Comment le peuple est nourri

J’ai souvent été frappé du grand nombre d’ouvriers qui, jeunes encore, soufrent de troubles digestifs. Il n’y a à invoquer dans leur cas ni alcoolisme, ni excès de table, ni écarts de régime. Alors ? Les travailleurs sont tout simplement victimes de la cuisine dont ils doivent se contenter, des denrées qu’on leur vend comme bons produits, des bouillabaisses, des ratatouilles, des ragougnasses appétissantes mais chroniquement empoisonnées qu’on leur prépare dans les pensions alimentaires.

Rien n’est plus difficile pour un salarié que de se procurer à l’heure qu’il est, même coutre bon argent, une nourriture convenable. Tout conspire contre lui. Et à la longue, toute la série des mets frelatés, édulcorés, sophistiqués, adultérés qu’il a absorbés finissent par l’intoxiquer, et le détraquer, et le tuer très certainement. Les médecins trouvent cent raisons pour attribuer l’échec de leur traitement à la constitution même du malade. On parle alors de dyspepsie, de neurasthénie gastrique, de gastralgie, de colite, d’entérite mucomembraneuse, d’auto-intoxication, de tuberculose, etc., et personne ne songe à rechercher la vraie cause qui n’est que la falsification des aliments.

On va comprendre ce qu’il en est.

Commençons par le pain. On se rappelle qu’on a découvert en France, en 1907, tout un commerce de poudre de talc que de grands meuniers faisaient venir par wagons afin de pouvoir augmenter ainsi, à bon marché, leurs provisions de farine. Savoir que des gens, que des pauvres, que des enfants mangeraient du sable en guise de pain, qu’est-ce que ça pouvait bien faire à ces honorables citoyens ? En 1902, c’est du pain à la sciure de bois qu’on servait aux populations affamées de Catalogne. D’habitude, les marchands sont moins effrontés. N’empêche que les farines sont fréquemment

falsifiées par l'addition d'autres farines d'un prix moins élevé, ou de matières minérales, si la vente doit être faite au poids. Il y a souvent dans la pâte, un excès d'eau, ce qui rend le pain lourd et d'une digestion difficile. Si l'on ajoute de l'alun, le pain sera plus blanc, mais comme l'alun durcit le gluten, le boulanger atténuera cet inconvénient par une seconde fraude, par l'adjonction à la farine de froment de farine de légumineuses, riz, fécule de pomme de terre. Le sulfate de cuivre permet aussi d'obtenir avec des farines médiocres un pain très blanc ; il retient en outre une assez grande quantité d'eau et facilite la panification, trois avantages sérieux pour le vendeur mais très graves pour le consommateur, surtout si l'on pense que le vitriol n'est pas sans danger sur certains organismes. Parmi les substances qui donnent du poids au pain on trouve le borax qui a la faculté de retenir l'eau ; le plâtre, la craie, la terre de pipe. Enfin l'ammoniaque, l'argile, le sulfate de zinc, le carbonate de magnésie, le bicarbonate de soude, l'acide chlorhydrique servent aussi parfois à la préparation du pain. On remplace surtout la bonne farine de froment par des poussières de céréales inférieures, de seigle spécialement, de lin, de sarrasin, de maïs, ou par de la fécule de pommes de terre malades, de haricots, de pois fossiles métamorphosés en beau produit. Il y a autre chose. C'est qu'avec la mouture hongroise, où l'on remplace les meules par des cylindres, la farine a perdu quantité de composés nutritifs, des graisses phosphorées, des lécithines, des phosphates naturels et vitalisés, du son et des huiles essentielles. Le pain devient un simple gâteau d'amidon et de gluten, aliment peu digeste et incomplet provoquant des fermentations stomacales, une dyspepsie qu'on a même dénommée en médecine : amidonisme. Ajoutons à cela les inconvénients hygiéniques du pain pétri à bras, c'est-à-dire du pain pourvu des sécrétions ou excrétions des ouvriers boulangers, et l'on trouvera, certes, que voilà suffisamment de raisons déjà, pour affaiblir la santé générale d'un peuple.

