilor ar fi mai mic.

NUMĂRUL FABRICELOR DE ALCOOL DIN ROMÂNIA.

Numărul acestor fabrici este, după scriptele ministerului de finanțe, în tot regatul României de 50 (cinci-zeci).

Dintre acestea numai 23 posed aparate moderne pentru rafinarea alcoolului iar restul de 27 sunt poverne seú velnițe cari produc spirit brut, nerafinat.

Fabricele de alcool cari posed aparate de rafinare se aflu în județele următóre :

In județul Prahova se aflu	7 fabrici.
„ Ilfov „ „	4 „
„ Bacău „ „	2 „
„ Iași „ află	1 fabrică
„ Vasluiu „ „	1 „
„ Némțu „ „	1 „
„ Tutova „ „	1 „
„ Covurluiu „ „	1 „
„ Brăila „ „	1 „
„ Ialomița „ „	1 „
„ Mehedinți „ „	1 „
„ Dâmbovița „ „	1 „
„ Muscel „ „	1 „
„ Teleorman „ „	1 „

Fabricele cari nu posed asemenea aparate se aflu :

In județul Dorohoiu	8 fabrici.
„ Botoșani	5 „
„ Némțu	3 „
„ Suceva	3 „
„ Iași	2 „
„ Roman	2 „
„ Bacău	2 „
„ Mehedinți	1 „
„ Vasluiu	1 „

TABLOUL No. 7

de

Numele, numărul și felul aparatelor fabricilor de spirt din România.

No. curent	JUDEȚUL	FABRICA	FELUL APARATELOR	
			DE DESTILARE	DE FERMENTARE
				SLADUL
1	Bacău	1. Tețcani	<i>Continuelle</i>	verde
		2. Racova	Gals.	uscat
		3. Mărgineni	<i>Continuelle</i>	verde
2	Botoșani	4. Fântânele	Gals.	uscat
		5. Deleni	Gals	uscat
		6. Novaci	"	"
		7. Corul	"	"
		8. Botoșani	"	"
		9. Dumbrăveni	"	"
3	Brăila	10. Islaz	<i>Continuelle</i>	verde
4	Covurluiu	11. Barboși	"	"
5	Dâmbovița	12. Hași-Budea	"	"
		13. Hântesci	Gals.	uscat
6	Dorohoiu	14. Dersca	"	"
		15. Hudeșciî mari	"	"
		16. Târânauca	"	"
		17. Ibăneșci	"	"
		18. Ivorașcea	"	"
		19. Rădăuți	"	"
		20. Dorohoiu	"	"

7	Ialomița	21. Broșteni
8	Iași	22. Bădeni
		23. Bălteni
		24. Cornesci
9	Ilfov	25. Bragadir
		26. Băneșa
		27. Brăiloiu
		28. Bolintinu
10	Mehedinți	29. Turnu Severin
11	Muscel	30. Clucerăsa
		31. Craconi
12	Nemțu	32. Tubucani
		33. Dărmănesci
		34. Mărăței
		35. Bucov Gabriel
		36. Bucov Palanga
		37. Bereasca
13	Prahova	38. Târgul vechiu
		39. Bucov Mircescu
		40. Goga
		41. Ghebóia
14	Roman	42. Dulcesci
		43. Voriesci
		44. Drăgășani
15	Suceva	45. Baea
		46. Cristesci
16	Teleorman	47. Nanovu
17	Tutova	48. Ghidigeni
18	Vasluiu	49. Ghițoc
		50. Rediu

<i>Continuelle</i>	verde
Gals	uscat
"	"
<i>Continuelle</i>	verde
"	"
"	"
"	"
<i>Schwartz</i>	"
<i>Continuelle</i>	"
Gals	uscat
"	"
<i>Continuelle</i>	verde
Gals	uscat
<i>Continuelle</i>	verde
"	"
"	"
"	"
"	"
"	"
"	"
Gals	uscat
"	"
"	"
"	"
"	"
<i>Continuelle</i>	verde
"	"
"	"
Gals	uscat

În aceste 50 de fabrici s'a întrebuințat ca materie primă, tot după scriptele ministerului de finanțe, în anul 1893 :

Porumb	60,791,200 kgr.
Grâu	1,426,300 "
Cartofi	4,381,200 "
Făină de seară	3,394,700 "
Malt de orz și ovéz	12,860,400 "

De cartofi, cari dau alcoolul cel mai necurat și cel mai greu de rafinat, se face uz în 6 velnițe din județul Dorohoiu și 1 din județul Botoșani.

Celelalte fabrici întrebuințez exclusiv grânele. (Vezi tabloul No. 7).

Un mic număr dintre proprietarii acestor fabrici au introdus sistemul doctorului Effront care constă în adăogarea la materia primă aflată în fermentațiune unei mici cantități de acid florhidric seu sare florhidrică pentru a regula fermentațiunea și a opri dezvoltarea alcoolurilor superioare. Ceea ce însă trebuie regretat este faptul că tocmai acei fabricanți cari produc spirtul cel mai impur, din cartofi, tocmai aceștia nu se folosesc de invențiunea doctorului Effront din Bruxelles, spre a reduce o mare cantitate de impurități din fabricatul lor.

CONSUMAȚIUNEA BĂUTURILOR ALCOOLICE ÎN ROMÂNIA.

Dintre băuturile alcoolice ce se consum în țară, acelea a căror consumațiune se poate constata sunt: *spirtul* și *berea*, din cauză că pe lângă fie-care fabrică, conform art. 18 din legile de la 1882 și 1886 asupra *așezării și administrării importului asupra băuturilor spirtose*, se află câte un agent al fiscului.

Consumațiunea vinului, țuicei, coniacului, rachiului de tescovină, drojdie nu se cunoște din cauză că după o lege din 1889 care modifică pe cele din 1882 și 1886 taxa pentru aceste din urmă băuturi spirtose nu se plătesc după cantitatea fabricată ci după întinderea pământurilor producătoare, adică pe ectarele de livele de pruni seu vie din ale căror produse se fabrică asemenea băuturi.

Constatarea acestor întinderi se face numai prin declarațiunile făcute de proprietarii la primăriile locale și după art. 5 din sus și lege se prevede oarecari pedepse pentru lipsa de declarațiune seu declarațiunile false. Prin urmare constatarea producțiunii acestor din urmă feluri

de băuturi, cu toate îngrijirile și precauțiunile ce s'ar lua, nu poate fi nici o dată sigură.

Din următorul tablou luat de la ministerul de domenii se poate vedea consumațiunea crescândă a berei și alcoolului de la 1880—1894 inclusiv. (Vezi tabloul No. 8).

Din acest tablou ceea ce se observă este faptul următor: Fabricațiunea berei a mers crescând în timp de 14 ani iar consumațiunea ei de și a mers și ea tot progresând în termen general, vedem însă că în decursul anilor 1882—83, 1883—84, 1885—86 și 1886—87 cantitatea consumată a fost mai mică față de anii precedenți și cu mult mai mică față de fabricațiunea anilor corespunzători.

Dacă trecem acum la fabricațiunea alcoolului vedem că cea mai mare fabricațiune a fost în 1883—84. În anii precedenți acestei date fabricațiunea mergea crescând. În anii următori acestei date până la 1888—89, această fabricațiune a mers descrescând; de la această dată a început iar a crește și creșterea este destul de însemnată pe fie-care an (diferență de la un an la altul de 4—6 milioane litri).

Dacă de la rubrica fabricațiunii acestui product ne vom arunca ochii asupra consumațiunii, vom vedea că până la 1883—84 consumațiunea de și a mers crescând, prezintă însă un maximum de consumațiune în 1881—82 (30,555,720.15) litri; a mers crescând apoi până la 1886—87 când a ajuns la un minimum de consumațiune (6,861,636 litri).

De la 1886—87 consumațiunea a început iarăși să crească destul de simțitor (4—5 milioane litri pe an) așa în cât în decursul anului 1893—94 această consumațiune este mai mică de cât cea din 1881—82 cu: 1,188,259 litri.

Acastă oscilațiune a consumațiunii alcoolului și berei am căutat să o pun în evidență în tabloul No. 9.

Ceea ce ne izbesce privirea din acest tablou este descrescerea producțiunii și consumațiunii alcoolului de la 1883—84 până la 1886—87, an în care prezintă un minimum de consumațiune (8,861,636 litri) iar de aci în nainte vedem că începe iarăși creșterea.

Acastă descrescere poate să fie atribuită taxei înființată pe grad seú de un leu pe vadră iar nu pe pogon cum era mai nainte, căci după desființarea acestor taxe se vede clar că numărul litrilor consumați a început să crească din nou.

La descrierea delurilor din România am văzut că în țară se produce anual ca la 687,000 ectolitrii vin cu totă paguba produsă de filoxeră.

Sunt însă anii în cari se produce mai mult vin și sunt alții în cari se produce mai puțin.

TABLOUL No. 8

de

Producțiunea și consumațiunea berii și alcoolului de la 1880—1894.

B E R E

A L C C O O L

Anul	Cantitatea produsă în litri	Cantitatea consumată în litri	Cantitatea consumată în litri	Cantitatea produsă în litri	Cantitatea consumată în litri
1880—81	3,532,601	2,133,069	48	31,441,558	24,374,820
1881—82	2,259,566	2,452,682	—	30,073,741	30,555,720
1882—83	3,470,668	1,969,431	42	34,311,832	24,287,749
1883—84	3,737,002	1,973,101	28	36,188,473	25,513,382
1884—85	4,182,260	2,403,249	83	28,497,871	23,000,280
1885—86	3,192,196	1,783,326	62	25,362,606	15,834,342
1886—87	3,085,639	1,820,828	52	19,951,108	6,861,636
1887—88	3,858,310	2,332,062	17	20,297,320	8,870,346
1888—89	4,554,109	2,779,455	50	17,611,948	8,682,801
1884—90	4,187,958	2,303,323	—	19,583,888	13,602,040
1890—91	4,565,901	2,599,461	80	23,776,236	17,759,621
1891—92	5,422,057	3,025,090	35	28,643,925	21,012,269
1892—93	5,059,033	3,215,862	—	23,390,771	20,780,563
1893—94	5,970,928	3,640,760	—	29,769,904	29,367,461

Aşa pe anul 1891—92 D. Crupenski a evaluat consumaţiunea vinului după rapoartele primarilor la 355,700,000 litri iar în anul 1892—93, tot după sciinţele comunicate de autorităţile comunale, a evaluat această consumaţiune la suma de 310,945,295 litri.

Dintr'o tabelă alcătuită de D. Crupenski rezultă că în anul 1892 cantităţile cele mai mari de vin au fost consumate, în raport cu numărul populaţiunei, în următoarele localităţi:

Giurgiu	137,694 hectolitri
Bucuresci	324,413 "
Galaţi	115,578 "
Hârlău	16,898 "
Piétra	15,116 "
Constanţa	16,782 "
Bacău	21,597 "
R.-Sărat	17,273 "
Călăraşi	17,159 "
Buzău	30,716 "

Admiţând evaluarea populaţiunei Române la 5.500,000 locuitori ar rezulta că fie-care locuitor ar consuma pe fie-care an ca la 56,50 litri de vin.

Consumaţiunea rachiului a fost evaluată în

1891—92	la 15.691.800 litri
1892—93	" 35,336,700 "

Rezumând aceste medii ar rezulta că un locuitor consumă pe fie-care an aproximativ:

56.50 litri vin

5.60 alcool (ţuică, coniac, tescovină, drojdie etc).

Oraşele în cari consumaţiunea de rachiu a fost cea mai mare în anul 1892 sunt:

Giurgiu	66.181 hectolitri
Galaţi	46,402 "
Ploesci	31,898 "
Bucuresci	25,728 "
Brăila	10,820 "
Craiova	10,735 "

În ceea ce priveşte berea trebuie să observăm că mai totă berea consumată în cursul unui an se întrebuinţează numai de locuitorii din oraşe.

Această populaţiune orăşenească reprezentând numai 18% din po-

TABLOUL

de fabricatele de bere din

No. curent	Proveniența fabricatului, denumirea produsului și proprietățile organoleptice	Determinarea densității gravimetrice și viscozității	Determinarea alcoolului prin distilare și determinarea peometrică	Determinarea extractului must de bere	Determinarea Maltosei și Dextrinei	Dosarea Azotului	Dosarea acidității
	Bere COSMAN Coloarea galbenă brună, turbure, cu sediment, gust acru, amar, adusă în condițiuni improprii pentru analiză.	Viscoasă și turbure, fermentativă.	4.1%	8.9472	Maltosa fiind deja fermentată nu s'a putut doza.	—	Intrată în fermentațiune lacto-acetică în mod avansat
	Bere OPPLER	—	5.25%	4.8610%	—	—	—
	DE BIE (Severin)	—	6.8%	4.5920	—	—	—
	Bere BRAGADIR Gust și miros aromatic, de maltosă și hamei, se prezintă limpede de o coloră mai închisă cu berea <i>Pilsen</i> .	Viscoasă	5.55%	7.7135	Dextrina 4.225 Maltosa 5.45	0.9655 Proteina 6.11	Acizi fixi 0.36 Acizi volatili 0.0160

No. 10

debitagiul (România)

Determinarea glicerinei	Determinarea corpilor ficșl	Căutarea surogatelor și conservatricelor				Examinarea micrografică și zimogenă	OBSERVAȚIUNE
		Compușii salicilați	Sacharina (Fahlberg)	Compușii Sulfuróselor	Materiile pykropagene și alcaoiđl		
—	0.1216	—	—	—	Nu sunt cuprinse	Mycoderma cerevisiae și mycoderma aceti	Fabricatele sunt libere de surogate
—	0.1946	—	—	—	—	—	—
—	0.1450	—	—	—	—	—	—
0.1882	0.2101	—	—	0.0023	—	—	Berea Bragadir se prezintă în condițiunea unui produs de compozițiune normală (ca și produsele similare Bavareze și Austriace) pronunțat alcoolică ca bere de export cu 5% alcool, asemenea și pronunțat maltozică

pulațiunea țerei pe care am admis'o de 5.500.000 în termen mediu, ar rezulta că avem în orașe 885,700 locuitori séu mai exact ca la un milion de locuitori. În cazul acesta fie-care orașén ar consuma 3 litri de bere pe fie-care an, iar fie-care locuitor al țerei, dacă am admite că toți întrebuințez berea, ar consuma 0.60 litri bere.

Orașele în cari s'a consumat mai multă bere în anul 1892 sunt:

Bucuresci	27.992	ectolitri
Galați	14.316	"
Brăila	10.260	"
Ploesci	8.676	"
Severin.	7.030	"

Dacă acum după ce am vădut aproximativ cam ce cantități de bături alcoolice întrebuințéză anual un Român, vom compara datele României cu ale altor state din Europa, socotite tot de fie care locuitor pe an, vom găsi că :

Consumațiunea de bături alcoolice în diferite țeri

Ț E R A	CONSUMAȚIUNEA DE FIE CARE CAP		
	Spirit de 100°	B e r e	V i n
	Litri	Litri	Litri
Francia	7.70	22	94
Danemarca	6.20	33	1
Olanda	4.46	39	2
Austro Ungaria	4.37	33	22
Belgia	4.45	187	3
Germania	4.40	107.50	6.40
România	3—5.50	0.60	56.42
Rusia	3.97	4.60	3
Suedia	3.25	11.00	1
Elveția	3.16	45	1
Englitera	2.63	143.90	2
Italia	1.40	0.90	95
Spania	—	—	115
Bulgaria	—	—	104
Grecia	—	—	109
Portugalia	—	—	96
Norvegia	1.84	29.50	1

Din acest tabloú ar rezulta că România este o țără în care se consumă mult alcool și tot-o-dată și mult vin. Trebuie însă să se aibă

în vedere că, pentru producțiunea diferitelor alcooluri, afară de cel de grâne, evaluarea lor cum a fost făcută de D. Crupenski este poate prea mare și afară de asta și tăria lor este deosebită. Așa țuica este destul de slabă și 6,75 litri țuică ar echivala cu un litru spirt de 100%.

