

tugal : le Porto lui doit en partie sa couleur et son goût particuliers. En France, on fabrique avec ces baies la *teinte* ou *teinte de Fismes*, composée en mélangeant :

Baie de sureau.....	250 à 500 grammes.
Alun ou acide tartrique....	50 à 60 —
Eau.....	800 à 500 —

Ces *teintes*, lorsqu'elles sont faites à l'alun, ne sauraient être consommées impunément. L'extrait de baies d'hyèble (*Sambucus ebulus*), ou celui de baies de troëne (*Ligustrum vulgare*) n'est presque pas employé, au moins en France; il communique aux vins une couleur foncée et un goût spécial.

Les sucres de ces divers fruits sont purgatifs à dose un peu élevée.

L'*Althea rosea*, variété *nigra*, vulgairement appelée *mauve noire*, *mauve de Chine*, est surtout cultivée dans les parties méridionales de l'Allemagne. Ses fleurs, desséchées, cèdent à l'eau, et mieux encore à l'eau alcoolisée, leur belle matière colorante d'un violet vineux foncé. Ses pétales ou ses fleurs entières mêlées à la vendange, communiquent aux vins une teinte violette foncée, mais aussi une odeur et une saveur sensible, peu agréable surtout au bout de quelque temps; le vin ainsi fraudé se décolore assez rapidement lorsqu'on le conserve.

La coloration des vins par le sureau ou par la mauve, inoffensive au point de vue de l'action propre de ces substances sur la santé du consommateur, tend à reprendre d'autant plus faveur qu'on sait combien il est facile de découvrir la fuchsine, la cochénille, etc., et qu'on suppose à tort que la mauve en particulier est plus délicate à reconnaître.

Les substances précédentes ont formé ou forment encore l'arsenal classique du fraudeur de vin. Les suivantes, que nous ne ferons que mentionner rapidement, n'ont été employées que localement.

Il semble que l'on se soit servi quelquefois à Paris, à Berlin et ailleurs de bois de Brésil ou de Campêche pour faire des vins de toute pièce. La décoction de ces bois dans des eaux calcaires est d'un violet ou d'un rouge violet très beau, qui passe au rouge vineux quand on alcoolise la liqueur. Mais aujourd'hui, en France du moins, les vins faits de toute pièce sont à peu près passés à l'état de légende. Toutefois, on peut encore, de temps à autre, retrouver du campêche dans les vins; il est ajouté souvent pour donner aux vins jeunes un ton de vieux agréable à l'œil.

*Vins colorés dits VINS D'IMITATION.* — Les vins à la fois doux et très alcooliques des pays chauds, tels que le *madère doux*, l'*oporto* ou *porto*, le *malaga*, le *xérès* ou *sherry*, le *malvoisie*, le *vino-branco* de Lisbonne, les *vins de Priorat* près Tarragone, l'*alicante*, sont pour la plupart obtenus en ajoutant à ces vins déjà très alcooliques et sucrés, en général aussitôt après la fermentation, une nouvelle dose d'alcool qui porte leur titre à 19 ou 20 degrés alcoométriques. Quelques-uns, tels que le malaga, l'*oporto*, etc., s'obtiennent en concentrant à chaud une partie du moût, déjà très sucré, que l'on ajoute ensuite au reste de la vendange qui elle-même est mêlée aux baies de sureau dans le cas du porto. Le célèbre vin rouge espagnol du *Priorat* s'obtient en faisant macérer le raisin de grenache égrappé et très mûr dans 12 à 15 0/0 de troix-six à 86° centésimaux, puis soufisant au bout d'un mois et laissant vieillir et marier ces diverses substances. Tous ces vins sont donc à un certain degré artificiels, et l'industrie des pays chauds du midi de la France a cherché à les reproduire en partant de cépages à raisins très sucrés et en suivant des pratiques tout à fait analogues.