Mais passons à la viande. Ah ! mes amis ! Quel est celui qui, une fois au moins, n'a pas eu un formidable catarrhe intestinal après l'ingestion d'une viande suspecte ? Il serait d'ailleurs naïf de penser qu'en une société où l'on fait monnaie de tout, des marchands consentent à jeter loin des morceaux de bœufs ou de porcs putréfiés. Non, on saupoudre d'acide salicylique ou de borax, on imprègne de coaltar, on colore et on revend à l'hôtel du coin ou à la cuisine populaire. Une enquête faite à Paris, rapportée par Pelloutier dans *La Vie ouvrière en France*, a révélé qu'on employait par exemple du carmin de cochenille pour la coloration des ouïes de poisson, du poivre pour la chair des crustacés. Certaines marchandes ne se font même pas faute de remplacer les yeux des poissons avariés par des yeux de poissons frais ou par des yeux artificiels faits de gélatine. Heureux encore quand la viande ne provient pas d'animaux qu'on a fait voyager à marches forcées et qu'on a accablés de coups, ce qui les éreinte et remplit la viande de toxines ; heureux aussi si les bêtes débitées en tranches n'ont point été malades, vaches atteintes de fièvre puerpérale, veaux atteints d'érysipèle ou de dysenterie, chevaux atteints de morve ou de farcin, porcs ladrés, etc. Je n'insisterai pas ici sur les charcuteries où l'acide benzoïque, le poivre, le carmin ammoniacal couvrent tout ce qu'on veut. Je rappellerai encore moins les démonstrations du D^{r} Mann de Chicago, analysant devant le Sénat ébahi le contenu de divers produits alimentaires américains et trouvant que le tout était une effroyable tromperie et un danger continuel pour vie publique ; c'était au point que sur vingt-six échantillons de viande coupée, hachée, vingt contenaient de l'acide sulfurique dans le seul but de masquer l'odeur de putréfaction. Je ne m'arrêterai pas davantage sur l'histoire des conserves de viande, puisqu'un général américain a pu dire que selon lui « environ 4.000 soldats des États-Unis avaient péri durant la guerre hispano-américaine à la suite de viandes mauvaises et traitées chimiquement ». On sait d'ailleurs en France, en Allemagne, ce qu'il en coûte

chaque année aux soldats d'ingérer les atroces morceaux de bidoche que les quartiers-maîtres ont la louable coutume d'acheter en gens fort avisés et sans scrupules conscients. Mais restons plutôt dans le domaine de la vie civile. Quelques foies de porcs sont-ils invendables comme viande, à cause de leur décomposition trop avancée, on les cuit, on les réduit en poudre, on les mélange de chicorée ou d'une soi-disant essence de café, et l'on en sort un moka, un Java en poudre qui ne coûte que quelques sous et que le miséreux, l'ouvrier achète de préférence. Parfois des gelées, étiquetées de noms ronflants, ne contiennent que des issues de porcs avec quelques détritus de végétaux. C'est charmant.

Et les légumes ? Les neuf-dixièmes de ces ingrédients, lorsqu'ils sont conservés, contiennent du sulfate de cuivre. Les légumes confits dans des tonneaux sont presque sans valeur car tous les principes nutritifs sont alors dissous dans la saumure inutilisable et que l'on jette. On vend aussi souvent pour des haricots nouveaux de vieux haricots trempés dans de l'eau tiède et de la potasse, jetés dans l'eau froide, puis essuyés ; leur putréfaction se produit très vite. Ou bien, n'en déplaise à ceux qui crient contre le sabotage prolétarien, des pois gris, bouillis dans une infusion de vert-de-gris et d'urine, deviennent pois de primeurs. Les marchands de soupe daignent-ils acheter des légumes frais, ils fourrent de la soude dans la casserole pour rendre l'aliment plus tendre et diminuer le temps de cuisson. Vous, vous plaignez ensuite de mal de ventre ? C'est que vous êtes grincheux.

Quant aux confitures, il est de notoriété publique qu'en fait de framboises, fraises, prunes, tant en gelée qu'en compote, on vous sert le plus souvent du lichen ou une colle gélatineuse que l'on mélange à une dissolution d'amidon, de glucose, de saccharine teintée et aromatisée délicatement. Les bonbons bon marché contiennent toujours de véritables saletés que les enfants des prolétaires avalent et qui les détraquent.

