

LA DERNIÈRE DU MARSEILLAIS



—Vous me faites suer, avec vos inventions américaines. Moi, je les enfonce avec ma machine. On la remplit avec de la charcuterie, du jambon, du boudin, des tripes, etc., etc., et par un mécanisme d'une simplicité enfantine, il en ressort un cochon vivant comme vous et moi !

CHRONIQUE

Il y a déjà quelque temps, dans sa "Pêle-Mêle Causette", M. Fred Isly après avoir parlé des maladies nouvelles qui s'abattent sur l'humanité, s'écriait :

"Eh bien ! quelle maladie, aussi terrible soit-elle, cause plus de victimes que la falsification des denrées alimentaires. Combien d'enfants meurent ou sont détraqués pour le reste de leurs jours par du lait falsifié. Combien d'hommes et de femmes voient leurs jours abrégés par une alimentation malsaine, par l'introduction de matières nuisibles dans les aliments d'usage quotidien. Cette falsification, qui commence par le lait, passe par le café, la viande, le poivre, les conserves, le beurre, pour aboutir même à l'eau ; cette falsification, que nous retrouvons autour de nous, à chaque pas, qui nous attaque dans chaque bouchée que nous portons à nos lèvres, dans chaque gorgée que nous avalons, n'est-elle pas notre ennemi le plus redoutable, en raison de la fréquence de ses coups et de notre impossibilité de lui échapper."

On a souvent déploré le même mal à Montréal et un de nos confrères a demandé à cor et à cris l'établissement d'un laboratoire municipal. Or il y en a un à Paris, mais, dit M. Isly, "quel contrôle exerce-t-il sur ce qui nous est vendu ? Quelqu'un s'est-il jamais présenté chez vous de sa part pour prélever un échantillon sur ce que vous consommez et le soumettre à une analyse scrupuleuse, et pour exercer ensuite des poursuites contre les fournisseurs indécents qui vous vendent la mort en bouteille, au poids ou en paquets. Ce laboratoire posséderait-il seulement les moyens d'action nécessaires à un contrôle aussi serré ! Je l'ignore."

"Et alors, nous continuons à manger et à boire le poison, sous toutes les formes que l'ingéniosité des falsificateurs veut bien lui donner, et nous tombons tous, ou presque tous, victimes de ces aimables industriels, les uns plus jeunes, d'autres plus âgés, suivant la force de nos constitutions et la résistance que nous opposons à l'ennemi, suivant nos goûts également ; car l'un aime le lait et avale de la craie, tandis qu'un autre aime les petits et s'ingurgite du vert de gris. L'amateur de petits pois est plus exposé que l'amateur de lait."

* * *

Aujourd'hui je retrouve dans un autre journal qui s'intéresse tout spécialement au confort et au bien-être des familles les mêmes plaintes.

En attendant, dit M. I. Viator — l'auteur de l'article, — en attendant le moment heureux promis par un illustre chimiste où nous nous nourrirons de produits chimiques, de petites boulettes contenant des substances essentiellement nutritives sous un volume réduit, nous sommes obligés de recourir aux aliments classiques ; mais ceux-ci sont étrangement altérés par des producteurs désireux de trop gagner d'argent, et aussi par suite de l'agglomération d'un nombre prodigieux d'habitants dans les grands centres : pour suffire aux besoins alimentaires de ces foules, sans que les prix de vente augmentent par trop, on leur offre à consommer des produits fabriqués qui n'ont qu'une vague ressemblance avec les produits naturels.

