

Halifax; James Ferres, B. J. Deyhlon, Arthur Ste-Marie, P. C. Adair et A. A. Tyers, Z. P. Benoit, W. Lauriaux, Einfeld Stewart, de McCaskill, Dougall & Co., Gaston Drainville, Arthur DesCoteaux, Z. Duchesneau, Rodrigue Goulet, E. E. Guilbault, J. Villeneuve, John Trottier, G. J. Langlois, Thos. J. Parkes, J. E. Hayden, L. W. Elliot, W. E. Jackson, A. R. Urgus, Wm. H. Seyler, éditeur, The Canadian Grocer; F. S. Keith, éditeur, Hardware and Metal; George Macowans, représentant du "Witness", R. Booth, W. R. Brock Co. Ltd., S. W. Haskett, H. C. Brodie, C. H. Fetherstonhaugh, John McEntyre, Alf. Nutter, J. J. O'Donnell, J. B. Giles, John Gouldthorpes, Thos. L. Paton, W. J. Egan, Geo. S. Cleghorn, A. Hewat, W. E. Short, Robert Wall, A. R. Coloin, A. B. Couch, J. Dwane, H. G. F. Watt, John A. Garipey, I. F. Thown, Geo. Edwards, Man. Dis. Henderson et Potts Co., Ltd., J. Irwin, Secy. Henderson et Potts Co., Ltd., A. B. Caswell, McLean Publishing Co.; F. E. Fontaine, "Le Prix Courant"; H. Nightingale, "Tissus et Nouveautés"; Arsène Laquerre, "Liqueurs et Tabacs"; Jacob Masurna, "Monetary Times"; P. Urquhart, Ottawa, etc., etc.

#### FALSIFICATION DES ALIMENTS

[Par le Dr H. W. Wiley, chimiste, Washington.]

Qu'entend on par falsification des aliments? Aux yeux d'un grand nombre de personnes, la falsification des aliments consiste uniquement à ajouter aux produits alimentaires des substances nuisibles à la santé. Cette manière d'envisager la question a été soumise plusieurs fois à l'appréciation de comités du Congrès, chargés de l'étudier. Mais à mon point de vue, ce fléau de la falsification des produits alimentaires est une question beaucoup plus compliquée. La falsification n'a jamais pour but de nuire à la santé du consommateur; lorsque ce fait se produit, c'est un cas accidentel et qui n'était pas voulu.

Je dirai même, et sans crainte d'être contredit, que le seul objet qu'ont en vue ceux qui falsifient les aliments, c'est de gagner de l'argent, c'est de vendre un produit alimentaire à un prix inférieur à celui auquel il pourrait être vendu s'il n'était pas falsifié, et de profiter de la confiance que l'acheteur accorde au vendeur, pour lui vendre un objet qui n'est pas l'objet demandé et qui ne répond pas à l'article qu'il est supposé représenter.

En d'autres termes, ce qui constitue le grand mal de la falsification des aliments, c'est la duperie qui en résulte. Je ne considère pas la fabrication de l'oléomargarine, comme une falsification. C'est une graisse naturelle, tirée d'animaux en bonne santé, et ce produit a autant de droit à être sur le marché que les autres

parties de l'animal, voire même que le beurre. Ce qu'il y a de fâcheux dans l'oléomargarine, c'est le mauvais usage que l'on en fait, lorsqu'on la vend pour du beurre.

Je ne regarde pas l'écémage du lait comme une falsification. Le lait écémé a de bonnes qualités hygiéniques et ne devrait pas être exclu du marché.

Où il y a fraude, c'est lorsque du lait a été écémé en partie et que le résidu est vendu pour du lait non écémé.

La fabrication et la vente de la glucose ne peuvent pas être considérées, à aucun point de vue, comme des falsifications, non plus que l'emploi de la glucose ou du sucre dans la fabrication de sirops de table. Mais il y a fraude, si la glucose est vendue comme miel ou comme sirop d'érable. Il peut se faire que la coloration des produits alimentaires pour leur donner un plus bel aspect ne constitue pas en elle-même une adultération; mais si le consommateur achète ces produits avec l'idée qu'ils sont colorés naturellement, alors leur vente devient une fraude.