În ceea ce privește consumațiunea alcoolului România ar ocupa rëndul al 7-lea între următoarele state ale Europei:

Consumațiunea alcoolului.

Ar fi cea mai mare în:

1. Franția	7.70 litri pe an de cap
2. Danemarca	6.20 "
3. Olanda	4.46 "
4. Belgia	4.45 "
5. Germania	4.40 "
6. Austria	4.37 "
7. România	3-5 ⁵⁰ "
8. Rusia	3.37 "
9. Suedia	3.25 "
10. Elveția	3.16 "
11. Anglita	2.68 "
12. Norvegia	1.84 "
13. Italia	1.40 "

Consumațiunea berei.

Ar fi cea mai mare în:

1. Belgia	187 litri pe an de cap.
2. Anglita	143.90 "
3. Germania	107.50 "
4. Elveția	45 ⁰⁰ "
5. Olanda	39 "
6. Danemarca și Austria	33 "
7. Norvegia	29 "
8. Franția	22 "
9. Suedia	11 "
10. Rusia	4 ⁶⁰ "
11. Italia	0.30 "
12. România	0.60 "

Deci în ceea ce privește consumațiunea berei, România ar ocupa

rândul cel din urmă dintre statele Europei cari se folosesc mult de băuturile alcoolice. Dacă am avea în vedere însă considerațiunea de mai sus și anume că berea se întrebuintează la noi numai de orășeni, atunci cantitatea de bere consumată fiind de 3 litri pe an de cap, România ar ocupa rangul al 10.

Consumațiunea vinului.

Ar fi cea mai mare în:

1. Spania	115 litri pe an de cap.	
2. Grecia	109	"
3. Bulgaria	104	"
4. Portugalia	96	"
5. Italia	95	"
6. Franca	94	"
7. România	56 ⁴²	"
8. Austro-Ungaria	22	"
9. Germania	6 ⁴⁰	"
10. Belgia și Rusia	3	"
11. Anglita și Olanda	2	"
12. Suedia, Norvegia, Danemarca	1	"

Prin urmare în privința consumațiunii vinului ca și în cea a alcoolului România ocupă rangul 7 între statele Europene consumătoare de băuturi alcoolice.

Cauza micel consumațiuni a berel în România.

Din cele descrise în capitolul consumațiunii băuturilor alcoolice, ne-am putut convinge că berea la noi în țară se consumă foarte puțin și această consumațiune se face numai de populațiunea orășenească.

În acest capitol ne propunem a vedea cauzele pentru cari consumațiunea acestei băuturi este așa de limitată.

Taxele puse pe bere sunt mai mari ca în oricare altă țară din Europa și un German dicea relativ la aceste taxe că: „dacă în Germania s'ar pune pe bere numai a treia parte din taxele României, a doua și ar isbucni revoluția“.

Pentru ca să ne putem convinge despre aceste taxe mari în România, să facem o comparațiune sub formă de tablou între taxele noastre și cele streine.

1893.

STATUL	Numărul fabricelor de bere	Producțiunea de bere în ectolitri	Litri consumați pe cap	Incașările statului în milioane de lei	Impozitul anual pe cap		Impozitul pe ectolitr	
					Lei	B.	Lei	B.
Austro-Ungaria	1,803	17,511,664	1.7-148	82	0-9	35	5	45
Germania	22,653	54,642,367	53-284	100	1-6	50	1-2	50
Anglia	10,143	52,493,316	136	252	6	70	4	40
Belgia	2,875	9,538,817	147	16	2	50	2	30
Francia	2,649	8,837,750	26	24	0	60	3	70
Rusia	1,184	4,483,586	5.7	19	0	36	5	80
Elveția	325	1,189,560	44	—	—	—	0	25
România	26	37,000	0.60	1	0	25	30	—
Bulgaria	17	46,200	1.80	—	0	38	—	—

Prin urmare România plătește 30 lei impozit pe ectolitrul de bere, pe când Belgia abia 2.30; iar din tabloul de mai sus se vede că în Francia se plătește a 8^o parte de cât se plătește în România, în Austro-Ungaria a 6^o parte, în Belgia a 14^o parte. În Viena, Berlin etc. berea se vinde cu 20 — 25 bani litrul; la noi cu un leu, și iată cauza:

La un litru de bere avem în România:

Taxa fiscală (Statul)	0.30	bani.
„ comunală	0.24	„
Taxe în total	0.54	bani.
Fabricantul vinde litrul cu	0.26	bani.
Transportul și câștigul vânzătorului	0.20	„
Total	1.00	„

De aceea se și vinde astăzi litrul de bere cu un leu său halba cu 0.50 bani.

Pentru ca să se poată întinde consumațiunea berei ar trebui ca:

Taxa fiscală să fie	0.08	bani.
„ comunală	0.06	„
Taxe în total	0.14	bani.
Fabricantul se vinde litrul cu	0.22	bani.
Transportul și câștigul vânzătorului	0.14	„
Total	0.50	bani.

În cazul acesta s'ar vinde halba cu 25 bani séu litrul cu 50 bani iar în comunele rurale cu 40 bani.

Reducându-se taxa pe ectolitrul la a treia parte séu chiar la 8 lei, statul nu ar pierde nimic de óre-ce s'ar consuma cel puțin de 3 ori mai multă bere de cât se consumă astă-đi.

Examenul chimic al bęturilor alcoolice întrebuintate în România.

Prin extrema bună-voință a d-lui Dr. A. Bernard-Lendway, directorul institutului chimic Universitar din capitală cum și a d-nilor I. Gabaí, chimist ajutor și Th. Marian, secretar al ęisului institut, m'iam putut culege următoarele date chimice asupra examenului făcut la Institutul diferitelor feluri de bęturi alcoolice trimise de diferitele autorități din țeră. M'iam ales anul 1894 ca unul care a fost cel mai fecund în asemenea analize. În acest an s'a făcut examenul a :

131	probe de țuicǎ.
118	" " diferite rachiuři.
33	" " basamac.
7	" " mastică.
8	" " coniac.
33	" " rom.
17	" " liqueur.
13	" " spirt.

Dintre aceste s'aũ găsit :

No. și FELUL PROBELOR	Admizibile	Suspecte séu reprobabile	Prohibite
118 Rachiuři . . .	58	50	10
131 Țuică . . .	107	22	2
33 Basamac . . .	29	2	2
7 Mastică . . .	3	4	—
8 Coniac . . .	6	2	—
33 Rom . . .	11	17	5
17 Liqueur . . .	8	3	6
13 Spirt . . .	4	9	—
360	226	109	25

Prin urmare din 360 probe de bęturi alcoolice trimise spre exa-

minare institutului chimic universitar în cursul anului 1893, s'aun găsit : 226 admizibile, 109 suspecte seũ reproșabile și 25 prohibite.

Dupã concentrațiune am găsit cã :

<i>Cele mai concentrate aveau următoarele grade :</i>	<i>Cele mai slabe aveau următoarele grade :</i>
Țuica 52 ^{0.2} ₀	Țuica 7 ^{0.8} ₀
Rachiul 64 ^{0.6} ₀	Rachiul 15 ^{0.0} ₀
Drojdia 42 ^{0.2} ₀	Drojdia 13.9 ^{0.0} ₀
Basamacul 27 ^{0.5} ₀	Basamacul 2 ^{0.3} ₀
Mastica 41 ^{0.52} ₀	Mastica 18 ^{0.0} ₀
Romul 67 ^{0.0} ₀	Romul 42 ^{0.0} ₀
Coniacul 43 ^{0.0} ₀	Coniacul 37 ^{0.0} ₀
Liqueurul 37 ^{0.35} ₀	Liqueur 14 ^{0.5} ₀
Spirtul 95 ^{0.0} ₀	Spirtul 22 ^{0.2} ₀
Vișinata 28 ^{0.0} ₀	Vișinata —

Dintre esențele examinate în Institut s'aun găsit cã din 43 probe de esențe : 32 erau admizibile, 11 neadmizibile.

Dintre aceste 11 neadmizibile 5 aũ fost prohibite și anume :

- 1 Esență de drojdiã
- 1 " " ananas
- 1 " " rom
- 1 " " țuicã
- 1 " " migdale amare.

Suspecte aũ fost 6 și anume :

- 1 Esență de nucã
- 2 " " țuicã
- 2 " " rom
- 1 " " coniac

Substanțele vãtãmãtoare ce s'aun găsit în bẽturile prohibite aũ fost :

- Eter acetic,
- tincturã benzol,
- nitrite,
- esențe sintetice,
- acid azotic,
- pigmenți sintetici,
- sulfo-fucsinã,
- acid dimetil azo-benzol sulfomic,
- eter formic,
- acid picric,
- fucsinã,
- eter butilic,
- nitro-benzol.

Alcoolul acestor băuturi era nerafinat și provenea în cea mai mare parte din cereale.

În cele suspecte pe lângă impuritățile rezultate din nerafinarea alcoolului, și care alcool la unele provenea tot din cereale, s'aă mai găsit și substanțe din cele enumerate mai sus însă în forțe mici proporțiuni.

Proprietățile organoleptice ale acestor băuturi.

Aceste proprietăți, găsite la majoritatea diferitelor grupuri de băuturi, am căutat să le rezum în următorul tablou :

FELUL BĂUTURII	Admizibile	Suspecte	Prohibite
Rachiuri.	Lichid limpede, puțin gălbui, miros și gust alcoolic.	Coloarea galbenă foarte slabă, miros de alcool superior (fusel) gust ardeător preparate din spirt nerafinat.	Limpede, de culoare roșie, gust aromatic și dulce, miros de cuișoare.
Țuică.	Limpede, puțin gălbui, miros bine pronunțat de țuică, gust slab.	Lichid turbure, gălbui, miros și gust de țuică fără particularitate din cauza destilațiunii în condițiuni neglijente séu cu aparate primitive.	Limpede, incoloră, gust și miros de rachiu de drojdi (prezintă nitrite).
Basamacul.	Limpede, incolor, gust puțin alcoolic dulcég, miros fără particularitate, une-ori a anason.	Limpede gălbui, gust alcoolic și dulcég, miros de anason, foarte alcoolic.	Limpede, incolor séu puțin gălbui, miros de anason, gust dulcég dar foarte alcoolic.
Mastică.	Limpede, incoloră, miros de mastică, gust alcoolic și dulcég.	Lichid limpede gălbui, gust alcoolic și dulcég, miros de anason dar foarte alcoolică.	
Coniac.	Coloarea brună deschisă, limpede miros și gust particular care aduce aminte vinul tămăios. (Cârlova).	Limpede, galben, miros slab de coniac, gust ardeător. (eterul acetic).	

FELUL DEȚUREI	Admizibile	Suspecte	Prohibite
Rom.	Limpede, colóre roșie brună, miros și gust alcoolic forte, fără sediment.	Colóre galbenă închisă, gust arđetor, înțepător, miros de rom (eter acetic și amiduri nitróse).	Colóre brună deschisă, gust înțepător, miros tare de rom.
Liqueur.	Limpede, miros plăcut, gust dulce.	Limpede, colóre roză violetă, miros de trandafiri, gust dulce alcoolic și de trandafiri (fucsină).	Limpede, gălbui, gust slab alcoolic și aromatic, miros, idem. Aromatizat cu esență sintetică.
Spirit	Limpede, incolor, miros de alcool, gust înțepător, liber de alcool amilic, furfurool, aldehide, acetal.	Limpede, aprópe incolor, miros și gust alcoolic, (alcool amilic, furfurool, aldehidă).	Incolor, limpede, miros de alcooluri superióre (fusel) are furfurool, acetal, aldehide forte pronunțate.

Examenul vinurilor.

Din cele 700 probe de vin trimise institutului spre a fi analizate s'au găsit: 436 admizibile, 121 suspecte și reproșabile și 143 prohibite.

Din cele prohibite 104 au fost albe și 39 negre; multe din aceste vinuri prohibite au eticheta Odobesci și Drăgășani. In acestea s'au găsit: acidul salicilic de la 4—20 grame la ectolitru, acid fosforic, zacharină, acid azotic, glucoasă, pigmenți vegetali, glicerină, toate aceste substanțe in mare cantitate.

Tóte au fost supuse la operațiunii de salicilare, in proporțiunile de mai sus la ectolitru, ca și la operațiunii de aromatizare cu esențe, iar parte din ele, și anume vinurile roșii, la operațiunii de supra-pigmentare, adică la corijarea colorii printr'un pigment vegetal. Mai tóte lasau depozite prin repaos.

Din cele suspecte 87 au fost albe și 34 negre.

Suspiciunea asupra acestor vinuri provenea fie din cauza că au fost supuse la manipulațiunii de diluațiune, fie că erau rěu conservate, fie că trecuseră in fermentațiune acidă, fie că conțineau puțin acid azotic, urme de acid salicilic, li se adăogaseră glicerină, glucoasă etc.

In cele admizibile in multe s'a găsit urme de acid salicilic, pigmenți vegetali nevătămători și fuseseră indulcite cu zachăr.

Cele mai concentrate conțineau 14.2% alcool, iar cele mai slabe 3.5%.

Examenul berilor.

Se p \acute{o} te vedea mai bine din tabloul X in care se arat \acute{a} cum se procedez \acute{a} la analiza unei beri dup \acute{e} regulile adoptate in t \acute{o} te laboratoriele din continentul nostru. (Ved \acute{i} tablourile XI, XII și XIII, de modul cum se procedez \acute{a} la analiza vinurilor și produselor vin \acute{o} se (tabloul XI), a spirturilor rachisite (tabloul XII) și produselor alcoolice s \acute{e} u spirturilor nerachisite (tabloul XIII) tablouri puse la dispozi \acute{t} ie de d. director al Institutului chimic universitar d. *Bernal Lendway*, pentru a ar \acute{a} ta procedeele adoptate in instituttele chimice din Europa la esaminarea diferitelor feluri de b \acute{e} uturi alcoolice.

Consecin \acute{t} e abuzului de b \acute{e} uturi alcoolice.

Rom \acute{a} nul c \acute{a} nd a b \acute{e} ut vin și \acute{t} uic \acute{a} cu modera \acute{t} iune a fost destul de vital; ast \acute{a} - \acute{d} i ins \acute{a} , de c \acute{a} nd a inceput s \acute{a} consume basamacul in mai mare cantitate a inceput s \acute{a} deca \acute{d} \acute{a} . Aceast \acute{a} consuma \acute{t} iune excesiv \acute{a} de alcool, pe l \acute{a} ng \acute{a} ruinaea s \acute{a} n \acute{a} t \acute{a} tei, pe l \acute{a} ng \acute{a} influen \acute{t} a d \acute{a} un \acute{a} t \acute{o} re și produc \acute{a} t \acute{o} re de crime mai are inc \acute{a} și consecin \acute{t} e economice, c \acute{a} ci o parte insemnat \acute{a} din bugetul muncitorului se duce pe b \acute{e} uturi spirt \acute{o} se, și ceea ce este mai detestabil este c \acute{a} consuma \acute{t} iunea b \acute{e} uturilor alcoolice a inceput s \acute{a} se intin \acute{d} \acute{a} și int \acute{r} e copii muncitorilor.