Il ne faut pas croire, du reste, que ce mal ne soit né qu'à notre époque, puisque, dès 1820, il avait paru en Angleterre un volume qui se nommait "La mort dans le pot au feu" ! En 1851 le journal médical *Lancet* avait commencé une campagne qu'il poursuivit trois années contre les marchands malhonnêtes, en publiant l'analyse des produits frelatés qu'il avait pu acheter chez eux. Mais on doit avouer que le progrès a été mer-

veilleux en la matière, comme en beaucoup d'autres, pendant le dernier quart de ce siècle ; et on est arrivé à une véritable science de l'adulteration des substances alimentaires, grâce aux progrès de la chimie il faut bien le dire. On sait que, dans bien des villes comme à Paris, on a créé des laboratoires qui ont pour mission de faire la chasse à ces adulterations ; mais l'effet utile qui en résulte est bien faible, et d'ailleurs on ne se contente plus maintenant de nous vendre une substance inerte quelconque en la décorant d'un nom pompeux, on introduit aussi dans nos aliments (ce qui semble plus innocent en apparence) des matières conservatrices.

La chose est autrement grave pourtant que l'on ne pourrait croire : d'abord parce que ce procédé ne constitue plus une tromperie sur la qualité de la marchandise vendue, qu'il est par conséquent bien difficile de poursuivre et de punir le marchand qui le pratique, en second lieu parce que les substances conservatrices sont le plus souvent fort dangereuses en elles-mêmes, et peuvent causer de vrais empoisonnements.

Quand on nous vend un mélange à base de fécule de pomme de terre sous le nom de confiture pure de sucre et de fruits, nous sommes sans doute volés, mais nous ne courons pas grand risque au point de vue de la santé : il en est tout autrement quand on met dans les conserves, ou même sur la viande ou le poisson que nous devons consommer, de l'acide salicylique ou de l'acide borique : ces substances, qui peuvent s'ingérer à petite dose et simplement à titre de médicament, et qui sont susceptibles d'excellents

effets dans des cas bien déterminés, ont des inconvénients réellement redoutables quand on les consomme de façon continue. La plupart des liquides ou des poudres conservatrices (dont les laitiers notamment font un usage constant) attaquent bel et bien la muqueuse de l'estomac ; d'autres, comme le sulfure de soude, arrêtent les fermentations gastriques, et par conséquent la digestion. Ceux qui ont pris de l'acide salicylique pour des douleurs rhumatismales, savent par expérience quelle influence ce produit a sur l'estomac, même quand il n'est pris qu'à titre exceptionnel. Il est bien défendu de l'employer dans les conserves par la législation de beaucoup de pays, mais il est douteux que ces défenses aient des résultats effectifs.

Nous pourrions ajouter qu'on se sert couramment de couleurs d'aniline et d'autres dérivés des goudrons de houille pour colorer ou parfumer (!) les plats plus ou moins compliqués de la cuisine moderne. Allons-nous nous étonner après cela que les douleurs et les maladies d'estomac soient si communes.

KODAK.

AU CABARET

Le monsieur.—Ah ! mon cher poète, quelle heureuse rencontre ! J'ai justement là quelques vers que vous allez m'aider à corriger...

Le poète.—Et moi, cher monsieur, j'en ai justement quelques uns que vous allez m'aider à payer !

A PÉKIN

PAS L'ARTICLE

Jeannette.—Je voudrais que tu auras un petit bébé.

La mère.—Pourquoi ?

Jeannette.—Pour le promener dans un carrosse.

La mère.—Mais tu as des poupées pour cela ?

Jeannette.—Oui, mais elles se cassent quand le carrosse tourne à l'envers.

DANS UNE CONFISERIE

La demoiselle.—Goûtez, monsieur. Comme fondants, c'est la perfection !

Le client.—Et vous les appelez ?
La demoiselle.—Des budgets.

TOUS

Le client.—Combien avez-vous de garçons de salle dans votre établissement ?

Le patron.—Ne m'en parlez pas, ils le sont tous. Pas moyen d'en garder un qui soit propre.

UNE AUTRE VERSION

L'homme propose et la femme... pose.

L'Allemand.—Vous amusez-vous ici ?
L'Anglais.—Entre nous... Je suis encore mieux ici que dans le Tranvaal.

