

comme le veut la loi, ces viandes étaient autant dire exposées à la voie publique, et chacun pouvait en prendre possession!

M. Jaques était édifié. Conscient de la responsabilité qu'il assumait, il demanda d'être relevé de ses fonctions d'inspecteur en chef ou de se voir investis de pouvoirs effectifs sans lesquels ces opérations ne sont que de la comédie. Il voulait donner l'ordre à ses subordonnés d'envoyer aux fosses d'engrais, ou d'incinérer avec de la kérosène les viandes avariées. Il put s'apercevoir alors qu'il était ainsi toutes sortes d'intérêts louches. On lui objecta que la kérosène envahissait indistinctement, dans la viande, les parties malades et les parties saines. En réalité, on voulait utiliser le kerosène, même injectée en cette quantité, rend impossibles les petites opérations chimiques qui font sortir la margarine et mille autres produits similaires des pièces de bétail les plus soigneusement atteintes.

D'ailleurs, l'application de cet ordre se heurta constamment à la résistance ou à la passivité de tout le personnel. M. Jaques envoya un de ses subordonnés dans un des abattoirs pour injecter de la kérosène toutes les viandes qui lui semblaient avariées, ce sous-inspecteur retourna sept pores atteints de choléra. Il se mit à part pour leur faire l'autopsie, et s'absenta un moment pour aller chercher sa provision de kérosène. À son retour, il ne trouva plus que deux viandes malades. Où sont les cinq autres? demanda-t-il. On lui répondit qu'elles étaient déjà transformées en saucisses.

Cet incident lui montra dans quel état on exécutait l'ordre de l'inspecteur en chef. Désignant les parties avariées, les malades, abcès, etc., des pièces de viande suspendues dans les abattoirs, M. Jaques donna la suppression. On les reboute en effet bien proprement sous le kerosène, et on les emporta. Quand il se rassura que ces rebuts avaient servi à faire des saucisses! Il se trouva qu'ils avaient servi à importer exclusivement aux bouchers de Chicago, c'est-à-dire de rien laisser de tirer parti de tout.

Les résultats de la condamnation des viandes avariées.—D'ailleurs, les règlements ne sont pas explicites sur un point essentiel. Aussi, les interprétations diffèrent. Les uns disent qu'un bœuf malade doit être abattu et enterré tout entier dans la fosse désinfectante. D'autres soutiennent qu'une fois les organes malades retranchés, le reste de la viande est parfaitement sain. D'ailleurs, ils déclarent qu'une bonne cuisson détruit tous les microbes pathogènes. M. Jaques demande avec raison M. Jaques, d'entre les inspecteurs qui se rangent à l'un ou à l'autre de ces deux der-

EMILE JOSEPH, L. L. B.

AVOCAT

210 NEW YORK LIFE BLDG.

11, Place d'Armes, MONTREAL.

Tel. Bell, Main 1787.

BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

BUREAU PRINCIPAL
No 9 Place d'Armes . . . MONTREAL

BUREAU D'ADMINISTRATION

Monsieur G. N. DUCHARME, . . . Président
Capitaliste de Montréal.
Monsieur G. B. BURLAND, . . . Vice-Président
Industriel de Montréal.
L'Hon. LOUIS BEAUBIEN, . . . Directeur
Ex-Ministre de l'Agriculture.
Monsieur H. LAPOINTE, . . . Directeur
De l'Épicerie en Gros Laporte, Martin & Co.
Monsieur S. CARSELEY, . . . Directeur
Propriétaire de la maison "Carseley", Montréal.
M. Tancredi Bienvenu, . . . Gérant-Général
M. Ernest Brunel, . . . Assistant-Gérant
M. A. S. Hamelin, . . . Auditeur

SUCCURSALES

MONTREAL: 316 Rachel, (coin St-Hubert) 271 Roy
(St-Louis de France); 1138 Ontario, coin Panet; Magasin
Carseley; Abattoirs de l'Est, rue Frontenac.
Berthierville, P. Q.; D'Israeli, P. Q.; St. Anselme, P. Q.
Terrebonne, P. Q.; St. Guillaume d'Upton, P. Q. Pier-
reville, P. Q.; Valleyfield, P. Q.; Ste-Scholastique, P. Q.
Hull, P. Q.