Cabanis dicea c \acute{a} : „locuitorii unei \acute{t} eri avute in vinuri a \acute{u} drept caracter na \acute{t} ional amabilitatea, sunt in genere de \acute{s} tept \acute{i} , veseli și ospitalieri, sunt inzestra \acute{i} cu mult \acute{a} franche \acute{t} \acute{a} unii c \acute{a} tre al $\acute{t$ ii. Prin rachi \acute{u} omul ajunge intr' o mare mizerie social \acute{a} , desbr \acute{a} c \acute{a} t de ori-ce demnitate uman \acute{a} “.

Imaginea dintai \acute{u} de și o presenta \acute{u} inainte Rom \acute{a} ni \acute{i} , ast \acute{a} \acute{d} i ins \acute{a} s' a \acute{u} schimbat cu totul și dup \acute{a} cum dice d. Dr. Istrati in: „o pagin \acute{a} din istoria contemporan \acute{a} a Rom \acute{a} niei“ „bun \acute{a} tatea și ospitalitatea b \acute{a} tr \acute{a} neasc \acute{a} s' a schimbat la mul \acute{t} i in dispre \acute{t} s \acute{e} u ur \acute{a} pentru tot ce- \acute{i} inconjoar \acute{a} , a \acute{u} devenit mincinos \acute{i} și vindicativ \acute{i} , be \acute{t} ivi la culme, be \acute{t} ivi p \acute{a} na vind totul, pentru a- \acute{s} i da momente de pl \acute{a} cere false și costisitoare pungii și s \acute{a} n \acute{a} t \acute{a} ti \acute{i} lor; momente de pl \acute{a} cere in cari pumnul s \acute{e} u b \acute{a} ta g \acute{a} sesce adesea ori un obstacol de invins, in capul femeii, copilului s \acute{e} u vecinului“.

„Ce devine procrea \acute{t} ia, onestitatea, for \acute{t} a, munca și grija economic \acute{a} pentru p \acute{a} m \acute{e} ntul și vitele sale in aceste condi \acute{t} iuni, lesne se p $\acute{o$ te pricepe“.

Abuzul b \acute{e} uturilor alcoolice la noi mai devine grav și din cauza

climei prea fierbinti în 4—5 luni ale anului cum și din cauza alimentației insuficiente.

Influența alcoolismului asupra morbidității și mortalității.

Mediile născerilor în Europa este de 38‰ de locuitori. În România această medie este de 29.7 și dintre cele 28 state din Europa, România vine în privința născerilor a 26-a la clasificare.

Nu tot acest rang îl ocupă când este vorba de numărul morților. Ast-fel în Europa medie morților fiind de 28‰ de locuitori, în România această medie este de 26.5 și dintre cele 28 state Europene, România vine în rangul al XIV.

Mediile generală a Europei în ceea ce privește excedentul născerilor asupra morților este de 10‰; la noi această medie nu este de cât de 3.2‰ și dintre cele 28 state Europene, România vine în rangul al 27-o.

Singura mângăiere care ne mai rămâne este că avem în urma noastră *Francia* la care excedentul nu este de cât de 1.4 la mie și care în această privință ocupă ultimul rang în cele 28 state Europene.

După un studiu făcut de d. profesor Felix noi am avea necesitate de 288 ani ca să ne îndoim populațiunea. În privința degenerării rasei vedem că de unde mai înainte se cerea, pentru serviciul militar, ca înălțimea taliei să fie de 1.57 cmtri în anul 1874 s'a redus de o dată la 1.54 cmtri, adică cu 3 cmtri, din cauză că foarte puțin erau acei cari atingeau talia cerută de lege.

Numărul amănațiilor de serviciu militar din cauza nedesvoltării s'a mărit în timp de 6 ani de la 11.5‰ la 40.6‰, adică de 3 ori mai mult.

Din această cauză rezultă că timpul în care se dicea: „*dacă veți să veți un tip de om sănătos, dute la țară*“ s'a dus. Pe toate fiziomiile copiilor, adulților, bătrânilor nu se vede decât: oboseală fizică, lăngezeală, cloro-anemie. Ei sunt îmbătrâniți înainte de timp, moralul lor este foarte abătut și toate acestea din cauza mizeriei. Un moral pururea abătut și o alimentațiune care abia poate calma colicele fomei, acesta este starea obicinuită a țeranului Român.

Nisce asemenea persoane mai abuzând și de băuturile alcoolice cunoscute, debilitându-și și mai mult organismul, sunt foarte supuse la bóle, de óre-ce agenții exteriori găsesc, în nisce asemenea subiecte, un *locus minoris resistentiae*, un teren bun pentru dezvoltarea lor, și bólele unor ast-fel de indiviđi sunt mai grele ca ale celor sobri.

În timpul epidemiilor, mai cu deosebire, numărul cel mai mare,

TABLOUL

Productele vinöae mai jos expuse se presint identificate și examinate dosimetric după meto

No. de ordine	Numele debitantului S.D. fabricantului	Natura productului declarată și provenința	Proprietăți Organoleptice	Determi- narea alcoolo- metrică	DOSAREA		DETER	
					Materi- ilor estrative	Corpuri- lor fixe	ACIDITĂȚEI	
							Totale titrate ↓	Volatile destilată și titrată ↓
X.	Vin alb nou Dră- gășani	Turbure, gust de vin, acru pronun- țat cu sedi- ment.	6.8%	1.0018 ↓	0.1255	0.361	Normal	
Y.	Vin alb nou Dră- gășani	Alb turbure. gust acru pronunțat, miros acid de vin cu sedi- ment.	7.3%	S A L I C I				
Z.	Vin alb vechiu de Drăgă- șani	Colore gal- benă roșiéti- că. gust spir- tos și ceva a- criu, miros spiu tos, opa- lescent.	10.4%	1.5564 ↓	0.1581	0.4100	0.1774	

TABLOUL

Spirturi rachisite (Basamac, Mistică, Liqueururi de fructe și de esențe. etc.) indigene și efectuate în consecința

No. de ordine	Numele debitantului său fabricantului	Natura productului și provenința	Proprietăți Organoleptice	Densitatea alcoolemetri- că	Examinarea spirtului asupra fermenteleu- rilor	Natura zacharóselor
X.	Basamac din Bucu- reși.	Basamac din Bucu- reși.	Limpede, in- color, gust al- coolic, dulce, miros a ana- son.	24%	Alcool rectificat	Zachar de trestie.
Y.	Rachiú ameste- cat. Foc- șani.	Rachiú ameste- cat. Foc- șani.	Limpede, co- lóre roșie, gust aroma- tic și dulce, miros a cui- șoare	37%	Alcool rectificat	Idem.
Z.	Rachiú de drojdie. Craiova.	Rachiú de drojdie. Craiova.	Limpede, pu- țin galbul, gust și miros caracteristic rachiului de drojdie.	23%	Conține furfurol ca alcool provenit din desti- larea bru- tă a droj- diilor.	Liber.

TABLOUL

Produsele alcoolice (spirt nerachisit) ale fabricațiunii povernelor (velnițe) indigene și relativ la puritatea lor tehnică ca alcool etilic comestibil,

No. de ordine	Numele debitantului și al fabricantului	Natura și proveniența produsului (numele povernei)	Proprietăți Organoleptice și fizice	Densitatea alcoolometrică	Determinarea acidității
	X	Alcool	Limpede, incolor, miros de alcool, gust înțepător.	95.83%	Rafinat după Rose.

No. 13

streine identificate și examinate după metodele convenționale moderne, regulamentare, efectuate în conexiunea

Urmărirea fermentoleurilor (alcoolorilor superiori) și examinarea cantitativă, aflate după metoda					OBSERVAȚIUNE
Amilice propile etc.	Furfurole și aldehide	T R A U B E		Rose Hertzfoid	
		Stalacmometrică	Capilarimetrică	Volumetrică	
liber	liber	—	—	—	Alcool bine rafinat, admizibil.



de victime nu 'l procură de cât nisce asemenea indiviđi. Aşa epide-
demiile de cholera, febră tifoidă, disenterie, tifos exantematic, fac vic-
time mai numai în clasele de jos, în clasele muncitóre în care alcoo-
licii sunt în mare număr.

Pe lângă diferitele bóle cauzate de alcoolism, pe cari deja le cu-
nóscem de la începutul acestei lucrări, acéstă intoxicaţiune mai pro-
duce şi un mare număr de morţi accidentale. După D. Michel Lévy
alcoolismul ar contribui cu 30% din totalul morţilor accidentale. Ast-fel
unele din aceste morţi survin în perioada de excitaţiune, atunci când
indiviđii beţi, din cértă se iaú la bătae şi 'şi daú lovituri mortale;
altele survin în perioada de rezoluţiune şi acestea se observă mai cu
seamă la meseriaşi, birjarí, etc. cari cad victime ale viţiului lor. Multe
din sinucideri nu se îndeplinesc de cât în stare de beţie.

Cum moare un individ în urma unui singur exces? Póte să móră
prin rēcělă. Ştim că în beţie faţa devine roşie, capilarele de la supra-
faţă se dilată, se produce decí o paralizie vaso-motorie periferică. Indi-
vidul elimină într'o ast-fel de stare, prin radiere, o mare cantitate de
caloric şi termometrul introdus în rectul unui ast-fel de individ nu
arată mai mult de 24 C. temperatura.

Un alt mod al morţii subite în alcoolism este acela observat
acum 30 ani de un medic danez *Magnus Huss*. Acest medic a observat
în sângele indiviđilor morţi în stare de beţie un mare număr de glo-
bule micí de grăsime, iar d. Brouardel a observat că globulele sângelui
alcoolicilor în stare de *delirium tremens* perdeau din oxidabilitatea lor.

Aceste globule ne mai fixând oxigen, nu pot să ducă decí acest
gaz în diferitele părţi ale corpului şi nu mai pot regula respiraţiunea
şi calorificaţiunea. La indiviđii afectaţi de alcoolism cronic mórtea su-
bită póte să fie datorită sclerozelor: cardiacă, renală seú hepatică.

Influenţa alcoolismului asupra bólelor sistemului nervos.

Bólele sistemului nervos cari în ţera noastră au început să crească
destul de simţitor, în cât ministerul de interne se ocupă cu pregătirea
construcţiunii a două mari ospicii pentru alienaţií cari nu trebuiesc
lăsaţi în libertate, recunosc drept cauze principale 2: abuzul spirtului
şi consumaţiunea porumbului stricat: *alcoolismul* şi *pelagra*.

Creerul este unul din organele cari suferă fórte mult din cauza
acţiunii vătémátóre a alcoolului şi ca probă este crescerea continuă
pe fie-care an a bolnavilor de alienaţiune mintală.

În tóte ţerile unde s'a abuzat de consumaţiune alcoolului s'a ob-

servat și o creștere a alienațiunii mintale și *Rush* pe la începutul acestui secol ținea că a treia parte din numărul total al alienațiilor se datorește beției, iar astăzi mai toate autoritățile medicale acuză alcoolismul dacă nu ca unica, dar cel puțin ca principala cauză a alienațiunii mintale.

Eminentul și respectabilul nostru profesor de medicină legală și clinică mintală d. Dr. Șuțu a constatat prin publicațiunile sale influența ce o exercită alcoolismul asupra înmulțirii numărului de alienați.

Din raportul științific al ospiciului „*Mărcuța*” pe anul 1893, estrag următoarea considerațiune a șefului de serviciu, distinsul nostru profesor d. Dr. Obregia.

„Primul fapt, ține d-sa, care ne impresionază când considerăm în total mișcarea bolnavilor din acest ospiciu este o urcare considerabilă a numărului pacienților aduși spre internare, astfel că cifra intrațiilor a fost cu 34 mai mare de cât în anul precedent, (1892) iar populația medie a ospiciului s'a urcat repede de la 250 la 270 și se manifestă o tendință continuă spre creștere.

Faptul acesta a fost deja relevat în mai multe rânduri și cu mare dreptate, de către fostul medic primar care atâția ani a condus cu distincție ospiciul, d. profesor Dr. Șuțu și explicarea mai plauzibilă a acestui fapt poate fi dată.

Este recunoscut pretutindeni că progresul unei mase sociale pe calea grea a culturii, aduce, din nenorocire, împreună cu sine o serie de cauze predisponente generale către psychoze.

Lupta pentru existență devine din ce în ce mai grea, nevrozele și alterațiunile aquisite se tot transmit și amplifică prin ereditate; educația fizică și morală rămasă în urmă față cu cerințele noi și tot mai grele și în fine o serie de plăgi sociale cum sunt sifilisul și *mai ales alcoolismul*, complecteză, urcând într'un mod teribil, numărul candidaților la alienațiunea mintală”. Și mai la vale în darea de sémă a diferitelor afecțiuni găsim că:

Maniile alcoolice cu diferitele lor manifestațiuni formeză unul din cele mai numeroase grupuri.

Iată un mic tablou de maniile alcoolice de la 1880—1892 exclusiv.

	Bărbați	Femei	Total
1880	7	—	7
1881	8	2	10
1882	8	1	9
1883	5	2	7
1884	7	1	8

	Bărbați	Femei	Total
1885	6	1	7
1886	3	—	3
1887	8	—	8
1888	25	2	27
1889	20	—	20
1890	21	1	22
1891	16	2	18
1892	25	4	29

Alcoolismul este capabil a desvolta în mod direct toate formele de alienațiune mintală cum: manii, melancolii, diferite nevroze, paralizie generală, demență etc.

Celebrul doctor Magnan, medicul institutului de alienați din Paris „*Sainte Anne*“ țice într'un raport al său:

„Alcoolul deschide porțile azilului de alienați la 39 dintr'o sută de bolnavi bărbați și 14% din numărul femeilor internate. Aceste cifre sunt destul de elocinte și merită o foarte mare atențiune, mai ales dacă ne gândim că cei mai mulți alcoolici sunt primiți în alte spitale fiind bolnavi de afecțiuni pulmonare, gastrice, intestinale, etc. etc.; iar partea cea mai gravă în această creștere a numărului alcoolicilor stă în faptul că nu numai ei sunt o sarcină și un pericol social, dar ei lasă o descendență care la rândul ei va fi o sarcină și un pericol și mai mare pentru societate.

În anul 1893, afară de ospiciii s'aun mai aflat în căutarea familiilor din țară un număr de 1207 alienați dintre cari foarte mulți alcoolici.

Rolul alcoolului asupra epilepsiei și altor turburări psihice.

Epilepticii, pe lângă că tolerez foarte anevoe alcoolul, când se îmbet sunt foarte periculoși.

Epilepsia de natură alcoolică este caracterizată prin atacuri cari se manifest numai în urma beției. Pentru aceste considerațiuni D. Forel țice: epilepsia fiind strâns legată de alcoolism și epilepticii neputându-se stăpâni de a uza cu moderațiune de beuturile alcoolice, chiar când consum cantități mici de alcool acestea fiind suficiente ca să le nimicască cugetarea și memoria deja slabă, este o crimă a permite epilepticilor usajul alcooliceilor. Numărul mare de manii, melancolii, pseudo-paralizi, demențe etc. alcoolice sunt pe lângă paraliziile și re-

tinutele alcoolice, atâtea și atâtea manifestațiuni psicho-pathologice, provocate seú întreținute de uzul seú abuzul de alcool.