Dans ce but, on procède à peu près comme dans les pays d'origine. On choisit, comme base de ces vins dits d'*imitation*, les vins très alcooliques des contrées méridionales de la France, provenant des cépages les plus doux, tels que l'*alicante*, la *carignane*, le *grenache*. On additionne ces vins de sirop de sucre ou de raisin provenant de l'évaporation lente de moûts analogues, on les soumet à des collages répétés, et pour se plier au goût des consommateurs qui demandent des vins à la fois sucrés et très alcooliques, on ajoute une dose d'alcool qui porte leur titre de 16 à 20 degrés centésimaux; enfin, pour rappeler entièrement toutes les qualités de vins à imiter, on les additionne d'une trace de parfum, et, pour

ceux qui doivent avoir un ton jaune ou bistre, d'un peu de caramel de sucre qui leur communique leur belle couleur jaune dorée, paille ou brune. On les colle, filtre et vieillit ensuite par des procédés divers qu'il est inutile de rappeler ici.

Il faut ajouter que l'étiquette du fût porte toujours le nom du lieu de provenance, du moins pour les grandes maisons de Cette, Méze, Narbonne, etc. Ainsi l'on dit : *xérès* de Cette, *malaga* ou *madère* de Cette, *burgondi-port* ou *porto* de Bourgogne.

Quatre cent mille hectolitres des meilleurs vins du midi de la France sont ainsi transformés par l'industrie des vins d'imitation, et trois cent mille autres de vins de qualité inférieure sont encore utilisés par les mêmes fabricants pour extraire l'alcool employé à relever le titre alcoolique de ces liqueurs.

La santé publique n'a rien à redouter de ces boissons; elles sont faites avec d'excellents vins mélangés de produits provenant tous du raisin, à l'exception de quelques matières colorantes ou parfums inoffensifs, tels que l'infusion de coque d'amande grillée, la baie de sureau, la décoction de noix vertes, le caramel de sucre, la racine d'iris de Florence, les infusions de thym, de violette, de lavande, de girofle, de cannelle, les éthers butyrique et valérique, le tout employé en très minime proportion. Et si leur titre alcoolique élevé en fait des boissons fortes, il faut considérer qu'elles ne sont en général consommées qu'en petite quantité à la fois, comme vin d'entremet ou de dessert, et sont surtout recherchées par les peuples des climats froids, tels que les Anglais, les Américains du Nord, les Danois, les Russes, etc. (Bouchardat et Gautier.)

Le vin est tout à la fois *un aliment* par son alcool, sa glycérine, ses sels de potassium, ses phosphates, quelques-unes de ses matières extractives, et en même temps un *excitant* et un *tonique* par ses matières tanniques et colorantes, son bouquet, ses éthers, son alcool, etc. Un vin coloré artificiellement et proportionnellement étendu d'eau perd donc en partie sa puissance nutritive et tonique. La couleur artificielle dont on a paré ce vin n'est qu'une sorte d'étiquette frauduleuse, un trompe l'œil qui promet au consommateur qu'il trouvera dans cette boisson les qualités précieuses qu'elle ne possède plus qu'à un moindre degré.

Il est reconnu que toutes choses d'ailleurs égales, et pour les mêmes cépages, les vins très colorés sont proportionnellement plus riches en tannin, en extrait, en alcool, et se conservent mieux que ceux qui, fabriqués dans les années froides et pluvieuses, manquent à la fois de tannin, de couleur et d'esprit. Or, la coloration artificielle, tout en donnant à la liqueur vineuse les apparences les plus favorables, fait supposer à tort au consommateur ou à l'acheteur que ce vin possède les précieuses qualités de nutritivité, de tonicité, de conservabilité des vins naturels d'aspect et de teintes analogues. On a reconnu de plus que les vins qui avaient été teints artificiellement laissent au bout de quelques mois, non seulement déposer la matière colorante étrangère, mais aussi une fort notable proportion de leur tannin et de leur couleur naturelle.

