

à la bière, à la limonade une tenue qu'elles n'auraient pas sans eux. Cela fût-il, la principale falsification à laquelle la saccharine donne lieu ne se trouverait nullement justifiée, mais ces dires intéressés ne sont en aucune façon fondés.

On a fait pour élucider la question des expériences directes qui ont abouti à condamner cette supposition. L'addition à la bière de quantités de saccharine bien supérieures à celles qui peuvent être tolérées par le palais ne gêne en rien le développement des levures ni celui des bactéries et champignons (sarcine), par exemple, qui peuvent acidifier ou altérer la bière. Ces expériences ont, au contraire, permis de constater qu'employées à la dose de 0,33 pour cent, dose qui rend le liquide imbuvable, les édulcorants provoquent au bout de quelques jours une vive fermentation: les ferments citrique, lactique ou autres ne sont pas tués: L'addition des édulcorants artificiels n'a donc aucune raison d'être, autre que les bénéfices illicites qu'en retirent les falsificateurs.

Le sucre que la bière bien fabriquée renferme provient du malt d'orge qui sert à la préparer; on peut donc, sans crainte de se tromper, penser que ces liquides saccharinés sont des liquides de très médiocre qualité, où l'addition de l'édulcorant a pour but de masquer leur pauvreté en produits dérivant du malt. Le professeur Herzfeld a rencontré principalement ces bières falsifiées dans les quartiers les plus pauvres de Berlin. Dans le faubourg de Rixdorf, dont la population est en majeure partie composée d'ouvriers, 87 pour cent des bières examinées étaient saccharinées. De l'ensemble des faits constatés par le professeur Herzfeld, il résulte que les bières dites de Lubben et les bières blanches (Weissbier), dont l'usage est si répandu à Berlin, sont l'objet principal de cette falsification.

L'enquête ne s'est pas bornée à la capitale; elle a révélé que dans "toutes" les grandes villes où, de préférence, ont été prélevés les échantillons, Brunswick, Magdebourg, Leipzig, Francfort, etc., on découvre la présence de la saccharine dans un très grand nombre de bières. Il n'est pas douteux que l'emploi si étendu du sucre de goudron n'ait pour but dominant de substituer au produit du malt et du houblon un liquide fabriqué avec des matériaux tout autres que ceux qu'emploie la brasserie honnête. Nous connaissons depuis longtemps l'addition d'acide picrique pour remplacer l'amertume agréable que le houblon communique à la bière, voici la saccharine qui tient lieu de sucre; il se pourrait que les liquides en question n'aient jamais connu ni le malt ni le houblon.

Nous sommes moins bien renseignés en ce qui concerne la France, sur l'étendue de la substitution de la saccharine au su-

cre de betterave dans la préparation des denrées alimentaires. Mais, selon toute probabilité, elle a pris chez nous aussi des proportions considérables sous divers noms.

Le distingué directeur de la station agronomique de Nantes, M. Andouard, constate, dans son dernier rapport sur les travaux de l'établissement qu'il dirige, la place chaque jour plus grande que la saccharine prend dans la fabrication des denrées alimentaires sucrées. On trouve, dit-il, de la saccharine à peu près partout, les confitures, les pâtisseries, les pains de fantaisie, le chocolat, la limonade gazeuse, les liqueurs, la bière, le cidre, le vin, même le vin de Champagne, en recèlent fréquemment des quantités notables. Mais ce n'est pas sous son nom originel que cette substance est offerte aux fabricants de produits alimentaires. La saccharine étant considérée par certaines personnes, à juste titre, comme étant susceptible de troubler sensiblement les fonctions digestives, il importait, dit M. Andouard, de remplacer ce nom qui résonne défavorablement à beaucoup d'oreilles, par une appellation moins suspecte.

