12. Les inspections ne seront faites que durant le jour.

13. Les chevaux entrant au Canada des Etats-Unis non en transit et non pour séjour temporaire doivent être accompagnés des certificats prescrits par la clause 7 des présents règlements, et doivent aussi être inspectés par un inspecteur vétérinaire dûment autorisé au port d'entrée, et s'ils sont trouvés exempts de maladie contagieuse, ils pourront entrer. S'il se découvre quelque maladie contagieuse, l'entrée sera défendue.

(a.) Les chevaux de colons entrant au Canada seront assujétis à telle inspection que le ministre de l'Agriculture prescrira.

(b.) L'entrée sera refusée à tout cheval de colon qui sera trouvé lors de l'inspection atteint de maladie contagieuse.

14. Dans le but de défrayer les frais d'inspection en vertu de la clause précédente, le propriétaire ou l'importateur paiera les honoraires suivants d'après l'échelle ci-dessous :

Pour 1 cheval.....	\$ 1 00
Pour 5 chevaux jusqu'à 10...	7 50
Pour plus de 10 jusqu'à 20...	12 50
Pour plus de 20 jusqu'à 30....	15 00
Pour plus de 30 jusqu'à 50....	20 00

Pour tout nombre au-dessus de 50, 25 centins chacun, mais l'honoraire ne doit pas être moindre que \$20.

Ces honoraires seront payés à l'inspecteur avant qu'il délivre le certificat.

L'échelle des honoraires pour l'inspection des chevaux de colons sera fixé par le ministre de l'Agriculture.

15. Si la maladie de la morve ou autre maladie contagieuse des chevaux est découverte à bord d'un vapeur, wagon de chemin de fer, écurie, hangar ou autre endroit, l'inspecteur devra, après l'enlèvement de tout cheval infecté, veiller tout de suite à la parfaite désinfection de ce vapeur, wagon, écurie, hangar ou autre endroit, en la matière prescrite par les règlements généraux concernant la désinfection des lieux.

16. Les inspecteurs enverront au ministre de l'Agriculture des rapports mensuels de chaque inspection faite par eux, y compris un état des honoraires reçus.

En vertu d'un ordre en Conseil du Gouvernement général les pois importés du Royaume-Uni pour des fins de semences seront admis en franchise au Canada, jusqu'à nouvel avis.

HUITRES ET FIEVRE TYPHOÏDE

Dans la séance du 2 juin dernier, l'Académie avait entendu une communication de M. Chantemesse sur les dangers que présentent les huîtres mangées crues, au point de vue de la propagation de la fièvre typhoïde, et il en a cité des exemples probants. M. le professeur Cornil, dans son rapport sur cette communication, fait observer qu'il ne suffit pas, en effet, pour se garantir contre cette maladie, de surveiller attentivement la qualité de l'eau de boisson, mais aussi de tous les aliments mangés crus qui peuvent être contaminés par de l'eau contenant des espèces bactériennes nocives.

Dans les parcs ou les huîtres sont engraisées, et qui renferment un mélange d'eau de mer et d'eau douce souvent polluée par des déjections, elles prospèrent, mais se contaminent souvent. On peut même dire qu'elles s'engraissent d'autant plus facilement que leur parc reçoit plus de matières organiques assimilables.

Ces faits ont été constatés en France et à l'étranger, en Angleterre surtout et en Amérique; mais le danger au nouveau monde est moindre, car le plus souvent les huîtres sont consommées cuites; cependant, les Américains laissent quelquefois séjourner l'huître dans de l'eau douce avant de les servir.

Ailleurs, au contraire, les mangeurs d'huîtres multiplient les dangers possibles de leur consommation, en avalant toute l'eau contenue dans leur coquille avec tous les débris et souillures qui y sont enfermés.

L'huître vivante est assurément un des plus agréables et des plus nutritifs de nos aliments. Bouchardat dit, avec raison, que des huîtres mangées avec une tartine de pain beurré et relevées par une bouteille de vin de Chablis constituent un repas complet. On doit reconnaître aussi que les accidents gastro-intestinaux ou typhoïdiques consécutifs à son ingestion sont très rares, presque exceptionnels. Mais comme ces accidents sont aussi indéniables et que leur cause nous est connue, puisqu'elle consiste dans un vice de la conservation de l'huître et dans la souillure de l'eau des parcs, il est nécessaire d'y remédier.

MM. Chantemesse et Cornil ont proposé de demander au Gouvernement de faire surveiller les parcs et réserves où les huîtres sont conservées et, lorsque ces parcs n'inspirent pas toute confiance au point de vue de la pureté de leur eau,

d'envoyer les huîtres se dégorger pendant quelque temps avant leur consommation, en mer, sur des côtes battues par une eau pure, comme à Belle-Isle, sur les côtes de Bretagne, etc.; on éviterait de cette façon un danger, exceptionnel il est vrai, mais qui peut être suivi de graves conséquences.

M. J. Chatin ne doute pas que l'huître puisse devenir très nocive lorsqu'elle séjourne dans une eau adultérée par des déjections, et il a cité un exemple d'épidémie très grave survenue par la consommation des huîtres ayant séjourné dans les fossés d'une citadelle qui recevaient le contenu des fosses d'aisances.

De plus, il est d'observation banale et populaire que les huîtres ne doivent pas être mangées pendant les mois de mai, juin, juillet et août, et, en fait, on s'en abstient presque totalement pendant la fin du printemps et pendant tout l'été. Cette période correspond précisément avec celle du frai, et M. A. Gautier a fait remarquer que beaucoup de poissons, crustacés, mollusques, etc., fabriquent, pendant le frai, des toxines spéciales et en particulier des lécytines, qui les rendent dangereux pendant le temps de leur reproduction. Les inconvénients de la consommation de l'huître pendant les mois d'été doivent-ils être mis sur le compte du frai ou doivent-ils être attribués simplement à ce que l'eau des parcs est plus chargée d'impuretés et plus nocive pendant la saison chaude? M. J. Chatin pense que les huîtres consommées de mai à septembre, en état de non-activité reproductrice, n'offrent aucun danger. On en a fait l'expérience dans les stations du littoral où l'on autorise cette consommation estivale. Mais lorsque la reproduction est en pleine activité, les huîtres revêtent un aspect laiteux ou ardoisé dû au mélange de mucus et des œufs, ou à la présence de larves brunes dont l'aspect est plus ou moins repoussant. M. Gautier est moins affirmatif et pense que certaines huîtres peuvent donner naissance à des bactéries pendant le frai. L'intérêt même de l'ostréiculture fait une loi de ne pas détruire à cette époque ces mollusques pour la reproduction même de l'espèce. Tout concourt donc à proscrire ou à limiter le plus possible la consommation des huîtres pendant les mois de la saison chaude; l'intérêt de leur conservation aussi bien que celui des consommateurs.

Mais le plus grand danger de l'alimentation par les huîtres en été paraît résider dans la souillure par