



MUNICIPAL

# Gazette MUNICIPALE DE—OF Montreal

MUNICIPALE

DE—OF

Parait le lundi matin  
Published every Monday morning  
Abonnements Subscriptions \$2 par an  
Payables d'avance Payable in advance

Organe officiel de la Corporation  
de la Ville de Montréal Official organ of the Corporation  
of the City of Montreal

CANADA

Première année  
First Year

No. 30

29 Août  
August

1904

Les abonnements sont reçus chez  
Le Trésorier de la Ville de Montréal,  
Hôtel de Ville •

Les autres communications doivent  
être adressées au directeur de  
"LA GAZETTE MUNICIPALE"  
Hôtel de Ville

Forward subscriptions to  
The City Treasurer of Montreal  
City Hall

All other communications should be  
addressed to the managing-editor of  
"The Municipal Gazette"  
City Hall

TELEPHONE : MAIN 4240

## HYGIENE

RAPPORT DE L'ANALYSTE DE LA CITE, POUR  
L'EXERCICE 1903.

Durant cette année (1903) un grand nombre de déterminations ont été faites dans le laboratoire, la plus grande partie se rapportant aux analyses d'approvisionnement d'eau et de lait de la Cité. De plus, il y a eu aussi plusieurs autres échantillons de substances alimentaires qui ont été analysés, y compris :

Crème	Essence de citron	Saucisse	Sausages
Sirop d'éryable	Gâteau	Saumon en boîte	Canned Salmon
Sucre d'éryable	Pain	Tomates en boîte	Canned Tomatoes
Bonbons	Farine	Fèves au lard en boîte	Canned Baked Beans
Sucre	Café	Soupe aux huîtres	Oyster Stew
Miel	Viande	Marinades, etc.,	Pickles, etc

De tels articles, ainsi que plusieurs autres, sont très souvent falsifiés d'une manière inoffensive, et le but principal de cette falsification semble être de diminuer la qualité des aliments de manière à varier, le moins possible, leurs goûts et leur apparence et pouvoir ensuite les vendre au prix des aliments purs. Je crois qu'en règle générale, cette falsification inoffensive est entièrement pour le profit financier des manufacturiers. Dans la plupart des cas, l'acheteur des marchandises paie aussi cher que s'il achetait des marchandises pures, par exemple dans les cas suivants :

Lait qui a été écrémé ou dans lequel on a mis de l'eau. Saindoux qui contient une grande quantité d'huile de coton. Saucisse qui contient de la viande commune, des croûtes de pain et des teintures anilines. Miel falsifié avec de la glucose. Café falsifié avec de la chicorée. Huile d'olive falsifiée ou entièrement remplacée par de l'huile de coton. Sirop d'éryable remplacé en tout ou en partie par du sucre brun. Sirop d'éryable falsifié avec de la glucose et de l'eau. Poivre falsifié avec de l'empois et des coquilles de noix pulvérisées. Gelées et confitures falsifiées avec de la gelée de pommes et colorées artificiellement, etc., etc.

## CRÈME.

En autant que mes analyses ont pu le démontrer, la crème en vente à Montréal varie beaucoup en richesse. Le plus pauvre échantillon qui a été analysé contenait à peu près 19% de gras de beurre, et le plus riche, à peu près 37%. Cette année, je n'ai découvert aucune falsification dans la crème, avec des substances telles que gélatine, empois ou farine, lesquelles sont communément les substances les plus en usage comme falsifiants.

## SIROP D'ÉRYABLE.

Il se fait beaucoup de falsification dans le sirop d'éryable; ce qu'on emploie principalement pour cela est la glucose

## HYGIENE

REPORT OF THE CITY ANALYST FOR THE  
YEAR 1903.

During the year 1903 there was a large number of determinations made in the laboratory, and these were chiefly in connection with the analyses of the water and milk supply of the City. Besides these there were several other samples of food substances analysed, including:

Cream	Essence of Lemon	Sausages
Maple Syrup	Cake	Canned Salmon
Maple Sugar	Bread	Canned Tomatoes
Candy	Flour	Canned Baked Beans
Sugar	Coffee	Oyster Stew
Honey	Meat	Pickles, etc

Such articles as the above, and numerous others, are very often harmlessly adulterated, and the main object of such adulteration seems to be to cheapen the quality of the foods in a way that will vary their taste and appearance as little as possible from the pure article, and so enable the goods to be sold at practically the price of pure goods. It seems that as a general rule, the cheapening of foods by harmless adulteration is entirely for the financial benefit of the manufacturers. In most cases the purchaser of these goods pays as high as if they were pure; for example in the case of milk which has been skimmed or which has been watered;

Lard which contains large quantities of cotton seed oil; Sausages which contain cheap meat, bread crumbs and aniline dyes;

Honey adulterated with glucose; Coffee adulterated with chicory; Olive oil adulterated or entirely replaced by cotton seed oil; Maple sugar replaced in whole or in part by brown sugar; Maple syrup adulterated with glucose and water; Pepper adulterated with starch and pulverized nutshells; Jellies and jams adulterated with apple jelly and artificially colored, etc., etc.

## CREAM.

So far as my analyses have shown, the cream for sale in Montreal varies very much in richness. The poorest sample analyzed contained about 19% of butter fat, and the richest contained about 37%. I did not detect during the year any adulteration of cream with such substances as gelatine, starch or flour, which are the commonest adulterants used.

## MAPLE SYRUP.

There is considerable adulteration of maple syrup, the principal adulterants being glucose (which is also sold under