On ne saurait donc admettre, comme on a voulu le faire établir, que le vin étant une substance alimentaire *fabriquée*, il soit permis de le modifier à son gré. *Le vin est le produit de la fermentation du jus de la grappe*, et s'il est licite de livrer à la consommation des vins vinés, tar-

trés, sucrés, ou mêlés de moûts sucrés, en un mot des vins modifiés avec une minime proportion des matières mêmes qui entrent dans la composition normale du vin proprement dit, on ne saurait par analogie approuver l'addition d'eau, toujours faite en proportion notable, ou la fraude par des matières que le vin ne contient pas naturellement, telles que le tannin de chêne, l'alun, les matières colorantes artificielles, etc., surtout quand ces dernières substances sont ajoutées dans le but de masquer des fraudes plus graves, telles que l'addition d'eau, ou bien des défauts importants, tels que l'avisement des qualités nutritives ou toniques.

Mais de plus la fraude introduit souvent dans les vins non point des matières inertes, telles que la mauve, le sureau, etc., mais des drogues nuisibles, comme le *suc de sureau dissous dans l'alun*, l'*extract drastique de phytolacca decandra*, la *fuchsine pure* ou *arsenicale*, et les *queues de fuchsine* avec leurs dérivés azoïques, souvent vénéneux à très-faible dose. Ces pratiques sont condamnables et doivent être sévèrement proscrites. Cette conclusion de MM. Bouchardat et Gautier est également celle qui a été formulée par M. Bergeron au nom du Comité d'hygiène<sup>1</sup>.

**BIÈRE.** — La *bière* est une liqueur alcoolique produite par l'action d'un ferment spécial (levûre de bière) sur la décoction d'orge germée.

Lorsqu'on fait germer de l'orge, un ferment particulier, la diastase, transforme l'amidon du grain en dextrine et en glycose, qui se transforment, à leur tour, en acide carbonique et en alcool.

L'addition de houblon a pour but d'augmenter la sapidité de la bière et d'en faciliter la conservation.

La bière est donc une liqueur extrêmement complexe, contenant de l'eau, de l'alcool, des matières extractives, des matières grasses et amères, des principes aromatiques, de l'acide lactique, acétique, et des sels.

L'analyse de la bière de Strasbourg a donné les chiffres suivants :

Eau. . . . .	911,00
Alcool. . . . .	40,00
Dextrine et analogues. . . . .	41,40
Substances azotées . . . . .	5,26
Sels. . . . .	1,84

Les sels sont surtout des phosphates à base de potasse, quelques silicates et une faible quantité de chlorures et de sulfates à base de chaux, de magnésie et de soude.

La composition et la force des bières varient surtout en raison des proportions de malt et de houblon employées ; pour la bière destinée à l'exportation, on en emploie plus que

<sup>1</sup> Rapport au nom d'une commission composée de MM. Bergeron, Bussy, Fauvel, Prout et Wurtz.

pour les bières de table, usuelles surtout en Allemagne et en Angleterre, la bière n'étant guère à Paris qu'une boisson de luxe, consommée particulièrement durant les chaleurs de l'été.

L'une des meilleures bières anglaises, l'*ale*, exige l'emploi d'orge de première qualité, bien germée et séchée à basse température ; c'est une bière blanche, analogue à celle de Louvain, qui est plus délicate et moins houblonnée.

Le *porter*, plus coloré à l'aide du malt torréfié, est plus chargé de houblon et se conserve mieux. La bière double de Paris est plus légère ; sa nuance est intermédiaire entre le *porter* et l'*ale*. La petite bière de Paris est une des plus faibles ; on peut juger de la force de ces différentes boissons par les quantités d'extract et par leur richesse alcoolique. Voici les proportions d'alcool que contiennent 100 parties de leur volume :

Bières anglaises.	{	Burton . . . . .	8,2	
		Edimbourg . . . . .	5,7	
		Porter; Londres. . . . .	de 3,9 à 4,5	
Bières de France.	{	Petite bière; id . . . . .	1,2	
		Strasbourg. . . . .	de 2,5 à 4,5	
		Lille . . . . .	de 2,9 à 3,5	
		Paris {	double. . . . .	de 2,5 à 5
			petite. . . . .	de 1 à 1,4

La bière agit donc par son alcool ; mais, de plus, les principes amers et aromatiques qu'elle contient ont une action tonique marquée, et les 40 à 50 grammes de substances diverses renfermées dans un litre de ce liquide constituent un aliment réel.