Ces exemples indiquent ce que je considère comme la partie la plus dangereuse de la falsification des produits alimentaires. Je ne voudrais pas que l'on pense que mon opinion au sujet des falsifications est qu'elles ne sont jamais nuisibles à la santé. Tel n'est malheureusement pas le cas. Un produit gras, privé d'un ingrédient précieux tel que la crème, devient moins nourrissant; et un malade, par exemple, qui est obligé, par ordre du médecin, de se nourrir de lait, n'aura pas un aliment qui lui convienne, si on lui sert du lait écémé. On peut dire la même chose de beaucoup d'autres sortes de falsifications.

Il est indéniable que l'on ajoute aux produits alimentaires beaucoup de substances absolument nocives, la plupart du temps dans le but de les colorer et de les conserver. Il y a une longue liste de couleurs employées dans les aliments. Quelques-unes d'entre elles sont tirées de végétaux et sont à base de chlorophylle; pour cette raison, on ne peut pas les regarder comme nuisibles à la santé. Le roucou est peut-être un des meilleurs types de cette espèce de couleur. Ensuite vient la longue suite des produits tirés du goudron; parmi ceux-ci, il peut s'en trouver d'inoffensifs, mais un grand nombre d'entre eux sont connus pour leurs propriétés toxiques. Ces couleurs sont maintenant employées exclusivement pour la coloration des produits alimentaires, excepté dans les Etats, où la loi défend leur usage.

Il y a une autre classe de corps employés pour la coloration des aliments, et qui présentent des caractères encore plus répréhensibles. Ces corps ne sont pas des colorants; mais ils servent à fixer et à rendre plus vive la couleur

verte naturelle à beaucoup de produits alimentaires. Je fais allusion principalement aux sels de zinc et de cuivre, et en particulier à ces derniers, dont on se sert pour conserver et aviver la couleur verte des pois, des haricots et d'autres légumes verts. Ces substances sont considérées par les médecins comme étant d'une nature toxique, et, à l'état de remèdes, on les administre avec les plus grandes précautions et à petites doses. Cependant l'usage des sels de cuivre pour verdifier les légumes, tels que ceux décrits plus haut, est très répandu.

On prétend que lorsque des sels de cuivre sont ajoutés à des légumes de cette espèce, ils forment un composé chimique qui détruit les effets toxiques du cuivre. Mais quand même ce fait serait vrai, il ne semble pas que ce soit une raison suffisante pour justifier l'emploi de ces sels.

Il vaudrait beaucoup mieux, il me semble, pour le consommateur, laisser la couleur des légumes passer un peu, même si cette couleur devenait un peu jaune, que de courir le danger qui peut résulter de la présence de matières minérales si toxiques.

Je ne veux pas m'étendre plus longtemps sur ce point particulier de mon sujet. Je parlerai plus spécialement de certains effets que la falsification des produits alimentaires produit sur le fermier lui-même en tant que producteur.

D'abord, j'appelle de nouveau l'attention sur la vente de la margarine comme beurre. C'est un fait bien connu que les fermiers tirent une grande partie de leurs revenus de la vente de crème et de beurre. Aussi il paraît que chaque livre de margarine, vendue comme beurre, affecte directement la valeur sur le marché d'un des principaux produits de la ferme. Elle diminue la demande et tend ainsi à faire baisser les prix.

Bien entendu, je ne suis pas un de ceux qui voudraient voir les produits de la ferme atteindre un prix si élevé que la société entière se trouverait lésée, au profit de la classe agricole. Mais je voudrais voir une répartition équitable des prix, de telle sorte que, lorsque la prospérité est générale, le fermier puisse recevoir la part qui lui revient en toute justice.

En outre, beaucoup de fermiers tirent un profit considérable de la vente du miel; par conséquent, chaque livre de glucose ou de sucre, vendue comme miel, restreint le marché et fait baisser le prix de l'article pur, en même temps que le profit du fermier.

De même, la culture de l'érable devient une source de revenus pour le fermier. Le sirop d'érable et le sucre purs ont une haute valeur et atteignent des prix fantaisistes. C'est donc un coup direct porté à la prospérité du fermier que de lancer sur le marché un article qui soit une contrefaçon de sirop d'érable.