

et pourront être abattus à l'abatage régulier ou autrement, par permission de l'inspecteur en charge.

XI.—Les inspecteurs devront, au moment de l'abatage, faire une inspection complète des carcasses et de toutes leurs portions. Si l'examen ne révèle rien qui puisse faire retenir ou condamner les dites carcasses ou portions, l'inspecteur devra faire passer et marquer les dites carcasses ou portions, tel que requis dans la section XIII.

Si l'inspecteur juge nécessaire de retenir une carcasse ou une de ses parties pour un examen plus approfondi, il devra les marquer "held" (retenu), tel que requis par la section XXII.

Si l'inspection montre que la carcasse ou une quelconque de ses parties, d'une manière ou d'une autre, ne convient pas à l'alimentation, l'inspecteur, au moment de l'inspection, devra marquer les dites carcasses ou portions, avec une plaque en métal portant le mot "condemned" (condamné) tel que prévu dans la section XXIV.

Les carcasses qui peuvent être converties en saindoux ou en suif devront être marquées "rejected" (rejeté), mais seulement après que toutes les parties malades auront été enlevées, tel que prévu dans la section XXIII.

Aucune partie d'aucune carcasse ne devra être enlevée ou placée de manière à

empêcher son identification facile, sauf avec l'autorité de l'inspecteur.

XII.—La carcasse entière de tout animal affecté d'une des maladies suivantes ou conditions, doit être condamnée et mise dans des récipients, comme il est indiqué ci-dessous:

1. Anthrax;
2. "Black Leg";
3. Pyohémie et septicémie;
4. Rage;
5. Tétanos;
6. Catarrhe virulent (malignant catarrh);
7. Choléra des porcs;
8. Peste des porcs;
9. Fièvre du Texas;
10. Hématurie ictero parasitique;
11. Inflammation (chronique ou aiguë) d'un quelconque des tissus suivants: poumons, plèvre, intestins, péritoine ou utérus;
12. Péricardite traumatique;
13. Jaunisse;
14. Urémie;
15. Odeur Sexuelle;
16. Parturition (carcasse d'animaux ayant mis bas dans l'espace de dix jours, s'ils montrent quelques signes d'infection septique);
17. Animaux trop jeunes. Tout animal n'étant pas âgé de trois semaines;
18. Kyste occasionné par le ver soli-

taire. *Cysticercus bovis*. *Cysticercus cellulosae*;

19. Emaciation ou anémie;

20. Tuberculose. Toute carcasse affectée de tuberculose et émaciée devra être rejetée, ainsi que toute autre carcasse affectée de tuberculose. Excepté dans les cas où les lésions sont petites, recouvertes d'une membrane ou calcifiées et reléguées aux tissus suivants:

(a) Les glandes cervicales lymphatiques et deux groupes de viscères lymphatiques dans la cavité thoracique ou abdominale; par exemple, les glandes cervicales, bronchiales et médiastines ou les glandes cervicales hépatiques et mésentériques.

(b) Les lymphatiques cervicaux, un groupe de lymphatiques des bronches et un organe dans la cavité thoracique ou abdominale, par exemple, les lymphatiques cervicaux, des bronches et médiastines et le foie.

(c) Deux groupes de glandes lymphatiques viscérales et un organe dans la cavité thoracique ou abdominale, comme par exemple les lymphatiques des bronches et médiastines et les poumons, ou les lymphatiques mésentériques et hépatiques et le foie.

(d) Un groupe de lymphatiques viscéraux dans la cavité thoracique et abdominale et les glandes cervicales; comme les lymphatiques des bronches, mésent-

## Pourquoi êtes-vous dans le Commerce ?

Pour l'Argent ou pour la Gloire ?

Pour le dernier cas, la marque de marchandises que vous vendez n'importe pas beaucoup, mais—si VOUS êtes en affaires pour l'argent, pour un commerce payant et pour une réputation de longue durée, il tient strictement à vous de recommander les

**CONSERVES de FRUITS  
et de LEGUMES**

# MARQUE FARMER

parce que le public qui sait—les ménagères exigeantes du Canada—demandent LA MARQUE dont la qualité a une supériorité marquée sur celle de toute autre marque sur les marchés du Dominion.

Il y a plus de quelques fortes raisons pour la popularité de la **Marque Farmer**. Le sol et le climat sont idéaux pour la croissance des meilleurs fruits et légumes. Nous avons ramené l'industrie des conserves à une science exacte et la **Marque Farmer** contient tout ce qui est bon, sain et nourrissant dans les fruits mûrs et les légumes frais.

**POUVEZ-VOUS SATISFAIRE A LA DEMANDE ?**

**FARMERS' CANNING CO., Limited,**

**BLOOMFIELD, ONT.**