C’est, outre la farine, le plâtre et l’amidon mélangés au sucre, la vaseline qui servira pour le fourrage, dans les fondants entre autres. Pour la teinture, on emploie aisément les couleurs d’aniline, toujours toxiques ; ou bien on prendra du minium, du sulfure de mercure, du vermillon ou de la cochenille pour les colorer en rouge ; du chromate de plomb, de la gomme gutte pour obtenir du jaune ; de l’oxyde de cuivre pour les bonbons bleus ; de la céruse pour les blancs, etc., toutes substances bien dangereuses, poisons variés, mais infaillibles. Le miel est falsifié avec l’amidon, la farine de haricots, le sable et la gomme. La cassonade est mélangée de sucre de lait, de farine, de terre, de glucose, de sulfate de potasse. Et le sucre, cet aliment excessivement précieux, qui dans l’alimentation populaire pourrait avec infiniment de raisons remplacer l’alcool, le sucre sophistiqué au moins une fois sur deux en Amérique, recèle volontiers de la fécule, de la craie, du plâtre, du sable, diverses farines. La gestion de la production par la bourgeoisie est vraiment honnête et rassurante !

Parerai-je du café fait avec de la terre, de l’ocre rouge, du rouge de Prusse, du noir animal jusque dans la proportion de 40 p. 100, du marc épuisé mais aromatisé, de la sciure de bois ou de la poudre de cuir provenant de chaussures hors d’usage ? Des confiseurs à la recherche des fruits gâtés ? Du thé qui ne contient pas une feuille de thé, mais des feuilles de prunier, de camélia, de frêne, de sureau, de saule, d’aubépinier, de marronnier d’Inde, de laurier, d’églantier, d’orme, de peuplier, de séné, avec des granules de fécule de pommes de terre ou de riz, ou de froment et des fragments de résine, de cachou, de bois de campêche, du sassafras, de la guimauve, des graines de fenouil, de coriandre et d’anis, des fleurs de lavande, des sels de cuivre et de l’argile à porcelaine ? De la margarine ou autre graisse inférieure, mélangée de suif de veau, de craie, de carbonate et d’acétate de plomb, vernie en jaune par le rocou ou le safran, et qu’on vend couramment maintenant, et ouvertement, pour du beurre ?

Des fromages contenant de la fécule – encore ? – ou de la mie de pain ? Des braves fabricants qui font de la chicorée avec de la sciure d'acajou, du tan épuisé en poudre, du foie de cheval séché et pulvérisé, du cinabre, des pois ou des grains d'orge torréfiés et réduits en poudre grossière, de la brique rouge, du sable fin, des figues pourries et torréfiées ? De la bière falsifiée avec du bois de gaïac, de l'écorce de buis, de la chicorée, des lichens, des têtes de pavots, du trèfle d'eau, de la réglisse, des feuilles de ménianthe, du tilleul, du poivre, des clous de girofle, du gingembre, du pied de bœuf, de la jusquiame, de la belladone, de la gentiane, de la coque du Levant, de la noix vomique, tout cela remplaçant le houblon et baptisé encore de salicine, d'acide picrique, d'eau de chaux, de dépouilles cuites de veau, cheval, mouton, d'eau-de-vie de grains, etc. ? Du vin coupé, viné, plâtré, et additionné d'alun, de sels de cuivre et de plomb, coloré avec de la fuchsine pure ou arsenicale, la baie de sureau, la mauve trémière, le carmin d'indigo, la décoction de betterave rouge, les bois de campêche, tous les dérivés colorants des goudrons de houille, composé avec des saccharines, gélatines, albumines, taurines, glycérines, bi et tri sulfites, sulfates de potasse, acides tartrique, borique, sulfurique, citrique, salicylique, ou décoloré avec des substances à base de carbonate, de phosphate de chaux, de chlorures ?