**Altérations.** — La bière peut subir à l'air la fermentation acétique. Le goût permet de constater immédiatement cette altération qui doit la faire rejeter, mais, en outre, on peut constater qu'elle rougit très fortement le tournesol, et que la proportion d'extract y est bien supérieure à celle de l'alcool, tandis que dans une bonne bière elles sont à peu près égales<sup>1</sup>.

**Falsifications.** — On a falsifié la bière avec de la noix vomique, de la salicine, du buis, de la coque du Levant, de la gentiane et de l'acide picrique, etc.

On recherche la *noix vomique* en appliquant la méthode générale pour la séparation des alcaloïdes ou certaines méthodes spéciales. Quelques gouttes de liquide contenant alors toute la strychnine, on en constate la présence avec de l'acide sulfurique ou du bichromate de potasse, qui donneront une coloration violette caractéristique. Par cette réaction, 0<sup>er</sup>,00005 de strychnine peuvent être décelés.

La *picrotoxine*, substance toxique de la coque du Levant, sera séparée en évaporant la bière à consistance sirupeuse, en y ajoutant de l'alcool, et en filtrant. Puis on évapore et on acidule. Le liquide est alors traité par l'alcool amylique, et on retire la picrotoxine avec l'éther.

L'addition d'*acide picrique* sera reconnue en faisant bouillir pendant 10 minutes de la laine blanche dans la bière. Si elle contient de l'acide picrique, la laine sort teinte en jaune.

**CIDRE.** — Dans certains pays, en Picardie, en Normandie, par exemple, la population boit à peu près uniquement une liqueur fermentée faite avec des pommes ou des poires : les pommes donnent le *cidre* et les poires le *poiré*. Le cidre contient de 5 à 8 d'alcool et le poiré de 6 à 9 p. 100. Ces boissons sont donc moins riches en alcool que le vin ; comme, de plus,

<sup>1</sup> Voyez aussi : Creswell Hewett. Lead poisoning beer. (Empoisonnement saturnin par l'intermédiaire de la bière.) *The british med. Journ.*, 1879, p. 546.

elles renferment moins de tannin, elles se conservent difficilement et sont d'une digestion difficile. D'après certains auteurs<sup>1</sup>, le cidre aurait l'inconvénient de prédisposer à la goutte.

Il est à peu près impossible de donner des règles simples pour constater l'adultération du cidre et du poiré.

**KOUMYS.** — Le *koumys* est le produit de la fermentation alcoolique du lait de jument. Il se prépare surtout dans les steppes des Kirghises. On a vanté ses effets heureux chez les phthisiques.

Nous donnons ici une liste des principales boissons spiritueuses usitées dans diverses régions du globe.

Les Indous boivent de l'*arrack* préparé avec le riz ou la noix d'arec, et du *toddy* préparé avec la noix de coco. Les Chinois et les Japonais boivent du vin de riz que les premiers appellent *samchou* et les seconds *sacie*. Les habitants de la Grèce et de la Turquie boivent du *raky*, liqueur préparée avec le riz. Les Mexicains ont pour boisson nationale le *pulqué*, qui se prépare avec l'*agave americana*. Les Américains du Sud ont le *chica*, qu'on tire du maïs. Les Russes et les Polonais boivent de l'eau-de-vie de pommes de terre qu'on appelle *vodka*. Les habitants de l'Abyssinie ont une liqueur fermentée qu'ils tirent du millet. Les habitants des îles du Pacifique ont une liqueur qu'ils appellent *kaoua*. Dans l'intérieur de l'Afrique, on fait grand usage d'une sorte de bière que les indigènes appellent *pombé*.