Pentru ca aceste psicho-patií să se manifeste trebuie să existe o predispozițiune care isbucnește sub influența alcoolului. Alcoolismul și psicho-patiile sunt strâns legate între ele: psihopatiile măresc abuzul de alcool iar alcoolul întărește predispozițiunile psicho-patice. La acești psihopatií fenomenele apar chiar cu doze fórte mici de alcool, așa că la acești indiviđi este greú de făcut deosebirea între uz și abuz și de aci conchide că dacă nu se póte lupta contra aptitudinei înăscute, predispozițiunei, se póte lupta contra alcoolismului prin abstenența și relateză vindecarea a o mulțime de aceste manifestațiuni nervóse numai prin abstenența de bėturi alcoolice.

Influența alcoolismului asupra descendenților.

Alcoolul 'și exercită acțiunea sa vătămătoare nu numai asupra aceloră cari abuzează de el, ci și asupra descendenților, asupra posterității.

Alcoolismul póte trece de la părinți la copii seú direct, sub formă de *dipsomanie*¹⁾, seú sub formă de idiotie, manie, epilepsie, histerie etc. etc.

Pentru ca un copil să vie în lume cu predispozițiunile la aceste stări nu este necesar numai de cât ca părintele seú să fi fost un alcoolic inveterat, ci, după cercetările făcute s'a putut constata că este suficient ca părintele unor ast-fel de copii să fi fost bét numai în momentul concepțiunei. Acestea provin din cauză că la indiviđii alcoolici, pe de o parte, forțele virile slăbesc, organele genitale devin flasce, testiculele pot degenera până la atrofia aprópe complectă, iar pe de altă parte, alcoolul exercită o influență vătămătoare asupra spermatozoizilor. La femeí abuzul alcooliceilor, întocmai ca și sifilisul, produce aborturi, din cauza morții embrionului seú fătului.

După cum individul care abuzază de bėturile alcoolice ajunge cu timpul într'o stare de slăbiciune generală destul de manifestă, tot așa și popórele cari au abuzat și abuzează de bėturile alcoolice au ajuns într'o stare analógă cu a debilităței, stare care la popóre ia numele de *decadență*. Exemplele abundă pentru a demonstra acestea.

Romanii cât timp n'au întrebuintat bėturii alcoolice și au întins puterea peste o mare parte a universului; când au început a abuza de asemenea bėturii au mers cu pași gigantici spre decadență.

¹⁾ Dipsomanie = tenăință irresistibleă către abuzul de bėturi alcoolice.

Locuitorii Americii și Oceaniei ȳice *Quatrefages* s'au stins mai mult din cauza alcoolului de cāt din a resbelor și epidemiilor etc. etc.

La noi, D. Aurelian deja de fōrte mult timp scriea (1870): „Am cercetat în destul Moldova și am durere a o mărturisi cā poporul pierde din ȳi în ȳi puterea și inteligența sa, se tāmpeșce și se degradēzā. Am intālinit mulți țērani cu totul idioti, fārā o razā de inteligență și ce sā ne așeptām de la asemenea creaturi? Dupā 5 ani am vizitat din nou o însemnatā parte a Romāniei și cu durere am constatat cā influența ucigātōre a alcoolului merge crescānd“.

Abuzul de bēuturi alcoolice scurtēzā considerabil termenul mediu al vieței dupā cum deja am vēdūt într'unul din capitolele de mai nainte.

Alte efecte ale alcoolismului.

„Beția este cauza a jumōtate din relele de cari este bātuitā omenirea“ ȳicea fostul profesor al facultāței de medicinā din Bucureșci regretatul Dr. Turnescu. Și în adevēr beția, pe lāngā relele vēdute în capitolele de mai nainte, mai este și cauza sārāciei, imoralitāței, ignoranței, a o mulțime de crime etc. etc.

1. *Sārāciea.* Faptele de tōte ȳilele ne aratā cā ōmenii bețivi mai curānd sau mai tārziū ajung sāraci.

Vagabonȳii și cerșetorii sunt bețivi din obiceiū sēu de plācere. La aceștia sēu mizeria este cauza alcoolismului sēu alcoolismul cauza mizeriei. Aceste douē categorii produc numērul cel mai mare de criminali. Muncitorii, plugarii, sunt în majoritātea cazurilor alcoolici din cauza sārāciei. În corpul lucrārii, descriind starea țēranului Romān, am vēdūt cā dupā ce cā este sārac, apoi și din puținele mijlōce de existență ce-i mai rēmāne, o bunā parte o dā la cārciumā pentru basamac. În ceea ce priveșce populațiunea sāracā de prin orașe, alcoolismul și sārāciea nu au înbrācat încā caracterul orașelor similare de prin streinātate. Prin creșcerea ȳilnicā a mortalitāței, a numērului cerșetorilor, criminalilor, alienaȳilor, vāduvilor și orfanilor etc., forța productivā a mii de brațe fiind paralizatā și cea neproductivā mārindu-se în acelaș raport, rezultā cā și averea naȳionalā va scādea în mod direct cu abuzul ce sā face de bēuturile alcoolice.

D. I. Ghica spune în convorbiri economice cā o familie ruralā are pentru întreținerea ei 350 lei anual. Din acēstā mizerabilā sumā țēranul mai dā pe an cel puțin 60 lei pentru rachiū în loc sē' 'și cumpere carne, aproximativ ca la 70 ocale, ceea ce ar fi suficient pentru întregul

an. Prin urmare pe fie care an sunt risipite milioane de franci numai pe această otravă, afară de milioanele cari es din țără pentru diferitele vinuri, liqueururi, beri etc.

După socotelile diferiților economiști s'a constatat că dacă fie care muncitor în loc să cheltuiască pe băuturi alcoolice 60 fr. pe an, admitând această cifră ca medie, ar depune o la o casă de economie cu procent de 5% pe an, în timp de 21 ani ar face un capital de aproape 4,000 franci. În localitățile unde domnește sobrietatea și unde cărciumele sunt puține și mizeria este puțin întinsă.

2. *Imoralitatea.* Părintele bețiv, lipsit de demnitate atât către sine cât și către acei cari 'l înconjoară, fără conștiință și voință, ne având altă dorință de cât de a bea, devine scârbos femeii și copiilor săi, sclavul rudelor doritoare de moștenire etc. Un mare număr de divorțuri nu au ca motiv de cât beția. Pe lângă aceste divorțuri mai sunt încă o mulțime de alte familii nenorocite din cauza acestui vițiu, cari n'au cerut încă separațiunea. În majoritatea cazurilor femeile sunt acelea cari cer separațiunea, fie din cauza maltratărilor la cari sunt supuse, fie din cauza nesiguranței în care le este pusă viața în momentul când bărbatul vine bêt și se dă la tot felul de acte de violență. Din cauza alcoolismului se favorizează concubinajul și esplicarea este ușor de dat, având în vedere că o femeie onestă va refuza de a trăi cu un bețiv¹⁾. (Veđi tabloul No. 14). Acesta va căuta sa trăiască cu o altă femeie și dacă din acest traiu vor eși copii, aceștia se vor naște spre nenorocirea lor, căci lăsați fiind în voia întâmplărei, dănduse la diferite viții din cea mai fragedă copilărie, vor umple temnițele, bordelele etc. Prin urmare din beție se mai naște încă un rău:

3. *Prostituția.* *Parent Duchatelet* dice că beția este vițiul de căpetenie al prostituatelor, cari spre a nu mai avea nici o remușcare, ne mai putend séu ne mai voidnd a se retrage de pe calea apucată, cad din ce în ce mai adânc în abizul bestialității, și pe lângă sifilis, alcoolismul este cauza cea mai frecventă a morței premature a acestor ființe nenorocite. Prostituția în țera noastră crește pe fie care și în această privință Bucureșcii pôte concura cu orî care oraș occidental. Pe lângă cauza de mai sus prostituția se mai pôte mări și din cauză că femea urmând exemplul bărbatului său vicios, séu fiind lăsată fără avere și existență va căuta să trăiască frecventând stradele și localurile publice.

4. *Ignoranța.* Am đis în capitolul precedent că copii născuți din părinți alcoolici fiind lăsați în voia întâmplărei, nefiind dați la șcôla, fiind în

¹⁾ Urméză tabloul 14 în care se arată divorțurile de la 1870—1890. Anii dintre 75 și 81 nu s'au putut găsi la ministerul de justiție.

TABLOUL No. 14

de

Numărul divorțurilor îndeplinite de la 1870—1890.

Anii	Sexul care a cerut separațiunea			CAUZELE SEPARAȚIUNILOR.				Total
	Ambii soți	Bărbatul	Femeia	Adulterii și moravuri rele		Maltratări din partea bărbatului	Alte motive	
				Bărbăți	Femei			
1870	17	174	345	14	104	259	36	536
1871	5	162	396	12	99	315	32	563
1872	7	228	518	21	142	390	40	753
1873	5	188	417	10	38	471	29	610
1874	8	294	627	18	51	835	25	929
1875 ¹⁾	7	210	485	17	37	614	34	702
1881	4	237	672	15	41	841	16	913
1882	1	249	624	46	42	751	35	874
1883	5	283	651	70	54	810	13	950
1884	2	394	822	171	96	938	13	1218
1885	2	295	898	103	69	1001	22	1195
1886	2	312	916	105	72	1044	9	1230
1887	1	284	842	18	30	1066	13	1127
1888	6	328	821	20	44	1079	12	1155
1889	—	435	995	10	26	1379	15	1430
1890 ²⁾	—	138	351	3	4	472	—	489

¹⁾ Anii cuprinși între 1875 și 1881 nu s'au putut găsi la ministerul de justiție.

²⁾ Cifrele din 1890 sunt numai cele cunoscute la mai puțin de jumătate din numărul județelor din România. Abia acum (Martie 1895) se face statistica pe 1890.

ignoranță și trebuind să-și câștige hrana de toate zilele, mulți din ei dacă sunt băeți se apucă de pungăși, dacă sunt fete de prostituție, alții vind jurnale, flori, alți se bagă slugi etc. etc. Toți aceștia devenind incapabili pentru o muncă serioasă, progresul țerei va merge încet.

Ignoranta se mai poate constata și cu ocaziunea recrutărilor: în localitățile unde cârciumile sunt mai multe se află și soldații cari n'au absolut cunoștință de carte. Cu toate eforturile pe cari le fac guvernele de a pătrunde instrucția în clasele de jos acesta (instrucția) întâmpină mari dificultăți tocmai din cauza ignoranței. Să sperăm însă că această stare nu va mai avea durată lungă.

5. *Crimele.* Un alt pericol care rezultă din abuzul băuturilor alcoolice este și producerea și înmulțirea crimelor. Condițiunile cari conduc la săvârșirea unei crime fiind: sărăciea, imoralitatea, ignoranța, vagabondajul, desfrânarea, cari toate decurg după cum am văzut din abuzul de băuturi alcoolice, se înțelege de la sine că acolo unde aceste condițiuni vor găsi un loc favorabil dezvoltării lor, un loc unde să domnescă alcoolismul în totă splendoarea lui, și crimele vor fi mai multe.

Atât în starea de beție cât și în starea de alcoolism cronic, omul ne mai conducându-se de inteligența sa, ci devenind un animal care se supune instinctiv înclinațiilor sale vicioase, comite fapte pe cari nu le-ar comite în stare normală. În adevăr cele mai multe crime, delict, certuri, amenințări, bătăi, răniri, atentate la pudore, omoruri, sinucideri etc. nu sunt comise de cât de oameni obicinuiți cu băuturi alcoolice.

După Baird în ținuturile unde se consumă băuturi alcoolice în mai mare cantitate și în special rachiū, acolo vor fi și cele mai multe procese și cauza nu poate fi alta de cât alcoolismul.

În diferite statistici făcute în streinătate relativ la numărul crimelor, se constată că acolo unde alcoolismul s'a mărit și numărul crimelor s'a înmulțit și contrariū, acolo unde alcoolismul prin diferitele măsuri a scăzut și numărul crimelor s'a imputinat. Crimele cele mai mari se comit de indiviđii cari abuzează de rachiū, de basamac. Iată numărul crimelor și delictelor săvârșite în țără de la 1880 — 1890. (Veđi tabloul 15).

O chestiune care a preocupat și preocupă încă pe mulți jurisconsulti și oameni de știință este și aceea dacă în ceea ce privește criminalitatea actelor datorite alcoolismului beția trebuie să fie asimilată cu nebunia și să aibă acelaș rezultat, adică, dacă crimele și delictetele comise în stare de beție pot fi imputabile autorului. Pentru rezolvarea acestei chestiuni trebuie să observăm că beția nu este o stare uniformă

TABLOUL No. 15.

de

Numărul crimelor, delictelor, violurilor, atentatelor la pudore etc.
de la 1880—1890.

A N I I	Felul crimelor, delictelor, violurilor, atentatelor la pudore etc.		
	Omoruri, asasinări, infan- tucideri	Viol și atentate la pudore	Bătăi, răniri grave și omu- cideri fără voe
1880	367	203	19,025
1881	440	284	19,628
1882	645	293	24,287
1883	510	328	25,832
1884	601	370	27,015
1885	575	375	27,460
1886	533	426	28,591
1887	614	317	26,288
1888	674	374	23,242
1889 ¹⁾	570	250	25,491
1890 ²⁾	415	236	16,516

și tot-deuna identică, că ea poate să difere în grad și nuanță, poate fi ușoară seu complectă, involuntară seu voluntară, accidentală seu obișnuită și în fine privată seu publică.

Unii autori ca: Rossi, Boitard, Hélie și alții dic: să presupunem că *beția este complectă*. Criminalul care comite crima în această stare nu are nici știință, nici voință, nici conștiința actului, ci este împins de impulsii morbide de care nu 'și poate da seamă. În asemenea caz, dic acești jurisconsulți, bețivul nu poate răspunde de actele sale și *nu poate fi pedepsit pentru crima ce a comis*. Aceeași soluțiune se dă și pentru cazul când beția fiind complectă este voluntară, căci și atunci criminalul ne mai având știință de faptul ce comite, nu a putut avea nici intențiunea, elementul esențial al criminalității.

Soluțiunea chestiunii însă se schimbă dacă *beția este numai ușoară*, fără ca să distrugă în autorul crimei conștiința faptului; în cazul acesta starea de amorțelă a rațiunii să-î fie considerată numai ca *circumstanță atenuantă*. Dacă *un individ decis* a comite o crimă se

1—2). În acești din urmă doi ani rezultatele sosite la ministerul de justiție până la Martie 1895 sunt cunoscute numai în 17 județe.

Pentru celelalte județe nu se cunosc încă.

îmbată (beție voluntară complectă și procurată) în scop său de a căpăta curaj său de a'și procura forța necesară pentru a preîntâmpina rezistența, său fie a'și pregăti mai din nainte o scuză, *acel individ trebuie pedepsit* ca și când ar fi comis crima premeditată și preparată cu sânge rece.

Sistemul jurisconsultilor nu este urmat nici de medicii legiști, nici de jurisprudența francesă, englesă și a altor state. Medicii legiști ca Motet, Tardieu, Legrand du Saulle și alții țin: bețivul nu trebuie asimilat cu nebunul căci cum țin Ei: *nu este nebun cine voește*. Omul bătut dacă din întâmplare 'și pierde mințile și se află într'o stare analogă cu a nebuniei, a voit-o, și această stare fiind trecătoare nu poate să se prevealeze de ea și să pledeze iresponsabilitatea. Acesta este jurisprudența Curții de Casație și interpretarea ce se dă art. 64 din codul frances. Faustin Hélie, față cu textul clar al art. 64 din codul frances susține că: dacă starea de beție nu poate fi pusă ca chestiune de jurați și servi acuzatului ca scuză, totuși poate el s'o dovedească în naintea instanței pentru a fi luată de jurați în considerațiune ca circumstanță atenuantă.