À l'heure précisément où la presse capitaliste fait des jérémiades sur la mévente des vins naturels, la fabrication d'un produit empoisonné bat son plein. En 1904 encore, le camarade Bourderon, des Tonneliers, pouvait signaler dans son rapport, au premier congrès de l'Hygiène des travailleurs et des ateliers, le fait qu'au laboratoire municipal parisien, sur 2.094 échantillons de vin examinés en trois mois, 203 (pas le dixième) étaient reconnus bons, 847 (plus des quatre dixièmes) mauvais, et passables, la moitié. Les chimistes A. Chevalier et Ch. Girard ont trouvé de leur côté que 120 échantillons de vin étaient mauvais sur 123 ; en outre, que trois cidres étaient sophistiqués sur 3 ; 15 laits sur 20 ; 10

chocolats sur 15 ; 4 poivres sur 6 ; 12 vinaigres sur 12 ; 7 bières sur 10. « Les intoxications augmentent, disait, il y a sept ans, le professeur Brouardel, non suspect de pessimisme anarchiste pourtant ; elles se font journellement par l'addition aux aliments et aux boissons de substances étrangères. Je veux démontrer qu'elles sont fréquentes, que leur diagnostic est si difficile qu'elles passent inaperçues. Je pense qu'il y a lieu d'ouvrir un nouveau chapitre de pathologie... » Pour sûr.

Parlerai-je des gargotiers qui servent gravement à leurs clients du bouillon de gélatine qui a juste la valeur nutritive de l'eau chaude ? Des aimables épiciers du Châtelard-Montreux vendant neuf fois sur dix de l'huile de coton ou d'arachide, toutes sortes de produits nuls, pour de l'huile d'olive ? Des acides chlorhydriques, sulfureux, nitrique, tartrique, oxalique, — corrodants qui rongent les métaux et dessèchent quelque peu les muqueuses stomacales ! — de l'huile de vitriol, en définitive, métamorphosés en vinaigre d'Orléans ? Des professeurs de cuisine à l'affût des œufs sur la limite de la pourriture, ou des œufs obtenus des fameuses poules pondeuses, économiquement nourries à la farine de viande avariée, aux tourteaux de mais, aux pommes de terre gâtées, aux farines de poissons ? Du saindoux contenant de la paraffine qui, comme on le sait, résiste aux acides les plus violents et qui est absolument indigeste ? Du poivre, balayure de toutes les poussières d'une épicerie qui se respecte ? De la cannelle moulue mélangée de 10 ou 15 p. 100 d'oxyde de fer ? Des saucisses de Francfort munies trente fois sur cent de borax, de sulfites, de coaltar ? Des cervelas contenant de la farine avec des larves de ciron et fabriqués avec des boyaux coloorés afin de leur donner une apparence saine ? Du poisson ordinaire coloré par de la fuchsine pour en faire du saumon. Assez.

Le chocolat seul, ce produit d'une si haute teneur nutritive et si cher, est truqué à l'aide des farines de blé,

de riz, de lentilles, de pois ou de fèves, de cassonades, d'amidon, de fécule ou de pain grillé en poudre, d'huile d'olive, 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 cacao avarié, de bois râpé, de tourteaux d'amandes, de gomme adragante, de dextrine, de terre ocreuse. Et j'en passe.

Dans n'importe quel genre d'aliments, les substances les plus toxiques sont là qui redonnent du ton, de la couleur, du fumet à ce qui est gâté, pourri, dégoûtant, ou bien elles constituent presque de toute pièce tel ou tel produit alléchant. L'aniline, le salicylate de naphtol, l'arsenic, le sulfate de cuivre, les acides salicylique, borique et sulfurique, le chromate de plomb, le vert arsenical, les hyposulfites, la formaline, le fluorure de sodium, la saccharine, etc., servent aux diverses préparations et sont absorbés sous le nom. d'aliments par les travailleurs qui leur demandent de la chair, du sang et des muscles. Mais on infecte le peuple ainsi ! Qu'importe ! Il faut bien que le commerce marche. Et l'ordre exige qu'on mange de confiance – quand encore on en a la possibilité matérielle – sous la protection des lois.

