

crétion lactée de sa vache n'est plus suffisante pour en continuer l'exploitation, n'aura plus besoin de mettre sa bête en état de gestation, ce qui, d'ailleurs, n'est pas toujours possible. Il transformera sa laitière en machine à viande, en la soumettant à une alimentation propice, dont il retrouvera toujours les frais d'entretien dans le lait qu'il recueillera; tandis que la vache, en état de gestation, exige toujours plus de frais d'entretien et perd en partie ou en totalité son lait et présente à l'abattage une plus grande quantité de déchets, constitués par les enveloppes fœtales et le fœtus.

Enfin la castration modifie le caractère difficile de certains sujets, atteints de nymphomanie, et que l'on désigne vulgairement sous les noms de brutes ou taurélières. On sait combien ces dernières offrent un obstacle à l'engraissement, le plus souvent le propriétaire préfère s'en débarrasser. Les vaches taurières étant fréquemment stériles, l'opération de la castration est tout indiquée; elle modifie le tempérament de l'animal, qui devient doux et ne tarde pas à acquérir les qualités d'embonpoint de ses voisines.

J'arrive enfin au quatrième facteur, concernant l'évolution de la tuberculose. Il est un fait reconnu en clinique, c'est que la castration peut enrayer totalement certaines lésions discrètes du tubercule. Il y a donc là un moyen prophylactique de combattre avantageusement cette affection, surtout si, à ce moyen, on joint la tuberculine.

Voilà, en quelques mots, les résultats que l'on peut attendre de la castration; ces résultats sont depuis longtemps connus. M. Flocard en a confirmé l'exactitude par une observation exacte et de plusieurs années. Il eut, en outre, le mérite de remettre à jour ce problème un peu oublié en donnant une nouvelle méthode chirurgicale plus précise que les autres, réduisant cette opération à sa plus simple expression. À l'heure actuelle, le praticien vétérinaire peut, suivant les besoins de sa clientèle, se lancer avec succès dans cette nouvelle voie et augmenter rapidement la richesse locale de sa région.

Cette œuvre considérable est appelée à rendre de grands services et constitue un grand progrès en médecine vétérinaire.

ERNEST HUON,

Vétérinaire de la ville de Marseille,
Inspecteur général du service des viandes.

LA FALSIFICATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

Nous publions *in extenso*, les considérations exposées par l'éminent directeur de l'Institut Pasteur, M. Duclaux; dans les *Annales de l'Institut Pasteur*:

Voici une question qui se présente incessamment, sous toutes les formes, devant le public, devant l'administration et devant les tribunaux, et qui nulle part, on peut le dire, n'a reçu de solution. Le public sait que la fraude existe, que l'administration, si empressée qu'elle soit, ne peut la refréner que sur un petit nombre de points, et que les tribunaux ne peuvent l'atteindre qu'en visant dans le tas, pour ainsi dire, et en risquant de frapper l'innocent aussi bien que le coupable. Or, voici un principe pour lequel je demande tout de suite, l'assentiment du lecteur, c'est qu'il vaut mieux laisser échapper dix coupables que de condamner un innocent.

Comment se fait-il que cette collaboration des juges, des experts et des savants, qui semblait devoir être si féconde, ait abouti à de pareilles incertitudes? C'est que le problème est difficile, que les juges ont demandé trop aux savants et que ceux-ci, au lieu de se récuser là où leur ignorance leur en faisait un devoir, ont voulu répondre quand même aux questions qui leur ont été posées. Ils l'ont fait surtout au début avec des réserves scientifiques, avec des atténuations de style ou de langage que les juges n'ont pas comprises ou acceptées, qu'ils ont oubliées peu à peu, et c'est ainsi qu'on en est arrivé à ce que le plus honnête industriel peut être traîné devant un tribunal et condamné au nom de principes flottants, sans aucune base scientifique.

Je n'ai pas besoin de dire que ma critique est d'ordre général et ne vise aucune personnalité, ni aucune méthode d'analyse. Je rends la justice qu'ils méritent aux laboratoires et aux savants qui s'appliquent à endiguer le torrent des falsifications. Mais, tout en trouvant profitable la terreur qu'ils inspirent, je me demande si leur action ne pourrait pas rester tout aussi efficace en devenant plus sûre, et c'est pour cela que je voudrais reprendre cette question des falsifications des matières alimentaires en me plaçant à un autre point de vue que celui qui a été accepté jusqu'ici. Si je suis conduit à critiquer les pratiques actuelles, ce sera non par esprit de

dénigrement, mais pour le besoin de ma thèse.

Si elles étaient bonnes, il serait sot de vouloir les remplacer.

I

Et d'abord, qu'est-ce qu'une falsification? Tout le monde répondra: c'est l'addition d'une substance étrangère à un produit qui en est naturellement exempt. Ainsi l'addition de borax dans le lait, d'acide salicylique dans le vin, etc., etc. Mais l'addition d'eau dans le lait, d'eau ou d'alcool dans le vin est également considérée et poursuivie comme une falsification; il en est de même de la soustraction de crème. Et tout ceci nous conduit à nous demander ce que veut dire ce mot naturel appliqué à certaines denrées. Un vin qu'on aura additionné d'eau pour en augmenter le volume, cesse d'être un vin naturel. Un vin provenant d'une vendange faite par une pluie battante, et qui aura été aussi mouillé que le premier, restera un vin naturel. Pourquoi? et comprenez vous l'embarras du chimiste à qui vous demandez de les distinguer.

J'ai montré de même, que des animaux nourris au pâturage et bien portants donnent parfois naturellement un lait dont la teneur en matière grasse est sensiblement inférieure à la moyenne, et qui aurait été saisi comme lait falsifié sur un grand nombre de marchés.

Imaginez que sur le marché du pays où il est produit, on lui applique les règles d'analyse et de jugement préconisées par l'administration, revêtues du visa le plus authentique des conseils, comités et bureaux de ministère, et voilà condamné à l'amende et mis au ban de l'opinion un pauvre diable de fermier ou de propriétaire qui se demande comment on peut être plus naturel que lui ou sa vache.

Je vais même plus loin. Voici des vins plâtrés. Cette addition du plâtre à la vendange est une pratique très ancienne dans certains pays. Pierre Ier d'Aragon, la défendait déjà au XIV^e siècle. Elle était si répandue, il n'y a pas encore bien longtemps, que lorsqu'on voulait avoir du vin non plâtré, sur une bonne partie du vignoble du Gard ou de l'Hérault, il fallait le dire et bien le spécifier. Il est clair que, pour ces régions, le vin plâtré était du vin naturel, et bien que cet opinion ne puisse être acceptée avec toutes ses conséquences, il est certain qu'elle avait sa raison d'être, et que si on veut bien s'entendre sur le mot naturel, il faut le définir,