Le choix des propagateurs de la falsification s'est arrêté sur des dénominations qui visent toutes à établir la confusion entre la saccharine de Fahlberg et le sucre de canne. En 1899, M. Andouard signalait l'un des premiers produits de ce genre, fabriqué en Suisse et lancé à grand renfort de réclame, sous le nom d'extrait de sucre; cet extrait, qui n'avait rien de commun avec le suc de canne ou de betterave, était une solution sirupeuse de saccharine dans un liquide faiblement alcalin. Il était dépourvu par conséquent de tous les avantages consignés dans le prospectus qui l'accompagnait, sauf l'intensité de son pouvoir sucrant. Quelques mois plus tard, venaient d'autres dénominations.

M. Grandeaue examine ensuite les effets que peut produire l'usage de la saccharine dans l'alimentation humaine et, malgré quelques avis contradictoires et intéressés, on peut en conclure qu'ils sont nuisibles à la santé. A ce point de vue, les animaux seraient même plus perspicaces que l'homme et voici, à ce sujet, ce que dit M. Grandeaue:

J'ai constaté, il y a bien des années déjà, un fait curieux que plusieurs observations ont depuis étendu à divers animaux.

En 1893, époque à laquelle on commençait à parler du développement de la fabrication de la saccharine, je m'étais procuré une petite quantité de ce produit pour en étudier les principaux caractères. Au mois de juillet de cette année-là, par les journées chaudes et orageuses, les mouches envahissant mon cabinet de travail pour y chercher un peu d'ombre et de fraîcheur m'incommodaient fort. Je dis-

posai sur ma table un de ces pièges en verre bien connus, dans l'intérieur desquels on verse un peu de bière ou tout autre liquide sucré, légèrement odorant. Attirées dans le piège par l'odeur de la bière, les mouches ne peuvent plus en sortir et se noient bientôt. Sous une cloche renversée, légèrement soulevée par trois tasseaux en verre, j'avais répandu en guise d'appât du sucre de canne en poudre.

L'idée me vint de partager en deux la circonférence libre sous la cloche et, sur l'une des moitiés, d'étendre une couche mince de saccharine, l'autre partie du cercle restant couverte par le sucre en poudre. Je surveillai alors attentivement pendant plusieurs jours les allées et venues des mouches autour de la cloche; je constatai que pas une d'entre elles ne toucha à la saccharine; elles venaient flairer de leur trompe mobile la substance blanche que rien, ni à l'aspect, ni à l'odeur, ne permettait de distinguer du sucre finement broyé, puis elles se dirigeaient vers la partie saupoudrée de sucre, y revenant puiser à plusieurs reprises, avant de pénétrer dans la cloche. Leur instinct, supérieur à celui de l'homme, suffit pour les éloigner d'une substance dont elles n'essayèrent pas une seule fois de constater la saveur.

MM. Berthelot et Liebreich, je crois, ont observé la même répugnance chez les abeilles et d'autres animaux pour la saccharine. L'homme est moins délicat que les mouches, ce qui permet aux falsificateurs d'écouler aux lieu et place du sucre les énormes quantités d'édulcorants dont nous avons parlé plus haut. Puisse la loi du 30 mars 1902, appliquée avec rigueur, mettre fin à ces falsifications éhontées, que ferait cesser la réforme si souhaitable du régime fiscal du sucre!

LA BANQUE NATIONALE

La semaine dernière nous avons dit les bénéfices nets réalisés par cette institution financière pendant l'exercice terminé le 30 avril dernier. Il est, par conséquent, inutile d'y revenir.

Dans le rapport de l'assemblée générale annuelle qui a eu lieu le 14 mai, rapport que nous publions d'autre part, nous voyons que l'émission de \$300,000 de nouveau capital, avait apporté à la caisse de la banque une somme de \$230,550, ce qui démontre l'empressement des actionnaires à se libérer avant l'échéance; il en résulte qu'elle peut augmenter sa circulation en proportion des versements et, par conséquent trouver dans ces versements actifs une source de profits dont bénéficieront les actionnaires. Ce n'est donc pas une mauvaise opération pour ces derniers de se libérer avant terme.

La Banque Nationale ayant été autorisée à augmenter son capital de \$800,000.