

La discussion nous fait voir que trois des directeurs de la banque sont encore endettés vis à vis d'elle. L'un devait \$70,000 sur lesquels il a payé \$25,000 ; un second doit \$65,000 et a donné une assurance sur la vie de \$10,000, c'est à dire qu'il n'a pas versé un centin ; enfin, le troisième qui devait \$81,000 a payé \$25,000.

En somme, trois directeurs sur sept sont endettés envers la banque et n'ont pas trouvé, depuis bientôt dix huit mois que la banque est en mauvaise situation, les ressources nécessaires pour rembourser les avances qu'ils s'étaient consenties à eux mêmes.

Il y a là une question qui aurait dû être tranchée au criminel depuis longtemps, car il n'est pas admissible que des directeurs de banque ayant une responsabilité aussi grande que celle des directeurs d'une banque à charte spéciale, comme dans le cas actuel, puissent s'autoriser entre eux à retirer des fonds déposés par le public et à s'en servir pour leurs besoins ou leur commerce personnel sans donner en échange de bonnes et valables garanties.

Il ne faut pas oublier que l'art. 2 de la charte de la banque du Peuple dit que les directeurs "seront personnellement, conjointement et solidairement responsables pour toutes les obligations et dettes contractées par la dite corporation."

D'autre part, nous ne voyons rien dans la charte particulière de la Banque du Peuple qui autorise les directeurs à prélever des avances personnelles.

Il est évident que la garantie des directeurs devient illusoire du moment qu'ils sont endettés eux mêmes envers la Banque.

Nous souhaitons que les déposants retirent de la Banque le plein montant de leurs dépôts, mais nous n'y croyons guère. Dès l'abord, les directeurs ont affirmé qu'en deux ans toutes les dettes de la banque seraient entièrement payées ; maintenant il leur faut quatre ans et n'affirment plus rien quant au dernier dividende.

Néanmoins nous croyons que les déposants n'ont pas eu tort d'accorder le nouveau délai demandé. Mais nous aurions désiré qu'on s'enquit auparavant de ce que coûte l'administration actuelle de la liquidation.

**Plus les breuvages que vous prenez sont légers, s'ils sont purs, plus ils sont convenables pour ce climat. Essayez la Bière et le Porter de Labatt de London.**

## LES NOUVEAUX AGENTS DE CONSERVATION DU BEURRE ET DU LAIT

(De la Laiterie)

De divers côtés, on a imaginé, presque à la fois, d'employer comme antiseptique du beurre, le fluorure de sodium auquel on a donné des noms plus ou moins bizarres.

Il paraît, dit on, que l'emploi de cet antiseptique ne présente, pour le consommateur, aucun inconvénient ; le fluorure de sodium, qui que ayant pour acide l'acide fluorhydrique, corps si éminemment dangereux, est lui-même inoffensif et l'on peut, sans inconvénient, en absorber plusieurs grammes (dit on) par jour.

Des essais, sur le sujet, ont été poursuivis en Allemagne, par le Dr Tappeiner, au laboratoire du Dr Soxhlet ; ils ont été répétés en France et l'on n'a pas observé d'accidents.

Il est bien certain que l'on a observé déjà dans un corps très analogue au fluorure de sodium, le chlorure de sodium, le sel de cuisine ordinaire, des propriétés très différentes de celle des constituants : l'acide chlorhydrique et la soude, tous deux des corps très toxiques, mais le chlorhydrate d'ammoniaque lui-même est à peu près inoffensif, tandis que le fluorhydrate d'ammoniaque est encore fort dangereux à manier.

Nous n'acceptons donc le fluorure de sodium qu'avec une certaine hésitation, tout en nous déclarant prêt à nous incliner devant de nouvelles expériences démontrant l'inocuité du corps en question.

Les doses à employer pour la conservation du beurre sont faibles, quelques grammes par kilo et cette proportion rend bien petite la quantité du fluorure absorbée par un consommateur dans un repas.

On a, en France, forcé la dose, fluoré des beurres à 1 p. 100 et plus, on a fait l'expérience en grand sur des beurres livrés à la consommation publique. Aucun accident n'est survenu, aucune plainte ne s'est fait entendre. Les consommateurs ne s'en sont pas aperçus.

Quelque faible que soit la dose employée, elle se retrouvera à l'analyse et l'on ne peut pas du tout espérer que l'on considérera ce fluorure comme étant naturellement dès l'origine dans le beurre.

On condamne l'acide borique, fermentant on les yeux sur l'emploi du fluorure, même s'il est bien démontré que le corps est inoffensif ?

Du moment qu'on poursuit l'acide

borique, un des meilleurs antiseptiques connus, un corps dont on se sert partout, qui n'a jamais déterminé d'accidents, qui est connu, archi connu, vendu par les herboristes et les épiciers même je crois, il me semble douteux que l'on tolère le fluorure, étant donné qu'il est interdit d'ajouter au beurre toutes substances étrangères à sa nature, à l'exception du sel et du colorant.

Si l'on considère, maintenant, l'autre point de vue, le point de vue de l'antisepsie, on ne peut (toujours dans l'inocuité du fluorure) que regretter cette proscription si elle se fait jour.

Le fluorure est un excellent antiseptique et c'est un des mieux appropriés à la nature délicate et fragile du beurre.

Je viens d'examiner des beurres fabriqués en France et datant de deux mois et plus, les uns étaient fluorés, les autres ne l'étaient pas. Ces derniers étaient devenus rances ; les premiers étaient dans un état de conservation parfaite, l'arôme était agréable ; le goût, très normal, étant celui du beurre frais.

J'ai reçu également des beurres fluorés provenant de la République argentine : leur fabrication était défectueuse, mais, malgré ce défaut initial, la qualité était encore assez bonne, ils étaient marchands et, chose plus remarquable encore, ils jouissaient de toutes les propriétés du beurre naturel, la composition chimique était normale.

Le fluorure se retrouvait dans les seaux séparés du beurre par la fusion prolongée à 45 °.

Les fluorures sont, comme on le sait, surtout d'après les travaux du Dr Effront, des bactéricides par excellence : il est donc certain qu'ils peuvent agir avec efficacité pour empêcher la désorganisation de la caséine contenue normalement dans le beurre, mais le rancissement dû à la saponification, à l'apparition de l'acide formique, de l'acide butyrique, etc., ne sera que retardé.

Les beurres argentins que j'ai goûtés, commençaient à rancir tout en étant stérilisés ; mais, comme l'a démontré M. Duchaux, le rancissement se fait indépendamment de l'ingérence des microbes.

Nous pourrions suivre parallèlement à celle du beurre, la question de l'antisepsie du lait. On a découvert simultanément, dans plusieurs pays, les remarquables propriétés antiseptiques du formol (aldéhyde formique). Il suffit de quelques gouttes de formol [3 ou 4] pour stériliser, pour quelques jours, un litre de lait et ce formol appelé de diffé-