D. Prof. Brouardel de la facultatea de medicină din Paris țin că: indiviții în stare de beție atentând nu numai asupra vieții lor ci și asupra vieții vecinilor său rudelor lor sunt niște oameni periculoși. Ei dorm rău, au visuri înspăimântătoare, se cred insultați, bătută etc., au într'un cuvânt alucinațiuni ale vederii, tactul și auzului. Așa D. Brouardel citează cazul următor: un măcelar visază într'o noapte că nevastă-sa îl lovește în cap cu o ghétă. Se scôlă, ia un satâr și taie capul nevastei sale, o spintecă apoi în 2 jumătăți și fie care jumătate o taie apoi în bucăți ca și cum ar fi vîndut carne la măcelărie.

Este prins, deus la pușcărie și după 3 săptămâni delirul său alcoolic dispare complect. Indiviții cari comit asemenea crime sunt aceia cari se și sinucid cu cea mai mare înlesnire. Justiția cerându-ne avizul asupra unor ast-fel de indiviți, ar trebui ca noi să răspundem ast-fel: „*Acest individ nu este responsabil pentru că el a îndeplinit faptul într'un acces de delir alcoolic*“. D. Brouardel însă se ridică contra unei ast-fel de concluziuni bazat pe faptul că neresponsabilitatea alcoolicului nu este aceeași cu a alienatului.

Alcoolicul a devenit furios din cauza obiceiurilor sale vicioase și el este responsabil dacă nu de crimă cel puțin de aceste acte preparatorii cari au preparat ultimul accident. Un alienat este neresponsabil; un alcoolic însă, care cu știință s'a îmbătat în așa grad în cât a ajuns în stare să omóre, acesta trebuie să fie responsabil de actele sale.

Dacă noi am declara pe toți alcoolicii, cu delir, neresponsabili, ei

ar fi puși în libertate; or, un individ cu cât este mai alcoolic cu atât fiind mai periculos și prin urmare neresponsabil, am fi constrânși a pune în libertate pe toți alcoolicii cu cât ei vor fi mai periculoși. Relativ și la această împrejurare D. Brouardel relatează cazul unui alcoolic care după masă avea obiceiul de a trage cu revolverul în trecători. Fu închis și după câte-va luni trecându-i delirul alcoolic, fu pus în libertate. La eșire repetă din nou acelaș fapt, fu închis a doua oră și după cât-va timp liberat pentru a doua oră în urma disparițiunii delirului.

Asemenea și a treia oră iar acum (1895) se află închis pentru a patra oră și D. Brouardel se întreabă ce se va întâmpla cu acest individ când i se va da drumul și a patra oră, bine înțeles în urmă disparițiunii delirului.

Resumând acum părerile emise atât de eminentul jurisconsultul cât și de savanții medicilor legiști putem dice că: ori de câte ori un om care nu este atins de slăbirea minții, datorită intoxicațiunii cronice cu alcool, comite o crimă în stare de beție, este și trebuie să fie responsabil, căci în acest caz beția fiind un fapt voluntar al omului și ca atare represibil, nu poate constitui o scuză legală.

În materie de beție se dice că, faptul ce trebuie mai mult combătut este viciul iar nu *delictul stricto-sensu* și că dispozițiunile legii trebuie să tindă mai mult a corige, a amenda, de cât a lovi și pedepsi pe delicvenții.

Dacă acel ce se îmbată s'ar mărgini numai să bea și apoi să se retragă liniștit în casă, dacă efectele beției nu ar aduce daune de cât aceluia care se degradează până 'și pierde demnitatea de ființă inteligentă, atunci nu ar fi nimic de dis; dar când prin efectele beției averea, onóra și familia se distrug, delictele și crimele se înmulțesc, iar rasa omenescă degenerază și prin urmare națiunile se sting, atunci nu mai încapă nici o îndoială că viciul beției, prin efectele sale dezastróse trebuie reprimat ca orice atentat contra proprietății și a persoanei iar delicvenții trebuiesc loviți cu cea mai mare severitate în averea și persoana lor, proporționând pedépsa cu gravitatea faptului.

Statele Europene cari s'au mărginit numai cu edictarea măsurilor preventive ale viciului beției nu au reușit să îngrădescă acest viciu, iar statele cari au făcut o lege complectă, preventivă și de severă reprimare a beției au ajuns la un rezultat satisfăcător.

MIJLÓCELE DE COMBATEREA ALCOOLISMULUI

În acest capitol vom descrie pe scurt măsurile ce s'aŭ luat pentru a micșora consumațiunea alcoolului destilat pe de o parte, iar pe de altă parte pentru a se înlătura din comerț alcoolurile impure.

Prima propunere pentru înlăturarea din comerț a alcoolurilor nerafinate a fost făcută Ministerului de Interne la 1 Octombrie 1882 de D. Prof. Felix, pe atunci medic șef al Capitalei.

Prin acea propunere se cerea D. Ministru să reguleze comerțul cu băuturi alcoolice conform cu prescripțiunea legii sanitare de pe atunci după care se escludea din comerț băuturile vătămătoare sănătăței și se preciza cantitatea maximă de alcool ce putea să conțină diferitele băuturi alcoolice.

D. Ministru luând avizul consiliului sanitar superior, a însărcinat în 1883 o comisiune ca să elaboreze un regulament asupra fabricațiunii și comerțului de băuturi spirtoase. Acea comisiune supuse în Ianuarie 1884 D. Ministru raportul ce făcuse și propunea, între altele, oprirea fabricațiunii alcoolului din grâne stricate și să se acorde fabricelor de alcool, cari nu posedau aparate pentru rafinarea alcoolului, un termen de un an pentru instalarea aparatelor și după acest termen să nu mai fie permis nici unei fabrici de a produce spirt mai slab de 95°.

Asupra acestei propuneri D. Ministru de Interne a cerut avizul D. Ministru de Finanțe și al D. Ministru al Agriculturii, comerțului și domeniilor. Acest din urmă D. Ministru a consimțit la realizarea propunerii cu condițiune însă ca să nu se oprască grânele stricate de a fi întrebuințate la fabricațiunea alcoolului, iar D. Ministru de Finanțe nu a aprobat proiectul de temă ca să nu se micșoreze veniturile Statului. Pe de altă parte atât D. Ministru de Interne de pe atunci cât și cei următori nu au voit să admită închiderea fabricelor ce nu posedau aparate de rafinare pe motivul că art. din legea sanitară nu era destul de clar în privința excluderii din consumațiune a spiritului nerafinat.

În anul 1886, D. Primar al Capitalei după propunerea D. Medic șef, printr'o ordonanță cu data de 28 August c., oprea vinđarea în interiorul Capitalei a rachiului fabricat din spirt nerafinat.

În 1889 Consiliul sanitar superior a proiectat un nou regulament tot în sensul celui din 1883 și atunci D. Ministru al Agriculturii, industriei, comerțului și domeniilor a cerut avizul stațiunilor agronomice

și al camerilor de comerț. Stațiunea agronomică și camerele de comerț din Craiova și Pitești au respins proiectul, iar cea din Ploiești l'a admis cu o rezerva. D. Prof. Poni din Iași, consultat de D. Ministru de Interne, a susținut proiectul.

În anul 1893 cu ocaziunea modificării legii sanitare s'a legiferat că numai alcoolul etilic pur, perfect rafinat se poate întrebuința la fabricarea băuturilor alcoolice. De și această prescripțiune nu s'a pus imediat în aplicare și s'a lăsat timp fabricanților și comercianților ca să se conformeze cu noua lege, de și Ministerul a așteptat aproape un an cu aplicarea art. 165 din legea sanitară care sună astfel:

„Art. 156. Numai alcoolul etilic, perfect rafinat, va putea fi admis pentru prepararea băuturilor spiritose și pentru preparatele farmaceutice.

Reacțiunea sa trebuie să fie neutră și să nu conțină nici aldehydă, nici furfural și nici un alcool superior.

Acest alcool trebuie să conțină minimum 95 % volume la 15° C.

Cu toate acestea dintre proprietarii fabricilor de spirt, lipsite de aparate de rectificare, foarte puțini s'au conformat cu noua stare de lucruri.

Ministerul crezând că legea nu autoriză oprirea fabricării de spirt nerafinat, de oare-ce fabricantul poate să protesteze că va rafina acel spirt mai târziu, și că l va vinde pentru scopuri industriale, nu pentru fabricare de băuturi, a procedat numai la sechestrarea spiritului nerafinat găsit prin cărciumi și la darea în judecată a cărciumarilor cari fac rachiu din astfel de alcooluri.

În anul 1894 s'a exclus din comerț o mare cantitate de spirt nerafinat și s'a procedat la darea în judecată a culpabililor.

Pentru micșorarea consumului de băuturi alcoolice s'au făcut regulamente cari prevăd timpul cât debitele pot sta deschise, și D. Ministru de Interne, după cum ne spune D. Director al serviciului sanitar în raportul său pe anul 1893, a și dat ordin DD. Prefecți de județe ca să întrebuințeze și această măsură pentru restrângerea consumului.

Printre alte mijloace pe cari le am mai putea întrebuința pentru a combate alcoolismul putem număra:

Răspândirea învețământului. Vițiul beției având rădăcini adânci în popor nu poate fi înlăturat prin nici o lege. Salvarea nu poate porni de cât tot de la popor și nu se va putea realiza de cât atunci când el se va lumina. *Învețământul, dice D. Bergeret, este un mijloc foarte sigur pentru a suprima alcoolismul.* Cultura morală și intelectuală nobilă și pe om și distruge din el apucăturile sălbatice, îl face a iubi moderațiunea și a desprinde abuzul, a fugi de petrecerile de prin cărciumi.

Pentru realizarea acestor desiderate se cere ca învățământul să fie obligator și școlile rurale să se înmulțescă așa în cât fie-care comună să 'și aibă școla sa.

Intregul învățământ din țară este reprezentat prin 3060 școle cu 5570 profesori; 122,340 școlari și 33,500 școlărițe.

Învățământul în comunele rurale este reprezentat prin 2470 școli pe când numărul comunelor rurale, după ultimele date, este de 3,000.

Prin urmare mai avem încă necesitate de 530 școli rurale pentru ca să putem avea cel puțin o școală într'o comună rurală.

Prin căpătarea puținelor cunoștințe în școli, săténul va recunoște pericolele ce l amenință din cauza abuzului de băuturi spirtoase, iar preoții prin predică să 'i îndemne a fi sobri și a le arăta că sărbătorile nu se glorifică prin beții.

Învățătorul în școală să nareze diferitele întâmplări relative la beție, zugrăvirea cu colorii cât se pôte mai negre a sărăciei, mizeriei ce rezultă din alcoolism etc. etc. Inșă pentru ca aceste măsuri să aibă valorea lor adevărată trebuie cu atât învățătorul cât și preotul să fie mai culti și mai morali de cât sunt astă-dîi.

În orașe să se instituiască asociațiuni de lucrători, bibliotecă populară, teatre bune și ieftine, o presă serioasă și instructivă etc.

Ameliorarea condițiunilor de traiu ale țeranului și muncitorilor în genere. Să se dea țeranului o locuință bună, dându'i o alimentațiune mai substanțială în care să intre în mai mare cantitate carnea și diferite condimente, consiliindu-l să bea vinuri naturale, chiar dacă ar fi mai slabe, însă să nu abuzeze nici de cum de ele, să mai renunțe la multele posturi și să nu mai întrebuințeze sub nici un motiv rachiul, să evite frecventarea cârciumilor.

Prin orașe, patronii să îngrijescă ca personalul ce se află sub ordinele lor să fie de asemenea bine nutrit și să aibă locuințe igienice.

Recomandarea întrebuințării cu moderațiune a vinului și berei. Tóte statele cari s'aũ încercat a subtrage populațiunei orice fel de băutură alcoolică, n'aũ ajuns la nici un rezultat.

Pentru acésta să căutăm ca atât vinul cât și berea să fie fabricate în bune condițiuni igienice și să pedepsim cu asprime tóte falsificările ce am constata în vinđarea acestor băuturi. Tóte statele în cari vinul este bun și estin ca : Serbia, Grecia, Italia și Spania, n'aũ de înregistrat atâtea victime din cauza alcoolismului ca acelea în cari acésta băutură lipsesce seũ este falsificată.

Reducerea cârciumilor la un mic număr. Am vedũt că D. Dr. Baer din Berlin afirmă că bețiea locuitorilor unei circumscripțiuni se află în raport direct cu numărul cârciumilor, că acolo unde cârciumile sunt

desăvârșită a contrabandei va compensa pierderile rezultate din vânzarea consumației.

Economiștii resping toate monopolurile ca fiind nedrepte și dăunătoare producției, oprind industria pe loc, scumpind obiectele și făcându-le să devie de o calitate mai proastă etc. etc.

Monopolul alcoolului însă este o datorie de conștiință și de înalt patriotism. Prin acest monopol se va pune în vânzare numai alcooluri rectificatice cu cea mai mare îngrijire, iar scumpirea, nelipsind populația de un obiect indispensabil, constituie o adevărată binefacere, ca una ce contribuie la reducerea consumației.

O altă învinuire ce se mai aduce monopolului alcoolului este și aceea că guvernul ar spori numărul funcționarilor și 'și-ar mări prin urmare puterea în chestiunile de politică internă.

Această putere însă nu va fi mai mare față cu debitantii pe care îi va numi regia, de cât este astăzi față cu cârciumarii, iar numărul funcționarilor proprii și diși nu va fi mai mare de cât în sistemul actual de percepere a impozitului asupra băuturilor spiritose.

D. Cuza spune că introducerea monopolului alcoolului la noi ar necesita de o dată crearea a două mari depozite care ar costa 1.500.000 lei. Cu instalarea celorlalte depozite s'ar mai cheltui încă vre-o 3.000.000 lei, ceea-ce este o sumă foarte mare față cu cea cheltuită în Elveția, și cu toate acestea abia am ajunge la suma de 4.500.000 lei la care mai adăugându-se suma de 1.000.000 lei pentru sticle și vasele de fier trebuite și 500.000 lei pentru cheltueli neprevăzute s'ar face peste tot 6.000.000 lei de care Statul ar avea nevoie pentru introducerea monopolului vânzării alcoolului.

Ast-fel, apröpe fără nici un fel de greutate, fie chiar trecătoare pentru finanțele Statului, s'ar realiza una din reformele cele mai însemnate ale epocii noastre, care ar avea de scop pe lângă multe alte avantaje, de a apăra populația țerei de degenerarea alcoolică care o amenință cu peirea.

Iată acum și proiectul de lege asupra monopolului.

PROECT DE LEGE

PENTRU

MONOPOLUL VÎNÐEREI ALCOOLULUI

TITLUL I

Despre dreptul Statului asupra vînderei alcoolului.

Art. 1. Fabricarea spirtóselor r m ne în m inile industriaşilor particulari; ea este, însă, supusă dispoziţiunilor conţinute în ac st  lege.

Art. 2. V ndarea spirtului ş  a rachiului, de orĭce natură ş  calitate ş  pentru orĭce  ntrebuint re, este un drept exclusiv al Statului.