**THÉ, CAFÉ.** — Le thé et le café présentent de grandes analogies et ils peuvent se classer dans la série des aliments d'épargne.

La substance alimentaire que l'on désigne sous le nom de café est le périsperme du fruit de la plante appelée caféier (*Coffea Arabica*) de la famille des Rubiacées, tribu des Cofféacées, originaire de l'Arabie, des environs de la ville de Moka. Les meilleurs produits viennent des belles plantations situées vers la pointe de l'Arabie. Le caféier n'est guère cultivé que depuis un siècle en Amérique, dans les Antilles, dans la Guyane et à l'île de la Réunion (Bourbon) d'où nous vient la plus grande partie de nos importations.

Dans certaines localités, comme aux environs de Moka, on laisse mûrir complètement les fruits jusqu'à ce qu'ils tombent à terre et se dessèchent spontanément. C'est peut-être le procédé qui laisse développer le plus de principes immédiats et occasionne le moins de déperdition dans la substance aromatique; aussi remarque-t-on une plus grande richesse en matière grasse dans la composition de ces cafés, un arôme plus doux et plus prononcé à la torréfaction usuelle.

Le thé est un arbuste indigène de la Chine, il a été transporté de là au Japon, au Brésil. L'usage du thé s'est de là répandu dans l'Inde, l'Arabie, la Tartarie et la Perse; il ne s'est introduit en Europe que vers le milieu du dix-septième siècle, à la faveur des spéculations de la Compagnie des Indes hollandaises.

Les nombreuses variétés de thés du commerce diffèrent surtout par leur mode de préparation et par l'état plus ou moins avancé de la végétation au moment où l'on récolte les feuilles. Au point de vue des effets sur l'économie animale, on distingue surtout les thés noirs des thés verts.

Le thé pekoe ou pak-ho est le plus aromatique des thés noirs; c'est aussi le plus cher.

<sup>1</sup> Charcot, *Maladies des vieillards*.

Il provient de la première récolte des petites feuilles allongées, encore en bourgeons, brunes et recouvertes d'un duvet blanc.

M. Marvaud considère le thé comme agissant à trois titres dans l'économie: 1° comme excitant du système nerveux ou comme agent dynamique; 2° comme ralentissant la dénutrition, ou comme agent antidépresseur; 3° comme fournissant une certaine quantité d'aliments azotés assimilables. Cet auteur arrive, pour le café, aux mêmes conclusions. On trouve dans les feuilles de thé les principes immédiats suivants: Théine, tannin, huile essentielle, matière grasse, etc. La théine varie de 0,4 à 4 p. 100 et elle s'élève quelquefois jusqu'à 6 p. 100. L'arôme du thé est dû à son huile essentielle.

Le café contient une substance, la *caféine*,  $C_8H_{10}Az_4O_2$ , qui a la même formule que la théine. L'arôme du café se développe pendant la torréfaction; MM. Boutron et Frémy lui ont donné le nom de *caféone*; mais cette torréfaction détruit une grande quantité de caféine et engendre de la *méthylamine* ( $CH_3Az$ ).

La caféine à petite dose produit une stimulation circulatoire favorable à l'exercice des fonctions animales et surtout des fonctions intellectuelles. A dose plus élevée, elle amène des palpitations, des troubles de la vue et de l'ouïe, et même du délire (Regnauld). Le café et le thé pris à dose élevée donnent quelquefois des tremblements nerveux.

Le thé vert, pris le soir, agite et trouble le sommeil, tandis que le thé noir, ordinairement, ne produit pas d'effet semblable.

Quant à l'action diurétique de ces deux infusions, elle a été très diversement appréciée. D'après Lehman, elle diminue la quantité d'urée et d'acide phosphorique. Hope et M. Marvaud appuient cette opinion qui est combattue par MM. Voit et Squarey.

On prépare le thé, au moment de le prendre, en l'arrosant d'abord avec un peu d'eau bouillante, que l'on décante aussitôt, de façon à opérer un lavage superficiel des feuilles, on verse alors la totalité de l'eau, puis on laisse infuser pendant quelques minutes.

