

“ Précisons, documents officiels en main.

“ On sait que, pour enfourner le pain, les boulangers répandent sur leur pelle une poudre qui empêche l'adhérence de la pâte ; c'est l'opération du fleurage. Jadis cette poudre était composée de son plus ou moins fin. On remplaça d'abord l'écorce du blé par de la farine de féverolle, qui coûte moins cher, puis par des épluchures de pomme de terre, des pellicules de riz et d'autres résidus de féculerie. Ces fleurages d'occasion n'étant pas encore assez économiques, il fut décidé, en 1872, que les boulangers de Paris seraient autorisés à garnir les pelles avec... de la sciure de bois. En 1891, quelques marchands de grains ayant osé protester contre cette libre introduction du ligneux dans l'alimentation, leur doléance fut examinée par le Conseil d'hygiène publique du département de la Seine et aboutit à un rapport de M. Planchon, professeur à l'École de pharmacie, dont voici les conclusions :

“ La poudre de chêne n'a ni odeur ni saveur bien sensibles, et, en tout cas, cette odeur et cette saveur ne sont nullement désagréables. Nous l'avons soumise à la torréfaction en même temps que les fleurages de diverses fécules, et la seule différence que nous avons trouvée, c'est que, tandis que ceux-ci prennent un petit goût agréable de pain grillé, la sciure de bois reste presque insipide. Donc, la poudre de chêne est une substance tout à fait inoffensive.”

“ Un fabricant de boutons, qui n'était pas une bête, ne savait que faire de ses déchets ; il lut ce qui précède et se dit : Puisque la sciure de bois est acceptée pour le pouillage du pain, pourquoi ne la remplacerait-on pas par la poudre de corozo, aussi insipide et non moins inodore ? Il proposa la chose au Conseil d'hygiène, et ce docte corps décida, en 1895, qu'il n'y avait aucune raison de refuser l'autorisation demandée.

“ Donc, depuis trois ans, les boulangers avaient le droit d'acheter des sciures diverses, pour les vendre au prix du pain, lorsque l'idée est venue à un faiseur de miches du Havre de mettre dans la mie la poussière légalement inoffensive sur la croûte.

“ J'imagine que la chose a dû se passer ainsi dans le fournil du boulanger génial havrais : un jour, le panetier sans scrupule s'étant trouvé légèrement à court de belle farine, mit dans le pétrin quelques poignées de sciure. La fournée se

vendit comme d'habitude. Aucun client ne se plaint, pensa le boulanger, je vais doubler la dose. Il la doubla, puis la tripla, et, aucune réclamation ne se produisant, la benoîte clientèle continuant à mâcher de confiance sa marchandise, une minoterie spéciale fut créée pour l'approvisionnement des fabricants de pain de bois.

“ Cette belle industrie est entravée ; les meuniers de cette farine ingénieuse spéciale sont poursuivis ; plusieurs wagons chargés de leur poudre interlope sont saisis : la justice informe.

“ Les fournisseurs seront condamnés.

“ Condamnés à quoi ? — Aux galères ? — Point. — A la prison ? — Non. — A une forte amende ? — C'est ce qui pourra leur arriver de pire.

“ Ces artistes, entravés dans leurs exercices ne tremblent point dans leur peau, comme on pourrait naïvement le croire. D'être rassurés ils ont deux raisons au lieu d'une. Voici la première : armé de l'avis du Conseil d'hygiène, signé Planchon, un avocat retors déclarera que, la sciure de bois étant “ une substance tout à fait inoffensive,” ceux qui l'ont mise en vente ne sont passibles ni des peines spécifiées en l'article 318 du Code Pénal, lesquelles ne sont applicables qu'à ceux “ qui ont vendu ou débité des boissons falsifiées, contenant des mixtures nuisibles à la santé,” ni du châtimement spécifié en l'article 475 pour “ ceux qui exposent en vente des comestibles gâtés, corrompus ou nuisibles.”

“ La seconde raison qui me fait croire à la tranquillité d'âme des gens poursuivis pour avoir nourri leurs contemporains en faisant moudre des bâtons de chaises, c'est l'indulgence bien connue de nos juges dans les affaires d'hygiène. Si la Thémis moderne frappe durement parfois les voleurs vulgaires, sa main n'est jamais lourde pour les voleurs de santé.

“ Que le propriétaire de taudis infects, foyers de pestilence, conservatoires de la morbidité des habitants, refuse d'exécuter les travaux d'assainissement nécessaires, il pourcrière américaine suffira à la consommation des habitants. Néanmoins, ce n'est pas sans une certaine appréhension que l'on doit constater les énormes encouragements donnés à la production, et surtout à celle du sucre de betterave—qui n'est encore que dans l'enfance, mais peut faire des progrès considérables, et en quelque

sorte accomplir des miracles, étant donnés l'initiative et l'esprit d'entreprise des Américains.

Pour une consommation que nous avons dit être de 2,096,263 tonnes en 1897 et qui a été en 1896 de 1,960,086 tonnes, et en 1895 de 1,949,744 tonnes, la production de sucre de canne a été respectivement de 289,009, 243,220 et 324,506 tonnes ; celle de sucre de betterave de 41,347, 40,000 et 30,000 tonnes. On ne pense pas, en général, que la production du sucre de canne puisse beaucoup augmenter en Amérique, par suite des conditions climatériques qui ne permettent la plantation que sur une partie restreinte du sol. Mais il en est tout autrement de la production du sucre de betterave, qui n'est pourtant actuellement que d'une quarantaine de mille tonnes.

S'il faut en croire les rapports qui ont été faits par des personnalités compétentes, entre autres par le directeur de la station agronomique de Berkeley, en Californie, les Etats-Unis disposeraient d'une surface propice à la culture des betteraves sucrières telle que la production pourrait facilement faire face à la consommation indigène et même la dépasser notablement. Il est de fait que les Américains songent à réaliser leurs espérances et que plusieurs fabricants de sucre sont déjà montés ou vont l'être, avec tous les perfectionnements modernes.

L'année dernière déjà, neuf fabriques ont mis en œuvre 383,000 tonnes de betteraves, dont une plus de 110,000 tonnes : une autre fabrique, celle de Salinas, est en voie de construction et elle est outillée pour travailler l'énorme quantité de 325,000 tonnes. Aucune fabrique en Europe n'atteint une telle capacité.

Nous le répétons, pour l'instant les Etats-Unis resteront, avec l'Angleterre, le principal débouché des sucres coloniaux et européens à exporter ; mais les progrès des Américains devront être suivis avec intérêt.

## L'OPIMUM DE CHINE

PAR M. FRANK BROWNE

(*Pharmaceutical Journal* — Extrait).

Dans les provinces chinoises de Kwei-chou, Yunnan et Szechuen, l'opium que l'on consomme actuellement est fourni presque uniquement par la production indigène. Dans son *Rapport sur le commerce de la Chine en 1894*, M. Beauclerk, secrétaire de la légation britannique à Pékin, relève les faits suivants :

“ Les revenus des douanes indi-