Art. 3. Nimeni nu p te fi în drept să destileze alcoolul, în t t  întinderea ţerei, de c t pentru regie sa  pentru exportatiune.

TITLUL II

Dispoziţiuni relative la introducerea ş  la exploatarea monopolului.

Art. 4.  ndat  după publicarea acestei legi, ministerul de finance este autorizat a face să se efectueze în contul Statului cumpărarea de spirt se, destilarea lor, fabricarea de b turi alcoolice, precum ş  v ndarea spirtóselor.

Art. 5. Aprovizionarea Statului cu alcoolul brut de care va avea trebuint  se va face de la producătorii din ţer .

O comisiune compusă de un delegat al Camerei de comerciŭ din Bucureşci, de un delegat al tribunalului de comerciŭ din Bucureşci, de un agricultor, de un producător de spirt ş  de către directorul regiei monopolului, va hotărî din timp în timp, preţul cu care va avea să se pl tesc  alcoolul de către Stat.

La stabilirea preţurilor comisiunea va avea în vedere interesele agriculturii ş  ale industriei spirtului.

Pentru alcoolul care, din cauza necur ţeniilor în cantitate mare se  din alte cauze, nu se va putea întrebuintă pentru fabricarea de b turi spirt se, se va fixa preţuri reduse.

Cantitatea alcoolului de aprovizionat ş  preţul hotărit de comi-

siune se va publica cu 6 luni în nainte de ziua hotărîtă pentru repărțirea furniturii.

În ziua desemnată prin publicațiune, aprovizionarea totală se va împărți de comisiune între toți producătorii din țară, în raport cu puterea de producere a fiecăruia.

Art. 6. Alcoolul se va preda Statului chiar în fabricele unde se va face punerea sa în vas sub controlul agenților Statului.

Fie-care fabrică va fi dator de a da localul necesar pentru controlul guvernului.

Art. 7. Fie-care fabricant este dator de a avea vase de fier după forma și mărimea prescrisă de direcțiunea regiei și al căror conținut total va fi egal cu capacitatea rezervorului de control.

Administrațiunea regiei va lua singură toate măsurile necesare pentru furnizarea acestor vase; ea le va preda fabricantilor cu prețul costului lor și va scădea apoi acest preț, precum și cheltuelile de transport la fabrică, din banii ce se vor cuveni fabricantilor pentru alcoolul cumpărat de dănsa, în cursul celor dintâi 3 campanii de destilare.

Art. 8. Un regulament special va hotărî modul de predare și mijlocele de transport la depozitele regiei a alcoolurilor din struguri, tescovină, vin, drojdi de vin, pome și fructe de tot soiul.

Art. 9. Direcțiunea regiei face din alcoolul brut ce i se predă alcoolul rafinat și alte băuturi alcoolice trebuincioase consumațiunii țării. Spre acest scop guvernul are facultatea de a înființa depozite și stabilimente pentru destilarea alcoolului și pregătirea băuturilor spiritose ori unde va cere trebuința.

Art. 10. Vinđarea alcoolului pentru consumațiunea țării se face de către administrațiunea regiei, în sticle sêu vase originale, de fier și prin agenții speciali (debitanți). Aceștia se numesc pentru localități a-nume și se pot revoca, și vor avea în tot-déuna felurile spirtului cari corespund trebuinței locale. Ei se vor supune în totul prescripțiunilor direcțiunii regiei.

Debitantul nu pôte vinde de cât pe banî numărători și numai în localul pe care l'a desemnat administrațiunea regiei. Localul va purta o firmă după prescripțiunea respectivă. Actul de concesiune și un tarif oficial de vinđare trebuie să stea la dispozițiunea publicului.

Art. 11. Fabricanții de licoruri fine și spirturi de calitate, vor cumpăra spirtul de care vor avea nevoie de la regie. Ei se vor putea servi, pentru fabricatele lor, de sticle originale, supunându-se măsurilor de control ce le va prescrie direcțiunea regiei.

Art. 12. Prețul cu care direcțiunea monopolului va vinde alcoolul în țară va fi stabilit print'un tarif ce se va publica din timp în timp.

Un litru de spirt de o calitate mai próstă se va prețui cu cel puțin 2 lei, iar un litru de spirt curat cu cel mult 3 lei.

Art. 13. Regiea monopolului va pune în vinđare alcoolul mai eftin pentru trebuințele industriei și ale gospodăriei, asupra căruia nu va realiza nici un beneficiu.

Alcoolul acesta nu se va pune în vinđare de cât denaturat și liberarea sa se va efectua în conformitate cu dispozițiunile de control prevădute de regulamentul de apreciere al legii de față.

TITLUL III

Despre importare și exportare.

Art. 14. Nimeni afară de cât regiea nu pôte importa alcooluri, fie brute fie fabricate.

Art. 15. Importarea spirturilor de calitate e permisă și particularilor, cu condițiunile ce urmez a se fixa de către administrațiunea regiei și plătindu-se o taxă fixă de pentru chintalul metric, afară de drepturile de intrare.

Art. 16. Calătorii aű dreptul de a introduce alcoolul propriei lor trebuințe până la o cantitate de 500 grame greutate împreună cu vasul, fără de a plăti vr'o taxă. Pentru cantități mai mari, până la 5 kilograme greutate cu vasul, se va plăti o taxă vamală de 10 lei pentru fie-care kilogram.

Art. 17. Pentru exploatarea alcoolurilor indigene de orí-ce natură urméză a se dobândi o prealabilă autorizațiune din partea direcțiunei regiei, care nu o va putea refuza.

Art. 18. Cantitățile de alcool cari nu se vor preda regiei, se vor exporta într'un termen anumit, care se va stabili în regulamentul de aplicare al legii de față. Peste termenul acesta ele nu se vor putea păstra de cât în virtutea unei autorizațiuni speciale.

Art. 19. Se garantéză de Stat fabricanților de spirt din cereale o indemnizație, cu ocazia exportului, de doi și jumătate bani de grad pentru fie-care decalitr. Acéstă indemnizație se va calcula asupra cantităților de spirt exportate și se va achita prin ordonanța de plată, dintr'un fond bugetar, special, îndată după efectuarea exportului.

Cu acelaș titlu se garantéză și fabricanților de rachiű din vin (coniac) o indemnizație de unu și jumătate ban de grad pentru fie-care decalitr, care se va calcula asemenea asupra cantităților exportate.

Art. 20. Indemnizațiile prevădute la art. 19, în folosul fabricanților și al producătorilor de alcooluri, nu se vor acorda acestora de

cât după ce se vor proba că materiile prime, întrebuințate la fabricarea alcoolurilor, sunt produse chiar în țară.

Art. 21. La exportarea produselor în cari intră alcool se stabilește cantitatea de alcool ce a trebuit să fie întrebuințată, după condițiunile speciale de fabricare ale acelor produse, după care se va inapoia exportatorului o sumă egală cu beneficiul realizat de regie și sumele cuvenite se vor plăti la sfârșitul exercițiului anului curent.

Exploatarea unor cantități cari nu trec 20 litri nu dau dreptul la nici un soi de despăgubire.

TITLUL IV

Măsuri de igienă, de siguranță și de control.

Art. 22. Regia monopolului este datore de a se îngriji ca să nu se pună în consumațiune de cât băuturi alcoolice bine curățite și răspundând tuturor cerințelor igienei.

Regia are dreptul de a interzice întrebuințarea produselor cari ar putea fi vătămătoare calității spirtului.

Întrebuințarea sulfului la fermentarea materiilor prime este cu desăvârșire interzisă.

Alcoolul fabricat din produse interzise se u care ar fi de o calitate ast-fel că, chiar purificându-l, nu s'ar putea întrebuința, va fi nimicit sub supraveghierea autorității.

Art. 23. Pentru aplicarea prezentei legi se consideră ca băuturi alcoolice toate lichidele cari conțin cel puțin 12 % alcool ori cari ar fi de alt-fel substanțele ce le-ar fi fost adăogate se u numele sub care se prezintă, exceptându-se numai alcoolurile pentru trebuințele industriei.

Art. 24. Ori-cine voește a întreprinde fabricațiunea de alcool din materii făinoase, precum: cartofi, grâne, sfeclă, melasă, porumb, este dator a încunoșciința despre acesta pe direcțiunea regiei cel puțin cu 20 de zile înainte începerei fabricațiunii.

Acastă încunoșciințare trebuie să arate :

- a) localitatea în care este situată fabrica,
- b) felul băuturilor de fabricat,
- c) felul produselor de întrebuințat în fabricațiune,
- d) numărul și capacitatea cazanurilor și a linurilor,
- e) produsul de mijloc presumat al fabricațiunii pe 10 zile.

Art. 25. Indată după primirea încunoșciințării prevădută la art. precedent, direcțiunea regiei dă fabricanțului o dovadă de primire, reproducând toate indicațiunile încunoșciințării și amintind că purtătorul

este supus la îndeplinirea tuturor obligațiilor impuse fabricanților de băuturi de legea de față și regulamentului ei de aplicațiune.

Art. 26. Fabricantul care va începe fabricațiunea fără a îndeplini prescripțiunile art. 24 de mai sus, se va supune unei amende de 400 lei.

Art. 27. Fabricanții sunt datorți a ține registre în regulă pentru operațiunile lor ținice, după modelele stabilite de direcțiunea regiei. Contravenienții la această dispozițiune se vor supune unei amende de 400 lei.

Art. 28. Producătorii de alcooluri din struguri, tescovină, vin, drojdi de vin, pome și fructe de tot soiul, vor putea face declarațiunea lor de fabricare agenților competenți ai regiei seú biuroului de percepere din localitate.

În comunele unde nu sunt agenți seú perceptori, această declarațiune se pôte adresa și primarului, care o va comunica imediat receptorului fiscal seú agenților competenți ai regiei.

Declarațiunea de fabricare este obligatorie atât pentru proprietarii de cazane, cât și pentru acei cari se servesc de cazane streine.

În acest din urmă caz, proprietarul cazanului va semna și el declarațiunea și are răspunderea fabricațiunii făcută fără asemenea formalități.

Art. 29. Fabricanții sunt datorți a prezenta registrele lor agenților de orice grad ai regiei, ori când aceștia vor crede de cuviință a le cere.

În caz de refuz, ei vor fi supuși pentru prima dată unei amenzi de 200 lei, a doua oară în acelaș an ei vor plăti 400 lei, iar a treia oară 600 lei.

Art. 30. În tot timpul cât fabricele sunt în lucrare fabricanții sunt ținuiți, sub pedepsa unei amende de 200 lei pentru fie-care infracțiune, să remită la fie-care 10 zile, agenților din localitate ai regiei, un tablou semnat de dênșii seú de împuterniciții lor, și indicând:

a) tăria în grade și cantitatea băuturilor fabricate în cursul celor 10 zile;

b) numărul și capacitatea vaselor în care se vor fi aședat băuturile și locul unde se vor fi depus aceste vase.

Art. 31. Agenții de orice grad ai regiei, controlorii, casierii și inspectorii seú delegații lor, sunt în drept a vizita, ori când vor crede de cuviință, fabricele și magaziiile în cari să păstrează băuturile fabricate, pentru a se încredința de exactitatea indicațiunilor din tablourile de mai sus, precum și pentru a verifica intréga stare a depozitelor.

Ei sunt asemenea în drept a pune pază la ușile magaziiilor în care se păstrează băuturile fabricate, pentru a împiedica eșirea lor.

Autoritățile administrative sunt ținute a da concursul lor, pentru paza magaziiilor, în tot-deuna când va fi cerut de agenți.

Art. 32. Fabricile de alcooluri vor trebui să aibă aparatele de control și de măsurătoare ce se vor stabili de ministerul financelor și care vor fi în sarcina fabricanților.

Art. 33. Ministerul financelor are dreptul de a indica fabricantului modificările ce se va crede necesare a se aduce instalațiunii, pentru a garanta pe Stat de fraude.

Art. 34. Alcoolul de orice natură nu poate circula înăuntrul țării de cât în anume vase sevă sticle ale regiei, sevă însoțite de un bilet liberat de agenții competenți ai guvernului sevă ai regiei.

Sunt exceptate micile cantități de alcool destinate uzului dîlnic și până la concurența de jumătate litru.

În caz de contravențiune la dispozițiunile acestui articol, cantitatea ce va trece peste cea încuviințată prin aliniatul precedent, se va confisca și contravenientul se va supune la o amendă de 5—20 lei de fie-care litru de alcool.

Art. 35. Tranzitul spirtoselor este sub controlul fixat de ministerul de finance.

Art. 36. Nimeni nu poate avea în posesiunea sa alcooluri în cantități mai mari de jumătate litru, dacă nu poate justifica cu acte ale regiei, că este producător, în drept de a reține încă alcoolurile la dînsul, sevă a cumpărat acele alcooluri de la regie, sevă dacă nu va dovedi că sunt importate conform art. 15 și 16 de mai sus.

Art. 37. Se consider ca fabricanți frauduloși particularii la care s'ar găsi unelte sevă mașini din cele ce obicînuir se întrebuintez la fabricarea alcoolului.

Art. 38. Direcțiunea regiei trebuie să fie înștiințată de orice fabricare, cumpărare sevă posesiune de aparate de destilare sevă de răcitori.

Proprietarii unor asemenea aparate n'au dreptul de a le vinde, întregi sevă în parte, mai înainte de a înștiința direcțiunea regiei de felul aparatului, de numele și locuința cumpărătorului și înainte de a primi o adeverire asupra acestor declarațiuni.

Art. 39. Aparatele de fermentare stau sub privegherea regiei într'atît în cât trebuiesc arătate în caz de cerere.

Ele se pot întrebuinta numai în caz când declarațiunea întrebuintărei s'a făcut deja și numai sub măsurile de siguranță prescrise de administrațiunea lor.

Direcțiunea regiei are dreptul a pune sub pază aparatele de destilare și fermentare în timpul când nu se întrebuițez, séu de a lua alte măsurî pentru a împedica întrebuițarea lor.

Posesorul aparatelor este obligat a procura materialul necesar pentru construirea unei magazii în care aparatele s'ar putea ține încuiate și de a se conforma în totul deciziunilor regiei.

Orî-ce violare a unei asemenea magazii trebuie anunțată administrațiunei regiei cel mult în 12 ore.

Aparatele cari au fost puse sub paza regiei se vor întrebuița numai după ce un agent al acestei autorități le va scôte din depozit. Dacă posesorul aparatelor a cerut de la administrațiunea regiei scôterea lor din depozit și timpul în care trebuia a fi scóse a trecut, el are dreptul de a le scôte însuși, în prezența unui om cunoscut și demn de încredere, care va constata mai întâiu neviolarea depozitului.

Art. 40. Revizuirea legală a localurilor destinate fabricațiunei alcoolului, precum și a prăvăliilor în cari se debiteză, se pôte face în orî-ce timp. Orî-ce restricțiune a timpului de revizuire înceteză în caz când, prin amânare, se pôte nasce vre-o pierdere pentru regie.

Se pôte supune perchizițiunei tóte clădirile cari staú în legătură cu stabilimentul fabricei séu cu prăvălia în care se debiteză séu care le mărginesce.

Industriași și comercianți, precum și debitanti, sunt îndatorați a da funcționarilor însărcinați cu controlul tot sprijinul trebuitor pentru a face revizuirea în limitele prescise.

Art. 41. Controlul asupra fabricațiunei spirtóselor se va exercita prin agenții de control și supraveghiere.

