

L'HOPITAL NOTRE-DAME

C'est toujours avec un vif plaisir que nous recevons le rapport annuel de l'hôpital Notre-Dame. Nous avons sous les yeux le vingt-deuxième rapport relatif à l'exercice 1901-1902.

En parcourant les quelques pages de la brochure que publie annuellement l'administration de cet hôpital nous retrouvons même générosité, même charité, mêmes soins et même dévouement envers les malades que par le passé.

Les recettes de toute nature ont été en augmentation de \$3,741.27 sur celles de l'année précédente; les collectes entrent pour environ \$1,000 dans cette augmentation. Les dons et souscriptions ont atteint une somme de \$17,668.51.

Il y a place encore pour les souscriptions des cœurs généreux et compatissants car l'hôpital Notre-Dame est grevé de \$71,670.45 d'hypothèques sur ses immeubles et doit en outre une somme totale de \$19,339.00, montant d'emprunts, qui sont des charges pour lui; l'hôpital, en effet, a dû payer dans le dernier exercice \$3,084.71 d'intérêts.

Il dépend de la générosité de nos compatriotes de libérer au plutôt l'hôpital de ces charges écrasantes. Ce n'est jamais en vain que l'hôpital a fait appel à leur charité et à leur générosité qui, nous l'espérons, se surpasseront encore cette année.

FALSIFICATIONS ALIMENTAIRES

La falsification et la fraude constituent en notre époque à cheval sur deux siècles, une florissante industrie, ayant ses savants et ses charlatans, disposant de laboratoires admirables et de louches officines, réalisant des bénéfices à nuls autres pareils, tout en cheminant sur la lisière du maquis que vous savez!

Voulez-vous, une fois n'est pas coutume, que nous jetions, à droite et à gauche, quelques regards indiscrets sur les tripatouillages internationaux qui s'exercent sur les denrées alimentaires ou dont la virginité a subi de singulières violations, ou fabriquées de toutes pièces suivant d'innombrables combinaisons chimiques, ne déplaisent ni au goût, ni à l'odorat. L'estomac seul pourrait se plaindre. Hélas! comme les autruches, nous avons de fameux estomacs, renfermant d'abondantes sources de suc gastrique.

Le malheur, par exemple, est que la sécrétion de la liqueur digestive a des arrêts subits, qui font naître les aigreurs, les dyspepsies, les gastralgies et autres affections réellement fâcheuses. A part cela, à part quelques calamités secondaires, d'ordre économique, rien à dire contre la falsification, contre la fraude...

* * *

Voulez-vous de l'excellent cacao? Vous en trouverez en Allemagne qui vous donnera toute satisfaction. A Dresde, par exemple, de très prospères fabriques de cacaos artificiels ou frelatés avec un art distingué se sont tout doucement installées, au grand désespoir, paraît-il, de l'Alliance des fabricants de chocolats allemands. D'ailleurs, c'est au su et au vu de tous les consommateurs que l'on vend aujourd'hui des cacaos d'avoine, des cacaos nutritifs avec addition de farine supérieure—laquelle farine est, s'il vous plaît, qualifiée de "réconfortante"! Seulement, les étiquettes qui couvrent cette marchandise portent en évidence: "Chocolat à la vanille extra-fin" et, sur le revers, dans un dessin nuageux et en caractères infiniment petits, cet aveu: "avec addition de farine". La proportion de cacao véritable dans ces cacaos-là, dont quelques-uns sont baptisés "médicaux" est absolument dérisoire. MM. les chimistes de l'autre côté du Rhin, nous l'ont parfaitement démontré.

Sans doute, la fécule, la farine, le sucre ne peuvent pas faire du mal; mais quand on demande du chocolat... ce n'est pas pour que l'on vous serve une madeleine!...

MM. les Drs Van Hamel Roos et Harmens nous ont appris que dans la partie méridionale de la Hollande, on vend couramment un "café de santé" composé de 35 pour cent de sable et de résidus sans valeur de la chicorée.