Il est un dernier produit duquel je veux parler rapidement : c'est du lait. Inutile de s'arrêter sur le noble geste du laitier écrémant et baptisant son lait, et qui grossièrement, par cette double opération, arrive parfois à couvrir sa fraude. J'ajouterai même que ce laitier, s'il se sert d'eau propre, peut être considéré comme un philanthrope, car il n'empoisonne personne ; et à notre époque, c'est fort méritoire déjà que de n'empoisonner personne. Aussi la Société suisse Maggi a-t-elle dû être étrangement étonnée de se voir traîner l'année dernière devant les tribunaux de Paris pour avoir vendu, en guise de lait, sous la raison commerciale « Œuvre sociale du bon lait », 1.800.000 litres d'eau oxygénée. Inutile également d'insister sur le lait additionné

d’acide salicylique, d’acide borique, de formaline ou de bicarbonate de soude, pour l’empêcher de tourner, après qu’on l’a transvasé souvent, sans trop laver les récipients et sans éviter aucune poussière. Inutile encore de mentionner le lait fait avec de la cervelle de veau, du sérum de sang, des émulsions de chènevis et autres graines oléagineuses, de l’amidon, de la dextrine, de 1a gomme adragante, de la colle de poisson. Il y a beaucoup mieux.

Nombre de paysans – de commerçants, disons plutôt – savent que certains déchets d’usines, les tourteaux, les pulpes, les mélasses, les drêches font augmenter la sécrétion du lait chez les vaches qui s’en nourrissent. Il est vrai que ce lait contient alors des substances aromatiques, des acides, de l’acide acétique qui donnent la diarrhée aux consommateurs, aux petits enfants surtout, et que là, précisément, se trouve l’une des causes de l’énorme mortalité des nourrissons. Qu’est-ce que ça fait ? Les affaires sont les affaires. Et puisqu’il n’y a pas fraude définie, il faut se taire. Hélas ! ce truc de la fabrication du mauvais lait par les vaches elles-mêmes tend à s’étendre. L’industrie laitière nous empoisonnera, car avec le système de production actuelle, elle est prise dans l’engrenage du capitalisme.

Une vache nourrie à l’herbe, au foin, traitée d’une manière naturelle, donne cinq à huit litres de lait par jour. Avec la nourriture artificielle que lui distribuent les distilleries, brasseries, huileries, la même vache donnera vingt et trente litres de lait par jour ; on aura soin de la mettre dans une étable obscure et chaude d’où il ne faudra plus sortir. Sans doute qu’avec ce régime « industriel » la pauvre bête attrapera de l’entérite et de l’eczéma ; ses jambes enfleront et ses os se ramolliront. Assurément que le lait de cette vache ne contiendra ni borax ni eau de baptême. Le contrôleur patenté en sera donc satisfait. Mais, par contre, on y trouvera des alcools de toutes sortes, des éthers, des essences de toutes espèces. Et les bébés mourront par dizaines

et par centaines. Encore une fois, c'est dans l'ordre. Mais l'on comprendra peut-être, après cela, que de temps en temps nous puissions lire que telle famille s'est empoisonnée avec des choux à la crème ou que tel gosse ou gosseline est mort… pour avoir bu du lait, Ah ! oui, du bon lait, du bien bon lait !

Notons pour finir que les fraudes sur les denrées alimentaires sont si répandues, si générales, si coutumières, que le sabotage de la vie des prolétaires par les fabriqueurs, les trafiqueurs, les revendeurs est si douce habitude, que l'empoisonnement légal est si accentué – que l'État en est devenu complice. C'est ainsi, qu'ayant voulu faire une enquête personnelle dans les registres d'analyses d'un de nos laboratoires cantonaux, il me fut répondu que le Département de l'Intérieur n'autorisait aucune recherche à ce sujet et, par suite, aucune publication. Prenons bonne note de ce fait. Évidemment que le commerce en souffrirait trop, si l'on dévoilait ses criminels procédés, toutes ses saletés. L'existence du peuple ne compte pour rien. Plutôt de bonnes épidémies d'entérite et de sacrifices humains que la faillite d'un puissant électeur. Puis, l'ouvrier sait-il d'ailleurs bien dépenser son argent ? De savants docteurs ont établi depuis longtemps de superbes tableaux sur l'alimentation rationnelle, et l'ouvrier ne veut pas s'en préoccuper ! Inconscience noire, certes, d'autant plus que la société contemporaine s'est arrangée à merveille pour le voler, le duper et, l'affaiblir. Telle est la morale officielle. Elle n'est point irrésistible. Et il faudra bien que les travailleurs se préparent à y mettre bon ordre.

[/Jean Wintsh/]