Biuroul acestor agenți va fi chiar în localul fabricei unde ei 'și vor avea și locuința.

Pentru acest sfârșit, fabricantii sunt obligați a pune la dispozițiunea agenților cel puțin o cameră încăpétóre.

Art. 42. Afară de impiegații monopolului și ai autorităților vamale și de percepere, mai incumbă și tuturor organelor polițieneșci datoria de a contribui la protegiuirea monopolului.

Orî-ce alt funcționar al Statului séu al comunelor, care ar avea știre de vre-o contravențiune la acéstă lege, este dator a o împedica, denunțând faptul fără întârziere, pentru a se putea face cercetarea necesară.

TITLUL V

Despre contravențiuni, fraude și penalități.

Art. 43. Acel care calcă dispozițiunile legii de față, fie că ar fabrica alcool fără să fie autorizat, seú că nu ar da regiei întréga cantitate de alcool ce ar produce cu autorizație, seú că ar căuta să dea alcoolurilor denaturate o altă destinațiune de cât aceea prevéduță, seú că ar vinde fraudulos, în locuința sa seú ca colporteur, spirt seú rachiú, seú că ar contraface sticlele, vasele seú etichetele regiei, va plăti o amendă care va fi de 5 până la 30 orí suma cu care va fi păgubit Statul și alcoolurile, precum și obiectele ce ar fi servit la săvârșirea fraudei, se vor confisca.

Dacă suma acésta nu se póte stabili, amenda va fi de 200 — 10,000 lei.

În caz de recidivă amenda se póte îndoi și contravenienții pot să fie condamnați la închisóre până la 6 luni.

Orí-ce încercare de contravenție pedepsită prin articolul de față se consideră ca o contravenție desăvârșită.

Debitanții regiei, pe lângă acésta, vor pierde pentru tot-d'auna dreptul de a ține debit.

Art. 44. Se va pedepsi cu amendă de la 1,000—2,000 lei și cu confiscarea unei cantități de béutură echivalentă cu producțiunea medie a unei luni, fabricantul care, prin orí-ce mijlóce, va fi făcut ca aparatele de măsurătoare și de control să nu funcționeze seú să indice cantități mai mici de cât acele fabricate în realitate.

Se vor pedepsi asemenea cu închiderea stabilimentului seú a fabricei pe un timp de un an până la 5 ani, și cu amendă de la 1,000—5,000 lei, toți acei cari se vor dovedi că au întrebuintat sulf seú alte materii vétămătóre sănătăței în fermentarea materiilor prime.

În acelaș timp fermentațiunea ast-fel preparată se va distruge.

Art. 45. Sunt supuși unei amende de la 200—500 lei, care în caz de insolvabilitate se va transforma în închisóre, conform art. 28 din codul penal, agenții cari, prin neglijență seú rea credință, au contribuit a se strecura béuturi în consumațiune în paguba regiei.

Art. 46. Sunt de drept însărcinați cu constatarea contravențiunilor și confiscarea béuturilor și vaselor ce le conțin și a mijlócelor întrebuintate la transportul lor, în cazuri de fraudă :

a) agenții regiei ;

b) în genere toți agenții ministerului de finanțe, precum : inspec-

torii, casierii, agenții de constatare, control și urmărire, perceptorii, agenții de supraveghiere și agenții vamali;

- c) primarii comunelor urbane și rurale său înlocuitorii lor;
- d) agenții poliției judiciare.

Agenții de sub litera *d*, precum și inspectorii financiari său ai regiilor, pot face confiscări și afară din circumscripția reședinței lor.

Art. 47. Orice confiscare, în materie de băuturi spirtose, nu se poate face de cât în urma unui proces verbal de constatare a contravențiunii, subscris de agentul constatator, de proprietarul băuturilor său de reprezentantul său și de cărauși, când contravențiunea este dovedită în cursul transportului băuturilor.

Când proprietarul băuturilor său reprezentantul său, ori căraușul nu vor voi a subscrie său vor fugi, procesul verbal se va subscrie de 2 martori, făcându-se mențiune despre refuzul său fugirea celor dintâi.

În tot d'auna o copie după procesul verbal, certificată de agent, se va da proprietarului băuturilor său i se va semnifica în modul determinat prin art. 53 pentru notificarea deciziunilor administrațiunii centrale a regiilor.

Redactarea proceselor verbale și tot ce privește constatarea infracțiunilor la legea de față se poate face la orice oră și fără excepțiunii de sărbători său Duminică.

Art. 48. Proprietarii băuturilor sunt responsabili de faptele factorilor, agenților său servitorilor lor, în ce privesc faptele confiscărilor și amenzile la cari sunt supuși.

Art. 49. Procesele verbale vor arăta :

a) numele, pronumele și domiciliul agentului care a redactat procesul verbal;

b) felul și cantitatea băuturilor găsite în contravențiune, și de ce anume tărie;

c) numele, pronumele și domiciliul proprietarului băuturilor;

d) locul unde s'a însechestrat băuturile și în a cui păstrare sunt date;

e) Luna și ziua când s'a încheiat procesul verbal.

Art. 50. Orice băuturi confiscate, trebuie confiscate de agent și de proprietar; iar când acest din urmă ar lipsi său n'ar voi, primarul său înlocuitorul său va îndeplini această formalitate.

Art. 51. Procesele verbale cari n'ar fi făcute în formele prescrite de art. 49 sunt lovite de nulitate, și agenții cari le-au făcut rămân responsabili către Stat și către proprietarii băuturilor.

Art. 52. Tote procesele verbale de contravențiune și confiscare

se vor înainta administrațiunei superioare a regiilor, îndată după încheierea lor, care, după ce le va examina, va decide dacă le aprobă seú nu.

Prin deciziunea sa, administrațiunea superioară va fixa cifra amendei la care urmază a fi supus contravenientul. La fixațiune se va avea de normă: cantitatea băuturilor confiscate și gravitatea contravențiunei.

Art. 53. Deciziunea administrațiunei superioare se va notifica părței condamnate, prin îngrijirea administrațiunei, a agenților regiilor seú agenților fiscului, la domiciliul ei, dacă va avea în comuna unde s'a constatat infracțiunea un domiciliu real seú ales.

Dacă partea condamnată nu va avea domiciliu real seú ales în comuna unde s'a săvârșit infracțiunea, deciziunea se va comunica prin agenții administrațiunei, conform regulilor dreptului comun.

Art. 54. În termen de 10 zile libere de la notificarea deciziunei administrațiunei superioare, partea condamnată va putea apela această deciziune la tribunalul civil al locului unde s'a constatat contravențiunea, tribunalul va fixa înfățișarea peste 10 zile cel mult de la primirea cererei de apel, cu precădere asupra tuturor celorlalte cauze.

Administrațiunea superioară se va cita în persóna directorului regiilor, care va putea fi azistat seú înlocuit, pentru susținerea intereselor dișei administrațiunii, de avocatul Statului, și, la trebuință, de un alt agent financiar.

Art. 55. Tribunalul va judeca apelul conform dreptului comun, și pârátul va putea dovedi, prin tóte mijlocele, neexactitățile seú erorile cuprinse în procesul verbal.

Pârátul póte face opozițiune în termen de 5 zile, și recurs în termen de 20 zile libere, de la comunicarea sentinței tribunalului.

Art. 56. Tribunalele nu vor putea să micșoreze confiscățiunile și amendile de câte ori vor fi întemeiate pe dispozițiunile legii, nici să scuze pe contravenienți pentru eróre seú pentru lipsa de intențiune de fraudă.

Art. 57. Procesul verbal, întărit prin deciziunea aprobativă a administrațiunei superioare, va forma un titlu suficient pentru execuțiune, și în virtutea lui se va putea păși la această execuțiune chiar dacă partea condamnată va urmări în justiție anularea lui.

Art. 58. Când justiția va pronunța anularea procesului verbal de confiscățiune, băuturile și obiectele confiscate, ori prețul lor, constatat prin procesul verbal de licitațiune, se vor restitui proprietarului, plus o despăgubire ce nu va trece peste 25% pe an, socotită de la ziua sechestrării până la ziua înapoierei.

Afară de această despăgubire, proprietarii nu vor putea pretinde,

și tribunalele nu vor putea acorda, nici o altă desdaunare, cu orî ce titlu ar fi.

Art. 59. Condamnațiunile de amendî în contra maî multor persoane, pentru acelaș fapt, vor fi solidare.

Art. 60. Implinirea orî căror sume cuvenite administrațiunei regiei cu titlu de taxe, de amendî și cheltueli de judecată, și, în genere, cu orî ce titlu ar fi, se va face prin aplicațiunea dispozițiunilor legii speciale de urmărire în materie de datorii către Stat și tôte actele de urmărire se vor putea forma și significa de către agenții fiscalului.

Vinđarea obiectelor confiscate se va face conform aceleiași legi.

Art. 61. Doveditorii băturilor supuse confiscarei aũ dreptul la o pătrime din valórea obiectelor confiscate, constatată prin rezultatul vinđerei la licitațiune, după ce justiția va legitima condamnațiunea prin o sentință avénd autoritatea lucrului definitiv judecat.

Agenții cari aũ constatat contravențiunea aũ dreptul la o a doua pătrime din valórea productelor confiscate. Restul se va vërșa în tezaurul public.

Art. 62. Amenda se va înlocui cu închisóre în caz de nesolvabilitate, conform art. 28 din codul penal.

Art. 63. Contravenientul care nu va putea justifica posesiunea unui domiciliu stabil, nici va putea da cauțiune solvabilă, va fi înaintat tribunalului, care va ordona arestarea sa preventivă.

TITLUL VI

Dispozițiuni tranzitorii și generale.

Art. 64. Statul va cumpăra tôte alcoolurile supuse monopolului cari se vor afla în comerț la promulgarea legii de față și cari nu se vor fi exportat până la un termen hotărât de ministerul de finanțe.

Despăgubirea cuvenită pentru cumpărarea acestor alcooluri se va fixa de o comisiune specială instituită în Capitală. Ea va fi compusă din 3 membri, din cari unul delegat de tribunalul de comerț din Capitala și dintre membrii săi, al doilea de camera de comerț din Capitală, iar al treilea de ministerul finanțelor.

Proprietarul spirtului ce urmăză a fi expropriat va fi invitat să asiste la luarea în primire. În caz de a nu se prezenta personal, seũ prin procurator, comisiunea va desemna pe cine-va ca să'l reprezinte.

Bazele prețului de rescumpărare vor fi: *a)* costul de fabrică; *b)* taxele de transport; *c)* un beneficiu de 5 %.

Cei nemulțumiți cu hotărârile acestei comisii pot face apel la tribunalul civil local, care va judeca de urgență, în ultima instanță și fără recurs.

Termenul va fi de o lună, care va curge de la notificarea făcută fie căruia debitant. Notificarea se va face prin administrațiune.

Până la hotărârea tribunalului, proprietarul spirtului estimat este în drept de a-l vinde în streinătate.

Art. 65. Apelul și totă procedura din capitolul de față vor fi gratuite.

Art. 66. Statul are dreptul de a renunța în totul seú în parte la aplicarea art. 64, percepând o taxă asupra provisiunilor de alcool ce s'ar lăsa în păstrarea particularilor.

Spirtul aflător la industriași pentru meseria lor și denaturat sub controlul regiei, rămâne la dispozițiunea lor fără de a mai plăti vre-o taxă direcțiunei monopolului.

Art. 67. Ministerul de finanțe este autorizat a'și procura sumele necesare pentru organizarea monopolului pe cale de împrumutare.

Datoria contractată în acest scop se va stinge cu desăvirșire în termen de 10 ani. Pentru acest sfirșit se va prevedea în bugetul ministerului de finanțe anuitatea cuvenită.

Art. 68. Un regulament special va preciza modul de aplicare al legii de față.

Art. 69. Dispozițiunile contrarii acestei legi sunt și rămân abrogate.

SS. *A. C. Cuza, D. Orbescu, C. Popovici, Ión C. Grădișteanu, G. C. Burcă, A. Delimarcu, Dr. Șaubner-Tuduri.*

AVANTAJELE PROIECTULUI

Statul vinđând alcoolul în sticle, consumatorul pôte avea mai multă încredere în marfa pe care o cumpără că este nefalșificată și nevătămătoare. Controlul vinđării spirtóselor devine mai sigur și fraudă mai anevoiósă, grație numeróselor greutăți create.

Sistemul monopolului va reduce consumațiunea enormă a alcoolului. Limitarea numărului debitelor, prohibirea consumațiunei pe loc și interdicerea vinđării pe credit, vor conduce la acelaș rezultat.

Un alt avantaj ar fi caștigul ce va realiza Statul. Faptul acesta de și s'ar părea la prima vedere că este nerealizabil, este totuși evident, căci Statul va profita nu numai din vinđarea rachiului, dar și din acea că contrabanda care absorbă astăzi o mare parte din veni-

turile Statului, va deveni aprópe imposibilă, prin introducerea monopolului, și ast-fel încasările Statului vor spori fórte mult.

Chiar fabricanții vor avea avantaje, de óre-ce vor avea un mușteriu sigur, pe Stat, și vor mai avea și latitudinea de a fabrica spirt și pentru export, obținând chiar prime de la Stat.

Obiecțiuni aduse monopolului pe alcool.

D. Prof. Dr. Felix spune că monopolul fabricațiunei alcoolului nu se póte admite de óre-ce fabricațiunea lui este strâns legată de creșterea și de îngrășarea vitelor care nu se póte face prin funcționarii de al Statului.

De la monopol ȃice D-sa nu ne așteptăm la rezultate strălucite fiind că, pe de o parte, nu este numai impuritatea alcoolului care produce alcoolismul, iar pe de alta vom putea și fără monopol să excludem din consumațiune alcoolurile necurate din fabrici, nu din micile cazane ale industriei casnice.

Monopolul vinđării rachiului, monopolul cárciumilor ar putea fi mai folositor dacá ar scumpi rachiul, ar micșora numărul cárciumilor, ar da administrațiunei facultatea de a și alege cárciumari dintre ómenii cari prezintă óre-cari garanții de moralitate și 'I-ar obliga să vinđă cafea și ceai cu preț mic, pentru ca aceste bėuturi să concureze rachiul.

Pe lângă măsurile descrise până aici ar fi de dorit ca și la noi să se ia măsurile cari deja s'aũ luat în alte state și anume :

Bețivul să nu părăsescă localul în care s'a îmbătat până nu se va trezi.

Cărciumarul care a mai dat de bėut persónelor deja bete să fie pedepsit. El să nu aibă pretențiuni asupra stricăciunilor ce i s'ar face în prăvălie de către un individ îmbătat în localul său seũ primit bėt dintr'un alt local.

Copii să fie feriți de a intra prin cárciumi.

Funcționarii publici să fie aspru pedepsiți când se vor îmbėta în localuri publice și după a treia óră să fie revocați din slujbe.

Preoții și invėțătorii cu deosebire să fie suspendați de la prima dată ce se vor fi îmbėtat într'un local public.

Bețiea să nu mai fie scuză pentru nici un delict.

Bețivii cari nu se vor putea corecta să fie puși sub interdicție și la rigóre să fie chiar internați în azile speciale cum sunt acele cari

există deja în Austria și cari sunt pe cale de a se înființa și în Franța dupe propunerea făcută de D. Paul Sérieux. Asemenea azile ar fi bine să se înființeze și la noi, cel puțin unul de o cam dată.

