

Des aliments et des boissons

La falsification d'une substance consiste dans l'addition volontaire d'un produit étranger ou dans la soustraction des éléments constitutifs de la substance, dans un but de fraude ou de lucre; d'une manière générale, toute manipulation devant diminuer d'une manière ou d'une autre, la valeur intrinsèque de la marchandise et procurer au vendeur un gain illicite, constitue une falsification.

Un produit est dit "altéré" lorsqu'il contient des corps étrangers provenant d'une purification incomplète ou d'une préparation imparfaite, ou bien lorsque sa composition a été modifiée par défaut de conservation.

Les sophisticateurs, dont le flot monte toujours, provoquent de nouveaux travaux de la part des chimistes, qui sont obligés d'opposer leur science et leur sagacité à l'ingéniosité et à l'audace des fraudeurs. Les aliments, les boissons et les liquides, les condiments, offrent aux fraudeurs le plus vaste champ pour soutenir les coupables exploits de ces manipulateurs à la conscience élastique. Faire toucher au public, "à priori" et "de visu" ces exploitations peu honnêtes, c'est travailler pour l'humanité, pour tous, pauvres et riches, c'est notre but.

Les fraudeurs, toujours à l'affût des progrès de la science, ont varié, multiplié, perfectionné leurs procédés, et au lieu des anciennes additions ou substitutions faciles à déceler, ont recours à des corps ou à des mélanges de substances savamment choisis pour dérouter les recherches.

Les industriels, les commerçants, tous nous avons un intérêt puissant à savoir découvrir les fraudes qu'on fait subir aux produits dont nous faisons usage journellement; ce sujet sera traité clairement et simplement par ma science modeste, afin d'intéresser nos aimables lecteurs, et les mettre en garde contre toute substance adultérée néfaste à leur santé.

Nous passerons en revue: l'eau, le lait, le pain, les viandes, les farines, le beurre, les fromages, les pâtes alimentaires, les condiments et épices, l'alcool, la bière, les vins, les eaux-de-vie et liqueurs composées, le thé, le café, le chocolat, le cidre, les huiles à manger, les conserves alimentai-

res, les conserves de légumes, fruits, poissons, confitures, gelées, sirops en général, bonbons, confiseries, extrait de viande, thé de boeuf, poudre de viande et lait concentré, etc., etc.

Eau potable. — Les impuretés causant son insalubrité. — Procédés pratiques pour reconnaître sa pureté. — La stérilisation pour l'usage domestique.

Cette question a été souvent et longuement traitée, car ce liquide, indispensable à la vie et au bien-être de tous, doit être le plus pur possible.

L'eau d'alimentation saine et abondante doit être avant tout potable.

On entend par eau potable, celle qui répond aux caractères suivants :

Elle doit être limpide, incolore, inodore, fraîche, d'une saveur agréable et aérée. — Être privée de matières organiques en putréfaction, elle ne doit pas renfermer de matières pathogènes (bactéries, infusoires, nomades); elle doit contenir une proportion normale de matières salines aptes à l'entretien des tissus et de l'ossature de notre organisme.

Caractères d'une eau potable. — Elle ne doit pas se troubler par la chaleur; dissoudre le savon sans former de grumeaux; bien cuire les légumes; ne pas déposer par le repos; l'oeil ne doit pas découvrir de matières organiques en suspension; couleur et odeur nulles; doit être fraîche et aérée.

Une eau qui se trouble par la chaleur, graduellement, contient un excès de carbonate de chaux. Si la chaux et la magnésie sont en excès, elles coagulent le savon. Enfin, si elle cuit mal les légumes, le sulfate de chaux y prédomine.

Les matières organiques en suspension se reconnaissent avec une petite quantité de permanganate de potasse, qui change de suite de couleur.

Nous ne pouvons nous étendre ici sur l'analyse chimique, micro biologique, bactériologique de l'eau, car d'ici peu de temps nous aurons l'honneur de lire les résultats précis de ceux dont de longs et pénibles travaux scientifiques éclaireront le public et décideront de la valeur de l'eau de Montréal.

Caractères organoleptiques de l'eau

Couleur.....	Légèrement bleue sous une grande épaisseur, incolore sous un petit volume.....	Eau ayant le caractère d'une eau potable.
Odeur.....	Nullle.....	Eau ayant le caractère d'une eau potable.
	Odorante.....	Eau suspecte.
Saveur.....	Fraîche et agréable.....	Eau ayant le caractère d'une eau potable.
	Légèrement acide.....	Présence probable d'un excès d'acide carbonique.
	Saumâtre, ou salée.....	Présence d'un excès de chlorure de sodium.....
	Amère.....	Présence de sels magnésiens en grande quantité.....
	Fade.....	Absence de sels en solution.....
Aspect.....	Limpide.....	Caractère d'une eau potable.
	Trouble.....	Eau suspecte.
Température.....	Au-dessous de 8° C.....	Eau pouvant fatiguer l'estomac.
	De 8° à 10° C.....	Température optima d'une eau potable.
	De 15° à 20° C.....	Eau désagréable.

