UNE NOUVELLE FALSIFICATION DU LAIT

Dans les grandes villes, la difficulté de se procurer du lait naturel qui ne soit ni écrémé, ni baptisé, a fait naître des règlements que les polices municipales sont chargées de faire observer. C'est ainsi qu'à Paris, le Laboratoire municipal exige que le lait marchand vendu de 20 à 22 centimes le litre satisfasse à certaines conditions. Ce lait doit renfermer en moyenne par litre: 130 grammes d'extrait sec et 40 grammes de beurre; sa densité doit être d'environ 1.033.

De ce qu'un lait n'atteint pas ces chiffres, peut-on en conclure qu'il a été écrémé ou baptisé? Aucunement. De ce qu'un lait les atteint, peut-on en conclure qu'il est naturel et peut être acheté en toute confiance comme tel? Pas plus. Comme il arrive souvent en pareil cas, assigner des limites à des grandeurs qui dépendent de facteurs d'origine naturelle et qui de ce fait même sont essentiellement variables, c'est s'exposer à aller à l'encontre du but qu'on s'est proposé d'atteindre. Sans doute les petits marchands sont atteints par une pareille réglementation, mais ce sont les falsificateurs les moins dangereux, car ils ne pratiquent, en somme, que les plus anodines et les plus grossières des falsifications. L'écrémage et le mouillage; les grands fournisseurs, au contraire, sont beaucoup plus à craindre, car ils savent se mettre à couvert tout en pratiquant la falsification; ils disposent, en effet, des ressources puissantes de la chimie et de l'industrie et savent donner sûrement aux denrées les qualités requises par les règlements, et celles-là seulement. Enfin, la signification réelle des chiffres exigés leur est connue, car ils sont au courant des procédés analytiques employés aux laboratoires municipaux pour déterminer ces chiffres.

Comme le montre le docteur G. Questenberry, dans le *Moniteur Scientifique*, les chiffres qu'exige le Laboratoire municipal de Paris sont trop élevés.

Alphonse Ledue Marchand de Grains et de Produits. . .
 Successeur de **Leduc & Daoust** EN Gros et à Commission
Spécialité; Beurre, Fromage, Œufs et Patates
 Avances libérales faites sur consignations.
 Correspondance sollicitée.
 1217 ET 1219 RUE ST-JACQUES, MONTREAL.

SEUL VERITABLE

Le Sirop d'Anis Gauvin porte sur son enveloppe la signature de J. A. E. Gauvin. Tous les autres sirops d'anis ne sont que des imitations.

J. A. E. GAUVIN,
 1286 Rue Ste Catherine, Montreal.

THE WINDSOR, Ottawa, Ont.
 Lorsque vous irez à Ottawa, donnez votre patronage au Windsor, "l'Hôtel du Jour" de la capitale.
 Tarifs: —\$2.00 et \$2.50 par jour.
J. GRIMES, Propriétaire.

Pour la commodité de ses nombreux clients dans le commerce de l'épicerie,

UPTON

embouteille du

MIEL

Il est

Absolument Pur

En Jarres d'une livre, deux douzaines par caisse.

ROSE & LAFLAMME
 Agents de vente pour l'Est.
 400, rue St-Paul, Montréal.

Les fermiers ne peuvent pas donner avec chances de faire quelque bénéfice un lait naturel et sans aucune modification pour le prix très bas de 20 à 22 centimes, à moins qu'il ne soit fourni par des vaches de race hollandaise ou flamande. Ces races donnent, en effet, une grande quantité de lait, mais ce lait est très aqueux; il est relativement pauvre en matières solides albuminoïdes et en beurre et n'atteint qu'exceptionnellement les chiffres réglementaires. Lorsque ceux-ci ont été fixés, les fournisseurs n'auraient, paraît-il, protesté que contre le chiffre relatif à l'extrait; il leur est, en effet, impossible de relever ce chiffre par une falsification qui soit à la fois facile et peu coûteuse; au contraire, il serait aisé, d'après M. Questenberry de relever le chiffre en beurre par l'addition d'une matière grasse étrangère; le beurre ou plutôt l'huile de coco. Aussi n'ont-ils pas protesté contre le chiffre trop élevé relatif au beurre.

Le beurre de coco, qui fond à 77 80 degrés, lorsqu'il est convenablement désinfecté à la soude caustique et ajouté dans les proportions requises pour satisfaire au règlement, ne peut être décelé par les méthodes analytiques employées au Laboratoire municipal. On y dose, en effet, la matière grasse du lait en bloc et celle-ci tout entière est considérée comme beurre sans faire l'identification du corps gras obtenu. Cette identification est, d'ailleurs, assez difficile, à cause d'abord de la grande analogie des propriétés physiques et chimiques du beurre de coco pur avec celles du beurre de vache, ensuite de la petite proportion qui constitue l'adultération et du faible poids de l'échantillon sur lequel on opère pour faire le dosage, enfin à cause de la nécessité où se trouve un laboratoire, faisant en définitive une simple opération de police judiciaire, de procéder très rapidement. Il y a lieu, d'ailleurs, de faire la même critique pour les méthodes d'analyses employées dans les hôpitaux de l'Assistance publique.

Il n'est pas prouvé, cependant, que la valeur alimentaire d'une graisse d'adulté-

UNE BONNE LIGNE

A POUSSER DE L'AVANT

pendant les mois du Printemps et de l'Été, c'est

LA SAUCISSE DE BOLOGNE DE MATTHEW,

L'étalon d'excellence pendant 37 ans. Toujours expédié par express de Peterborough, Hull ou Brantford.

THE GEORGE MATTHEWS CO., Limited.

PETERBOROUGH,

HULL,

BRANTFORD.