

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 1 (1906)
Heft: 13

Artikel: Comment on falsifie le lait, le beurre et la café
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-256084>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

POUR TOUT AVIS
et communications
S'adresser
à la rédaction du

LE PAYS

Pays du dimanche
à
Porrentruy
—
TELEPHONE

DU DIMANCHE

Supplément gratuit pour les abonnés au PAYS

Comment on falsifie le lait, le beurre et le café

La loi sur les denrées alimentaires que les Chambres fédérales viennent de voter donne une actualité bien opportune au travail que M. le Dr Laur vient de faire paraître sur la falsification des denrées alimentaires. Détachons-en quelques passages qui seront lus avec fruit :

Le lait.

Ensuite de l'importance du lait dans l'alimentation des enfants, on comprend que les consommateurs aient cherché depuis longtemps déjà à se garantir contre les altérations du lait. Aussi la plupart des villes de quelque importance exercent un contrôle régulier des laits ; dans un grand nombre de fromageries, ainsi que dans les fabriques qui transforment le lait en produits alimentaires, il est également soumis à un contrôle sévère et régulier.

Bien que les choses se soient bien améliorées, grâce à cette surveillance, il arrive encore souvent que le lait soit altéré d'une manière ou de l'autre. Nous avons d'abord l'addition d'eau, puis l'écrémage partiel, et enfin les deux fraudes combinées. Il arrive aussi que l'acheteur soit lésé par la vente de laits impurs ou malades. Enfin on rencontre aussi des laits conservés à l'aide d'acide borique ou salicylique, et l'emploi du bicarbonate de soude en vue de neutraliser l'acide est assez fréquent.

Feuilleton du *Pays du dimanche* 11

Honneur pour Honneur

par Marie Stéphane.

VI

Depuis le perron de marbre blanc où veillaient au sommet, postées de chaque côté du vestibule comme d'immobiles sentinelles, deux statues de bronze portant les lampes électriques d'où le soir s'épandaient des ruissellements de lumière, jusqu'aux salons splendides où s'entassaient des bibelots rares et de merveilleuses œuvres d'art, des meubles précieux ; tout, à l'hôtel de Verneuil, était marqué au coin de ce grand luxe qui trahit des connaissances et des goûts artistiques, servis par une fortune considérable.

Le jardin, avec ses bosquets, ses statues

Le beurre.

Par un malaxage insuffisant, la teneur en eau du beurre peut être augmentée dans une mesure si forte que les consommateurs se trouvent lésés d'une façon déloyale. On connaît des cas, où le beurre contenait jusqu'à 40 et même 65 0/0 d'eau.

On rencontre ici aussi l'emploi de matières colorantes et de moyens de conservation dangereux pour la santé.

Une mauvaise fabrication, la malpropreté et le rancissement peuvent donner lieu à des contestations. On a aussi découvert à l'occasion des fraudes grossières, comme l'addition de fécule, etc.

La principale altération qu'on fait subir au beurre, c'est son mélange à des graisses étrangères. Ces manipulations frauduleuses ont été beaucoup facilitées par la découverte de la margarine, qui se développe surtout par sa fabrication. Une grande partie de la margarine n'est pas autre chose, en substance, qu'un mélange de suif de bœuf à des huiles végétales. Nous nous étendrons un peu plus loin sur sa fabrication.

Il est souvent très difficile de prouver la falsification du beurre par la margarine. Les fabricants cherchent à préparer un produit ressemblant le plus possible au beurre, de sorte que le consommateur peut être trompé très facilement. Lorsque l'addition de margarine n'est pas trop forte, le chimiste lui-même ne peut pas toujours dire avec assurance, s'il s'agit d'une fraude ou non. Aussi a-t-on demandé depuis longtemps déjà qu'il

de marbre, ses serres remplies de plantes exotiques, son pavillon indien servant de volière où s'ébattaient une multitude d'oiseaux, n'était pas moins beau que l'hôtel dont la rectitude des lignes et le fini des sculptures attiraient l'attention des connaisseurs.

Est-ce à dire que le bonheur parfait était l'hôte habituel de cette princière demeure ? Il serait téméraire de l'affirmer.

Bien que très bons l'un et l'autre, M. et Mme de Verneuil avaient des natures trop différentes pour sympathiser complètement.

Luc était, on le sait, la passion et l'idole de sa mère. A une rare beauté, le petit garçon joignait l'irrésistible séduction d'une nature expansive et caressante, ayant alternativement des bontés d'ange et des colères de démon. Aussi, tandis que le père se montrait parfois, dans les réprimandes qu'il adressait à son fils ou dans les punitions qu'il lui infligeait, sévère et inflexible jusqu'à l'apparence de la dureté, la mère avait

soin interdit de mélanger la margarine au beurre en vue de la vente.

Par la falsification du beurre avec la margarine, l'agriculture a fait de grandes pertes. Elle n'a pas seulement à soutenir une nouvelle concurrence due à cette industrie, mais la vente de la margarine pour du beurre naturel exerce une pression déloyale sur le prix de ce dernier. Il est certain qu'un beurre falsifié peut être offert à un prix plus avantageux que le beurre naturel et pur. Le consommateur croit alors qu'il achète du beurre pur à bon compte, et ne veut plus payer un prix répondant aux frais de production de l'agriculteur. S'il avait su qu'il achetait un beurre falsifié, il n'hésiterait pas à payer un prix plus élevé au producteur campagnard.

L'industrie laitière des états, où la fabrication de la margarine a pris un grand développement, se trouve décriée à l'étranger. La Hollande nous en donne un exemple. Ses beurres et ses fromages jouissaient autrefois d'une excellente renommée et venaient au premier rang. Aujourd'hui la défiance est générale, la fabrication de la margarine y ayant pris des dimensions extraordinaires. Depuis 1875 l'exportation du beurre des Pays-Bas en Angleterre a diminué de 18 à 14 millions de kilogrammes, tandis que, dans la même période de temps, le Danemark, grâce à un excellent contrôle des denrées alimentaires, faisait progresser son exportation de 10 à 75 millions de kilogrammes. Les producteurs néerlandais doivent aujourd'hui chercher péniblement à regagner la confiance de leurs anciens clients

elle le malheur de ne savoir rien reprendre en lui ni rien lui refuser ; ne s'apercevant pas, dans son égoïste amour maternel, qu'elle développait à outrance les défauts qu'il eût fallu réprimer dans l'intérêt même de l'enfant.

De cette façon différente de voir et d'agir, naissaient entre le mari et la femme de fréquentes discussions, dont le résultat premier était ce manque de confiance et d'intimité qui ôte tant de charme à la vie commune.

Chantal, moins âgée que son frère de presque quatre ans, était aussi douce de caractère que ce lui-ci était violent, aussi timide et comprimée qu'il était hardi et exubérant. Son visage au teint olivâtre, aux traits indécis, eût semblé laid sans les magnifiques yeux gris foncé qui l'éclairaient, sans l'opulente chevelure qui mettait une brume d'or autour de son front pensif. Semblable à ces fleurs qui, croissant à l'ombre, ne connaissent jamais le plein épanouisse-