Pour obtenir l'infusion, on emploie environ 20 grammes de thé sur lequel on verse un litre d'eau bouillante. Dans les mêmes conditions, le thé vert donne à cette infusion, qui représente six tasses environ, 6 grammes de matières dissoutes, tandis que le thé sou-chong ne donne que 4<sup>r</sup>,55. La proportion plus forte de principes solubles cédés à l'eau par le thé vert doit exercer une certaine influence relativement aux effets plus énergiques de ce thé sur l'économie.

Les premières parties de l'infusion sont plus aromatiques, moins colorées et plus astringentes que celles obtenues après une macération plus longue, de dix à vingt minutes, par exemple; au delà de ce laps de temps, une légère amertume se manifeste. L'astringence augmente, lorsque, après avoir décanté tout le liquide libre, on verse sur le résidu des feuilles une nouvelle dose d'eau bouillante, ordinairement moins forte que la première. Si l'on soumettait le mélange d'eau et de thé à l'ébullition, l'astringence, le goût amer et une odeur de foin se prononceraient davantage à mesure que l'arôme délicat, le premier parfum, si doux, disparaîtrait presque complètement. Une très grande différence se remarque en général entre l'action du thé noir et celle du thé vert. Celui-ci développe une énergie bien plus grande, souvent trop forte (Payen).

Il n'est pas sans intérêt de savoir quelle quantité de caféine et de théine se trouve dans une tasse de thé ou de café préparée d'une manière ordinaire.

D'après M. Aubert, dans une tasse de café préparée avec 16 gr. 66 de café moulu, il y a de 0<sup>r</sup>,1 à 0<sup>r</sup>,12 de caféine; dans une tasse de thé préparée avec 5 à 6 grammes de feuilles, on trouve à peu près la même quantité d'alcaloïde.

Le café préparé avec 100 grammes pour un litre d'eau contient en moyenne 20 grammes de substances alimentaires dans un litre d'infusion; il représente trois fois plus de substance solide, à volume égal, que le liquide obtenu en faisant infuser 20 grammes de thé dans un litre d'eau bouillante, et plus du double de matière organique azotée. On comprend donc que le café à l'eau, dit *café noir*, d'un usage si général en Italie et en Égypte ait une action nutritive utile, accrue encore par ses propriétés stimulantes.

Le café au lait représente six fois plus de substance solide et trois fois plus de matière azotée que le bouillon.

Des expériences directes ont paru démontrer que l'infusion de chicorée est généralement plus lourde ou plus difficile à digérer et, pour certaines personnes, plus ou moins laxative; qu'enfin dépourvue de l'arôme si agréable du café, elle est entièrement incapable de produire l'effet stimulant, l'excitation, le sentiment de bien-être que procure le breuvage des Orientaux.

La Commission sanitaire de Londres a constaté, dans divers échantillons de chicorée pris chez plusieurs marchands, la présence de sciure d'acajou, de tan épuisé en poudre, de foie de cheval séché et pulvérisé, de cinabre, d'ocre rouge, de pois et d'orge torréfiés et réduits en poudre grossière.

Les thés verts sont bien plus sujets que les thés noirs aux falsifications.

On a constaté, dans des échantillons de thés verts saisis sur les côtes de France, à Paris et à Fécamp, l'addition de composés divers, notamment de chromate de plomb mêlé au bleu de Prusse ou à l'indigo. La Commission sanitaire de Londres a trouvé chez les marchands de thé, dans un grand nombre d'échantillons : des thés infusés, du bleu de Prusse, du curcuma et de la terre ou argile à porcelaine; plusieurs contenaient des feuilles de prunier ou de camélia.

**MATÉ** (*yerba del Paraguay*). — Dans toute l'Amérique du Sud, on fait usage de l'infusion bouillante des feuilles de l'*Ilex Paraguayensis*, qui renferme un alcaloïde qu'on dit être identique à la théine et fournit une boisson stimulante d'un goût agréable, dont les effets sont analogues à ceux du café.

