

priétés physiques ou chimiques des matières tendant à nuire à l'acheteur."

20. *Falsification—addition volontaire et frauduleuse à un produit d'une matière quelconque qui, NORMALEMENT, n'existe pas dans ce produit, ou ne s'y rencontre qu'en proportion sensiblement inférieure.*

Nous préférons la seconde définition à la première, toutefois nous ajouterions à la définition précédente, le paragraphe suivant : *"ou soustraction volontaire et frauduleuse à un produit d'une matière quelconque existant dans le produit normal et qui se trouve plus dans le produit anormal ou s'y trouve en proportion sensiblement inférieure.*

Nous prions nos lecteurs d'envoyer à ce journal les définitions qu'ils proposeraient pour "*Falsification*," on les insérera avec grand plaisir.

*
* *

Le savant Dr. Van Hamel Roos pose les questions suivantes auxquelles nous prions nos lecteurs qui peuvent y répondre de bien vouloir le faire.

15. "Quelle quantité de plâtre (ou sulfate de potasse) dans les vins, permet-on dans les différents pays? (En France cette quantité est fixée, comme l'on sait, à 2 gr. p. litre).

20. "Dans quel pays l'emploi des acides salicylique et borique est formellement défendu, pour la conservation des denrées alimentaires et boisson? Sur quels faits est basée cette défense?

30. "Le nickel peut-il être employé pour les ustensiles de cuisine, et, s'il est défendu, sur quels faits est basée cette défense?

40. "Combien d'alcool est-il permis d'ajouter aux vins naturels dans les différents pays?"

*
* *

Dans le premier numéro de la revue

International des falsifications des denrées alimentaires, le Dr. Van Hamel Roos traite la question du nickel et il dit :

"La question de l'emploi d'ustensiles fabriqués de nickel est des plus brûlantes. Tandis que le Conseil supérieur d'Hygiène, en Autriche a formellement avisé de défendre l'emploi de ces articles, il n'existe dans d'autres États aucune défense officielle à cet égard, et il résulte de ces opinions opposées de grands embarras pour l'industrie et le commerce."

Cet éminent chimiste fit des expériences relatives à ce sujet. Pour cela il fit absorber à un chien pendant trente quatre jours une quantité de 16 gr. 926 d'acétate de nickel par doses de 0 gr. 166 chaque jour. L'animal ne parut nullement empoisonné et, sacrifié au bout de ce temps, l'autopsie ne révéla aucun symptôme pathologique ou anormal. Dans le foie et les rognons il fut trouvé par l'analyse chimique, des traces non-dosables de nickel. Ces expériences ont confirmé celles faites il y a quelques années par le Professeur Schulz de Bonn : le Dr. Van Hamel Roos conclut de là que : "sans vouloir déduire de ces expériences des conclusions décisives, il paraît en tout cas que la défense absolue des ustensiles de nickel n'est pas assez motivée, du moins en considérant l'effet physiologique de l'acétate (la forme la plus fréquente du nickel dans l'économie domestique)."

Pour nous, nous sommes d'avis que, étant donné la formation d'un sel de nickel dans les ustensiles de cuisine nickelés ou en nickel, et l'absorption de ce sel, il y a danger, peut-être peu grand, infime même, mais cependant il existe. Ce sel de nickel absorbé ne peut être éliminé de l'économie qu'après avoir