Rachiul ce se dă dimineța soldatului și muncitorului să fie înlocuit cu cafea séu ceai, după cum s'a introdus acest din urmă obicei în regimentul de geniū din Capitală.

Pentru realizarea acestui scop se cere însă ca guvernul să micșoreze taxa de intrare a acestor produse.

A interzice consumațiunea băuturilor fabricate cu esențe.

Datoriile de pe la cărciumari să fie în categoria celor de la cărțile de joc, adică să nu fie urmărite de lege.

Pedepsirea cărciumarului care ar da băuturi pe produsele solului, amanet, pasări, ouă, obiectele industriei casnice etc.

Am trecut sub tăcere instituțiunea societăților de temperanță, ai căror membri depuneaū jurământ că nu vor mai bea alcool, dar cari începeaū să bea eter, ca unele cari nu aū dat și nu ar da rezultatele pentru scopurile în vederea cărora se creaaū.



LUCRĂRI CONSULTATE

- Felix I.* Raport general asupra igienei publice și asupra serviciului sanitar ale Regatului României pe 1892 și 1893.
- Zacharescu P.* Pericolele băuturilor spirtose. Buzău 1894.
- Dr. Istrati.* O pagină din istoria contemporană. 1880.
- I. Ghica.* Convorbiri economice.
- Milețici.* Alcoolul. Efectele sale fizice și morale asupra popoarelor. Teză București 1881.
- Petrescu Z.* Tratat de terapeutică.
- Bușoianu T. G.* România și țările vecine. 1894.
- I. S. Ordeanu.* Industria berei. Hameiul și vițele americane. București 1895.
- Haret C. M.* Impozitul și băuturile alcoolice în România. București 1895.
- Rigani.* Câte-va cuvinte asupra alimentațiunii populațiunii rurale. Teză București 1890.
- Buletin statistic general al României.* București 1894
- Analele Eforiei spitalelor civile.* Fasc. 4, 1894.
- Dr. Kiriac I.* Lecțiuni clinice de patologie chirurgicală. 1892.
- Monitorul Oficial.* No. 196 din 1894. Discursul pronunțat de D. I. T. Bastaki procuror-general pe lângă Curtea de apel din Galați, cu ocaziunea deschiderii anului judecătoresc 1894-95.
- Ch. C. Arion.* La situation économique et sociale du paysan en Roumanie. Paris 1895.
- C. I. Manolesco.* Contribution a l'étude des lésions péritonéales dans l'alcoolisme. Thèse. Paris 1879.
- Challand.* L'absinthisme et l'alcoolisme. Thèse. Paris 1871.
- Piasecki.* Hygiène de la classe ouvrière du Havre au point de vue de l'alcoolisme. Thèse. Paris 1864.
- Paul Sérieux.* L'assistance des alcooliques en Suisse, en Allemagne, en Autriche. 1894.
- Alex. Hébert.* Examen sommaire des boissons falsifiées.
- Paul Sérieux.* Le traitement des buveurs.
- Lindet.* La bière.
- Déchambre.* Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales, art Roumains.
- Jules Rochard.* Encyclopédie d'hygiène et de médecine publique.
- Soullier.* Traité de thérapeutique.
- La Semaine médicale.*

TABLA DE MATERIE.

Pag.		Pag.
	<i>Prefața</i>	1
	Alcoolul etilic	5
	Calitățile alcoolului	6
	Proprietățile fizico-chimice ale alcoolului etilic	7
	Acțiunea fiziologică a alcoolului	8
	Despre alcoolism	10
	Beția	11
	Alcoolismul cronic	14
	Băuturile alcoolice întrebuințate în România	24
	Băuturile nedestilate. <i>Vinul</i>	24
	Preparațiunea vinului	26
	Compozițiunea vinului	27
	Vinuri noi și vinuri vechi	29
	Falsificările vinului	30
	a) Adăogarea de apă (mouillage)	30
	b) Petiotisarea	30
	c) Alcoolisarea vinurilor	30
	d) Gipsarea vinului	31
	e) Galizarea	31
	f) Sărarea	31
	g) Salicilarea	32
	h) Adăogarea de materii colorante	32
	i) Chaptalizarea	33
	Limpețirea vinurilor	33
	a) Cu clei	33
	b) Cu oveină	33
	c) Cu praful englezesc	34
	Conservarea vinului	34
	Fermentii și bôlele vinului	35
	a) Oțetirea	35
	b) Întôrcerea vinului	36
	c) Amărârea	36
	d) Întinderea	36
	Acțiunea vinului asupra organismului	37
	Dăturile României	37
	1. Județul Mehedinți	38
	2. " Gorj	38
	3. " Vâlcea	38
	4. " Dolj	39
	5. " Romanați	39
	6. " Argeș	39
	7. " Olt	39
	8. " Muscol	39
	9. " Teleorman	39
	10. " Dâmbovița	39
	11. " Prahova	39
	12. " Vlașca	40
	13. " Ilfov	40
	14. " Ialomița	40
	15. " Buzău	40
	16. " Braila	40
	17. " R.-Sarat	40
	18. " Putna	41
	19. " Tecuci	41
	20. " Covuluiu	41
	21. " Tutova	41
	22. " Fălciu	41
	23. " Vaslui	41
	24. " Roman	41
	25. " Bacău	41
	26. " Némțu	42
	27. " Suceva	42
	28. " Iași	42
	29. " Botoșani	42
	30. " Dorohoiu	42
	31. " Tulcea	42
	32. " Constanța	43
	Filoxera	43
	<i>Berea</i>	44
	Fabricațiunea berei	45
	Calitățile unei bune beri	49
	Compozițiunea berei	49
	Acțiunea fiziologică a berei	50

	<u>Pag.</u>		<u>Pag.</u>
Falsificarea berel	51	Liqueur de Lămăe	69
Băuturi destilate	53	" " Maraschino de Lipsca .	69
Țuica de prune	53	" " Maraschino de Zara .	70
Falsificarea țuicei	55	" " Melisă	70
Tescovina	56	" " mentă piperată . . .	70
Rachiul de drojdiș	56	" " Nucă	70
Basamaul	56	" " portocale	71
Județele în cari se produc cantități		" " piersici	71
marl de rachiū	57	" " pere bergamote . . .	72
Din ce fel de băuturi se compune		" " picături de friguri . .	72
un magazin de băuturi spirtoase? .	58	" Rostopschin	72
Rachiuri	58	" scorțișore	73
Rachiū de anason rusc	58	" smeură	73
Rachiū de chimen	59	" trandafiri	73
Rachiū de basamac	59	" vanilie	74
Rachiū de chimen :		" viorele	74
a) Rachiū de chimen extra-ordinar	59	Turburarea liqueurilor	75
b) Rachiū de chimen simplu . . .	60	Limpețirea liqueurilor :	75
Coniac fin	60	a) cu albuș de ou,	75
Coniac frances fin	60	b) cu albumină vegetală,	75
Rachiū de drojdie	61	c) cu gelatină,	75
Mastică din uleiū	61	d) cu lapte	75
Mastică din esență	61	Falsificarea liqueurilor	75
Rom jamaică	61	Conservarea liqueurilor	76
Rom kingston	62	Efectele comparate ale băuturilor al-	
Slibovița	62	coolice asupra omului și influența	
Rachiū de tescovina	62	lor predispozantă la tuberculoză	76
Țuică	62	Caracterele :	—
Vișinată	63	a) băuturilor cu esențe,	—
Liqueururi	63	b) băuturilor fără esență	76
Liqueur de absint frances	63	Cauzele alcoolismului în România	78
Liqueur de absint de Elveția	64	Mizeria	79
Englisch bitter cu uleiū	64	Numărul mare al cărciumilor . . .	81
Englisch bitter cu esență	64	Bălciriile	82
Liqueur de ananas	65	Afacerile comerciale	82
Liqueur de Anghelică	65	Calătoriile la orașe	82
" " Anisette frances	65	Culesul viilor	82
" " Anisette olandes	66	Nanțile, cumetriile, lăsăturile de	
" " Benedictine	66	sec	82
" " Boonekamp	66	Aparițiunea floxerei	82
" " Cacao	67	Lipsa de ocupațiune	83
" " Cafea	67	Slăbiciunea de caracter	83
" " Chartreuse	67	Amorul	83
" " Curaçao frances	67	Nenorocirile	83
" " Curaçao olandes	68	Cum stă alcoolismul în România	83
" " Ciocolată	68	Numărul cărciumilor în România	87
" " Cuișore	68	Tabloul No. 1 de numărul debite-	
" " Cholera amar	69	lor de băuturi și raportul lor în	

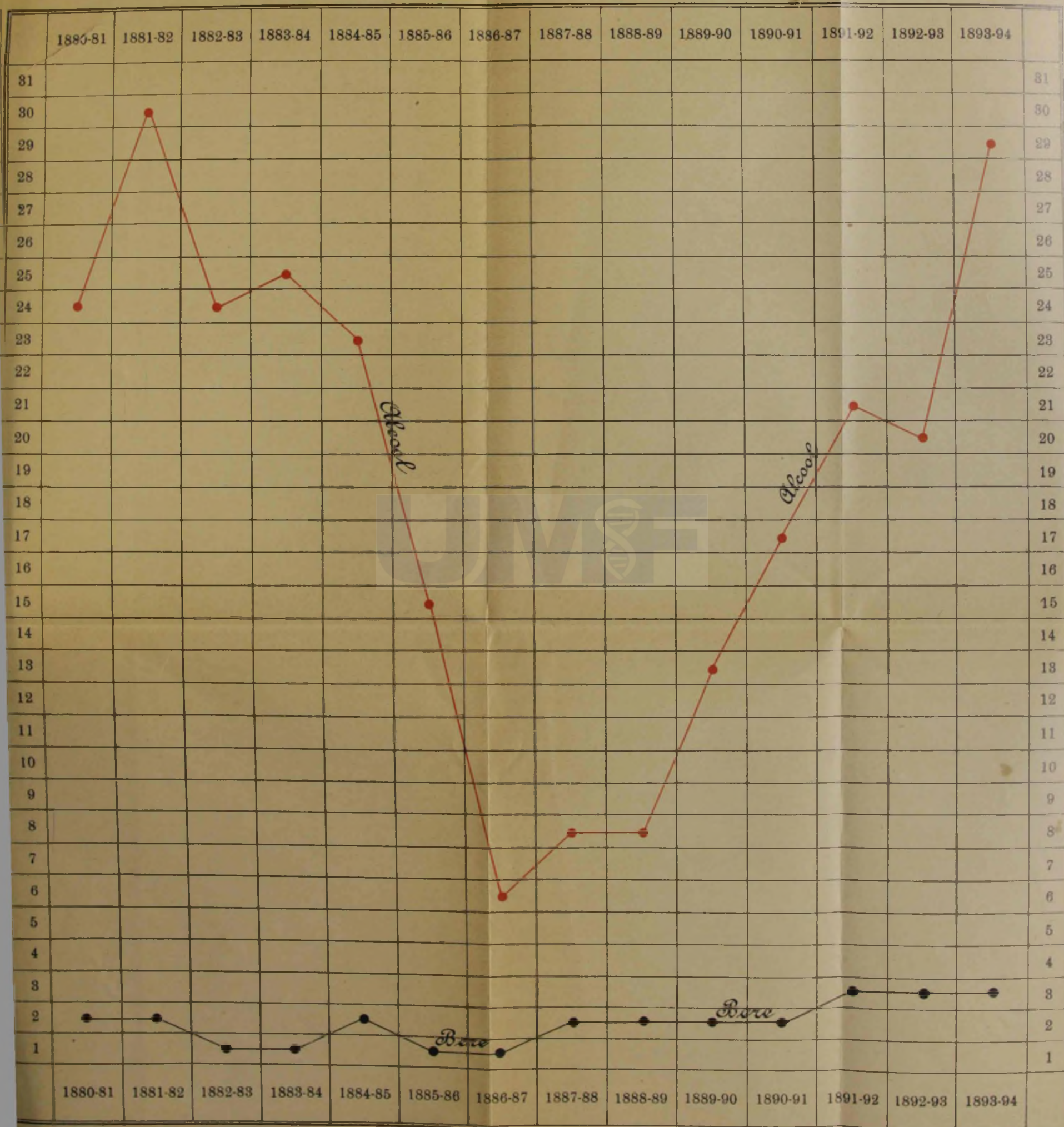
Intinderea județului în țera întregă,	90
Tabloul No. 2 de numărul debitorilor de băuturi și raportul lor cu întinderea județului în comunele rurale	91
Tabloul No. 3. de numărul debitorilor în comunele rurale, pe plăși	92
Tabloul No. 4. de debitele de băuturi spirtoase în raport cu populațiunea urbană și cea rurală la 7/11 Septembrie 1893	106
Tabloul No. 5. de numărul căminurilor în comunele urbane reședințe de județe	103
Tabloul No. 6 de numărul debitorilor din comunele urbane cari nu sunt reședințe de județe	104
Numărul fabricelor de alcool din România	105
Tabloul No. 7 de numele și felul aparatelor fabricilor de spirt din România	106
Consumațiunea băuturilor alcoolice în România	108
Tabloul No. 8 de producțiunea și consumațiunea berei și alcoolului de la 1880—1894	110
Tabloul No. 10 de fabricatele de bere din debitagiul România 112—113	
Consumațiunea de băuturi alcoolice în diferite țări	114
Consumațiunea alcoolului	115
Consumațiunea berei	115
Consumațiunea vinului	116
Cauza micii consumațiuni a berei în România	116
Examenul chimic al băuturilor alcoolice întrebuințate în România 118	
Proprietățile organoleptice ale acestor băuturi	120
Examenul vinurilor	121
Examenul berilor	122
Consecințele abuzului de băuturi	

alcoolice	122
Influența alcoolismului asupra morbidității și mortalității	123
Tabloul No 11 de examenul produselor vinose	124—125
Tabloul No. 12 de examenul produselor alcoolice rachisite 126—127	
Tabloul No. 13 de examenul produselor alcoolice nerachisite 118—129	
Influența alcoolismului asupra bolilor sistemului nervos	130
Rolul alcoolului asupra epilepsiei și altor turburări psihice	132
Influența alcoolismului asupra descendenților	133
Alte efecte ale alcoolismului	134
Tabloul No. 14 de numărul divorțurilor îndeplinite de la 1870—1890	136
Tabloul No. 15 de numărul crimelor, delictelor, violurilor, atentatelor la pudore etc. de la 1880—1890	138
Mijlocele de combaterea alcoolismului	141
Monopolul asupra alcoolului	144
Proiect de lege pentru monopolul vinderei alcoolului	147
Titlul I. Despre dreptul Statului asupra vinderei alcoolului	147
Titlul II. Dispozițiuni relative la introducerea și exploatarea monopolului	147
Titlul III. Despre importare și exportare	149
Titlul IV. Măsuri de igienă, de siguranță și de control	150
Titlul V. Despre contravențiuni, fraude și penalități	154
Titlul VI. Dispozițiuni tranzitorii și generale	157
Avantajele proiectului	158
Obecțiuni aduse monopolului pe alcool	159

TABLOUL No. VIII

de

Oscilațiunea consumațiunii alcoolului și berei de la 1880-1894 inclusiv.



Liniile marcate cu roșu indică oscilațiunile alcoolului iar cele cu negru pe ale berei.
 Cifrele de pe dreapta și stânga traseului indică milioanele de litri consumați în fiecare an.
 Liniile orizontale indică consumațiunea, iar cele verticale, anii în care s'a făcut acea consumațiune.