Les nombreux micrococci ou bacilles qui contiennent les eaux contaminées ne peuvent être décrits ici; citons quelques germes Acrobis tels que le Micrococcus ou Bacillus Prodigiosus (dont la forme est sphérique, ovale, en courts bâtonnets).

Le Micrococcus Pyogenes Aureus, Coccus de formes sphériques isolés, ou deplocoques

en chaînes irrégulières, plus souvent en amas, semblables à des grappes de raisins.

Le Bacillus Violaceus, forme bâtonnets courts. Motilité: très peu mobile, immobile. Spores: arrondies ou elliptiques, de même longueur que les bâtonnets.

A. QUEVA,
Chimiste-Expert.
(Montréal)

Filtre à eau, de ménage, pratique et économique

Ce qui précède nous engage à publier la recette suivante, qui, nous le croyons, sera appréciée par toutes les ménagères désireuses d'avoir un bon filtre, indispensable dans toute maison bien tenue.

Pour faire un filtre bon et peu coûteux, on procède de la façon suivante: On prend un vase en grès, en terre cuite ou en tôle galvanisée, muni d'un robinet vers sa base; on place au-dessus de ce robinet une claie d'osier ou un tamis; on met sur cette sorte de support une couche de graviers ou de sable à mortier d'environ un pouce d'épaisseur, que l'on recouvre d'une couche de charbon de bois grossièrement concassé et d'environ un demi-pouce d'épaisseur. A le charbon de bois est recouvert

d'une couche de sable analogue à la première, puis, ces différents corps sont abondamment lavés à l'eau courante, dans le but d'en éliminer toutes les petites particules solides, qui pourraient par la suite passer dans l'eau potable.

Plus l'eau est chargée de matières étrangères, et plus souvent il est nécessaire de renouveler les parties composant l'intérieur de ce filtre. Généralement, cette petite et peu coûteuse opération ménagère est renouvelée tous les trois mois. Il est presque inutile d'ajouter que le récipient du filtre doit être muni d'un couvercle, que l'on ne retire que pour remplir d'eau le filtre en question.



Partie nourriture,
partie boisson,
partie stimulant et tonique

Voilà le CAFÉ DE MADAME HUOT

Il vous fera la plus délicieuse tasse de café que vous ayez jamais goûtée. Il est absolument pur et riche en arôme.

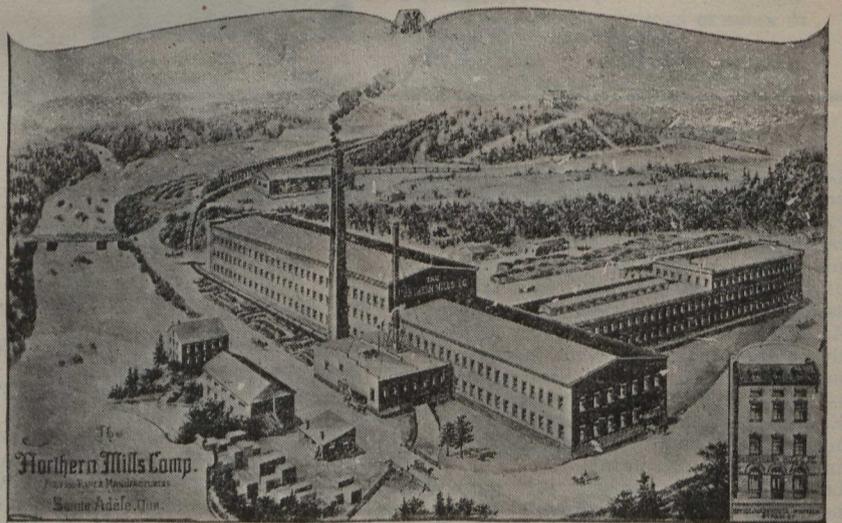
En vente par tous les bons épiciers. En canistres, 1 lb. à 40 cts; 2 lbs, à 75 cts.

En gros chez E. D. MARCEAU, 281 & 285 rue St-Paul, Montréal

DENTS BLANCHES EN EMPLOYANT CHAQUE MATIN LES DENTIFRICES DES RR. PP. BENEDICTINS DE SOULAC

Exigez cette marque Dentifrice hors concours à l'Exposition de Paris 1900.
ELIXIR 50c. POUDRE 35c PÂTE 35c TUBE 25c.
En vente dans toutes les bonnes pharmacies.
Si votre pharmacien ne les tiens pas, écrivez
GASTON VENNAT, 13 rue St-Jean, MONTREAL
BELL TEL. MAIN 4672

La Compagnie des Moulins du Nord



... FABRICANTS DE ...

PAPIERS à IMPRIMER pour LIVRES, BROCHURES, Etc.

PAPIERS à ECRITURE, LITHOGRAPHIE, Etc.

PULPE MECANIQUE

BUREAU ET ENTREPOT :

278 RUE ST-PAUL, MONTREAL

SUCCURSALE :

39 RUE ST-PAUL, QUEBEC

MOULINS :

STE-ADELE STATION, P. Q.