Bureau des Commissaires-Censeurs

Sir ALEXANDRE LACOSTE, . . . Président
Juge en Chef de la Cour du Banc du Roi.
M. le Dr E. P. LACHAPPELLE, . . . Vice-Président
Honorable ALFRED A. THIBAUDEAU, Sénateur,
(de la maison Thibaudau, Frères de Montréal).
Honorable LOMER GOUIN, Ministre des Travaux Publics
de la Province de Québec.
Dr A. A. BERNARD et L'hon. JEAN GIROUARD,
Conseiller Législatif

DEPARTEMENT D'EPARGNES.

Emission de certificats de dépôt spéciaux à un taux d'intérêt s'élevant graduellement jusqu'à 4 p.c. l'an suivant termes, intérêt de 3% l'an, payé sur dépôts payables à demande.

LA BANQUE MOLSON

104^e Dividende.

Les Actionnaires de la BANQUE MOLSON sont, par les présentes, notifiés qu'un DIVIDENDE de deux et demi pour cent a été déclaré sur le capital-actions pour le trimestre courant et que le dit dividende sera payable au bureau de la Banque, à Montréal, et dans les succursales, le et après le

Premier Jour d'Octobre Prochain.

Les livres de transfert seront fermés du 17 au 29 septembre, ces deux jours inclus.

L'Assemblée Générale Annuelle des actionnaires de la Banque aura lieu à sa maison de banque, dans cette cité, le LUNDI, 15 Octobre prochain, à trois heures de l'après midi.

Par ordre de la Direction,

JAMES ELLIOT,

Gérant Général.

Montreal,
29 août 1906.

riers avis mangeraient-ils ou laisseraient-ils manger à leur famille des viandes suspectes comme celles-là? Mais les bouchers même qui ont abattu les bêtes malades n'en voudraient pas!

Du reste, on n'a qu'à consulter les bactériologistes: ils vous diront que le germe de la tuberculose en particulier, supporte allègrement les plus hautes températures. Il faudrait aller jusqu'à 428 degrés pour le détruire.

Une des maladies qui affectent le plus les bestiaux amenés aux abattoirs, au dire de M. Jaques, est l'actinomycoïse, connue en Amérique sous le nom de "lumpy-jaw". C'est, en réalité, la carie des dents qui permet à une bactérie particulière de prendre naissance, de se développer et de causer des abcès aux gencives. Le diagnostic de cette maladie, qui peut se communiquer à l'homme, est facile à faire. Quand le mal en est à sa première période, la mâchoire seule est affectée; mais tout l'organisme ne tarde pas à en souffrir également... Que font les bouchers? Ils coupent la tête malsaine, dont le seul aspect trahirait la présence et la nature du mal, et vendent le reste comme de la viande en bon état: elle le paraît du moins; car il faudrait un long examen et les délicates méthodes des bactériologistes pour y voir quoi que ce soit de suspect.

Ajoutons que l'estampille de l'inspecteur du Gouvernement peut être imitée, et que la marque [tag], attachée aux viandes reconnues malsaines, est facile à faire disparaître.

Il est impossible de dire, dans les conditions actuelles de l'industrie de la boucherie à Chicago, quelle quantité de viande avariée entre dans la consommation publique. Ce doit être dans une proportion effrayante! Et les inspecteurs se trouvent absolument désarmés... Il est vrai que le mal a des degrés à cet égard: c'est le public américain qui est le plus mal servi. Les Etats étrangers ne permettent l'importation de la viande de Chicago qu'à la condition d'avoir des inspecteurs sur les lieux, et qui, eux, ont pleins pouvoirs pour reconnaître, dénoncer, interdire toute viande suspecte. Les Etats de l'Union sont servis en second lieu; mais tous les déchets, tout ce qui ne paie pas de mine, est réservé au marché de Chicago, où il trouve toujours preneurs.

Trois intérêts sont en présence et très souvent en conflit dans ces matières-là. D'abord, l'intérêt du public; puis, celui de l'inspecteur, qui devrait être un modèle d'intégrité et de vigilance; enfin, le troisième est celui du propriétaire des viandes à vendre, qui cherche tout naturellement à tromper le public et à esquiver la surveillance de l'inspecteur. Il a acheté, par exemple, pour 1,000 dollars dix têtes de bétail qu'il envoie aux abattoirs. Si deux d'entre elles sont déclarées at-