Sur l'étiquette de cet étrange café, on trouve cette explication charmante:

"Ce café rend le café ordinaire plus fort, et améliore son goût et son parfum."

Qui oserait en douter! Et MM. Van Hamel Roos et Harmens sont-ils excusables d'écrire ce qui suit:

"Nous avons eu l'occasion de constater une tromperie des plus honteuses, parce qu'il s'agit d'un article de grande consommation pour les classes pauvres ou peu aisées, c'est-à-dire la chicorée... Il va sans dire que le fabricant a bien pris garde—pas si bête, parbleu!—de ne pas mentionner son nom ou son adresse sur les petits sacs en papier bleu qui contiennent cette détestable marchandise. Nous espérons vivement que les autorités mettront fin à cette infâme industrie."

Voilà de bien gros mots pour un café... qui n'est pas même de la chicorée pure!

En Espagne, la falsification du café est chose commune; après avoir reçu un échantillon douteux, qui fut reconnu comme café artificiel composé de graines féculentes et d'une matière grasse caramellisée, M. le docteur F. Murga, directeur du Laboratoire de Médecine légale de Séville, s'en alla un beau matin faire un tour au marché, où il acheta trois sortes de cafés; l'un était constitué par de la chicorée torréfiée unie à une fécule in-

définissable et un peu d'essence, et dont les deux autres avaient été habilement confectionnés avec des glands grillés. Poursuivant ses recherches, cet indiscret chimiste reconnu encore une foule de cafés artificiels.

Il y a une raison majeure à ce progrès de la fraude espagnole: c'est la perte de Cuba! Depuis la guerre entre les pays et les Etats-Unis, le café se vend horriblement cher dans les boutiques de Séville, de Madrid ou de Carthagène, et, dame, il faut bien éviter la perte des bénéfices... Dans un des derniers rapports du docteur Murga, nous lisons:

"Sur 34 échantillons examinés, 8 ont été reconnus purs, 5 contenaient de la chicorée torréfiée en proportion variant de 5 à 31%. 11 échantillons contenaient du café artificiel, dont nous avons pu reconnaître les principaux caractères. La couleur des grains est presque noire, leur aspect est brillant, la ligne médiane caractéristique des grains de café véritable, n'est pas invariablement au centre, les grains n'ont pas non plus la pellicule propre au café véritable; ils sont plus lourds que l'eau et tombent au fond d'un vase rempli d'eau. L'examen microscopique a révélé l'existence de différentes substances: grains d'amidon de blé, fibres végétales, ligneuses, fragments de couleur brune de nature indéterminée, grains d'amidon de pomme de terre et de différentes légumineuses..."

Les Américains, ceux du Connecticut en particulier, sont de vrais artistes pour colorer avec de l'encre rouge, ou si vous préférez avec de l'éosine et autres colorants du goudron, des confitures de tomates. La sauce tomate, dont l'emploi dans le monde entier se généralise beaucoup, est fort appréciée chez les yankees, et le plus populaire de leurs ingrédients culinaires c'est justement la *tomato Catsup* ou *Ketchup*; partout on vous en sert: dans les grands hôtels chics, les petits restaurants et chez les particuliers qui se respectent. En raison de la grande consommation de cet article, sa fabrication a sensiblement augmenté; mais, par exemple, elle n'a pas subi d'amélioration. Au contraire!

Non seulement les sauces tomates (*Catsup*, etc.) sont préparées la plupart du temps avec des rebuts de tomates ou de pulpes inférieures, mais encore elles sont additionnées de colorants et d'antiseptiques variés.

Nous n'inventons rien. Voici, en effet, ce que raconte M. E.-H. Jenkins, directeur du Laboratoire de la Station agricole du Connecticut: "Les couleurs les plus employées sont l'éosine, le ponceau, la tropéoline, le magenta, etc. Elles communiquent aux produits une teinte rouge brillante. Ceux qui ignorent que le produit naturel est d'un rouge terne ou brun, pensent que c'est là la couleur vé-