**CHOCOLAT**. — Le *chocolat* s'obtient en broyant la graine de *cacao* avec du sucre.

Le cacaotier croît spontanément dans les forêts humides de l'Amérique méridionale et du Mexique, dans les districts de Caracas et du Venezuela.

Les Espagnols ont trouvé, en 1520, l'usage du cacao et du chocolat établi de temps immémorial au Mexique. Ils ont tenu ces notions secrètes, afin de s'en réserver l'usage, et l'ont enfin importé vers 1625 en Europe, où il s'est rapidement développé.

La graine de cacao, *Theobroma cacao* (Malvacées Byttneriacées), renferme des matières azotées (albumine, 20 pour 100; théobromine, 2 pour 100), des matières grasses (beurre de cacao, 52 pour 100), de l'amidon (10 pour 100), de la cellulose (2 pour 100), des sels minéraux, et de l'eau (10 pour 100). Les cendres contiennent beaucoup de phosphate de potasse (Parkes).

La théobromine, alcaloïde du cacao, se rapproche beaucoup de la caféine.

Le cacao est donc un aliment presque complet; il renferme deux fois plus de matière azotée que la farine de froment et vingt-cinq fois plus environ de matières grasses (Payen): une seule substance, la matière sucrée, fait défaut, et on l'y ajoute dans la fabrication du chocolat. Cet aliment se prépare en torréfiant les graines et en les privant de leurs enveloppes et de leurs germes. On les réduit ensuite en une pâte à laquelle il faut ajouter les aromates et le sucre.

La torréfaction transforme l'amidon en dextrine et développe une substance aromatique d'origine empyreumatique.

Le chocolat est un aliment agréable et substantiel, mais d'une digestion difficile, d'autant plus qu'il est soumis à des falsifications nombreuses. Quelques fabricants de Paris y ajoutent une certaine quantité de saindoux, ce qui explique peut-être la répugnance qu'inspire le chocolat à certains estomacs délicats.

Chevalier et M. Baudrimont ont depuis longtemps fait connaître les divers procédés de falsification du chocolat à l'aide des *farines de blé, de riz, de lentilles, de pois ou de fèves, d'amidon ou de fécula, d'huile d'olives, d'amandes douces, de jaunes d'œufs, de suif de mouton ou de veau, de baume du Pérou, de baume de Tolu, de Benjoin, d'enveloppes de cacao séchées et pulvérisées, de tourteau d'amandes, de gomme adragante, de terres ocreuses ou de dextrine*, et ces auteurs ont indiqué le moyen de constater chimiquement dans le chocolat la présence de la plupart de ces substances.

**CONDIMENTS**. — A la suite du thé et du café se placent certaines substances qui, tout en n'étant point des aliments liquides ni des aliments d'épargne, ont cependant un rôle analogue par l'excitation locale qu'elles produisent. Les principales sont le poivre, la muscade, les épices et les condiments aromatiques en général; les condiments gras: graisses et huiles; les condiments acides: le vinaigre. Leur effet est d'augmenter les produits de sécrétion des glandes de l'estomac et de l'intestin. Ils seront donc utiles pour faciliter les digestions laborieuses.

L'usage de ces condiments est loin d'être sans inconvénient, si on les emploie à haute dose et d'une façon constante.

La falsification s'exerçant sur ces substances plus facilement que sur beaucoup d'autres, il y aurait là, si l'on n'y prenait garde, un danger pour la santé.

## CHAPITRE V

## PRÉPARATION, CONSERVATION ET COLORATION DES ALIMENTS

Un grand nombre de substances peuvent servir immédiatement à l'alimentation. Tels sont, par exemple, la plupart des fruits, certains légumes, le lait et les laitages (beurre, fromage, etc.), enfin certains produits animaux (huîtres, etc.).

En thèse générale, on fait subir aux matières alimentaires, avant de