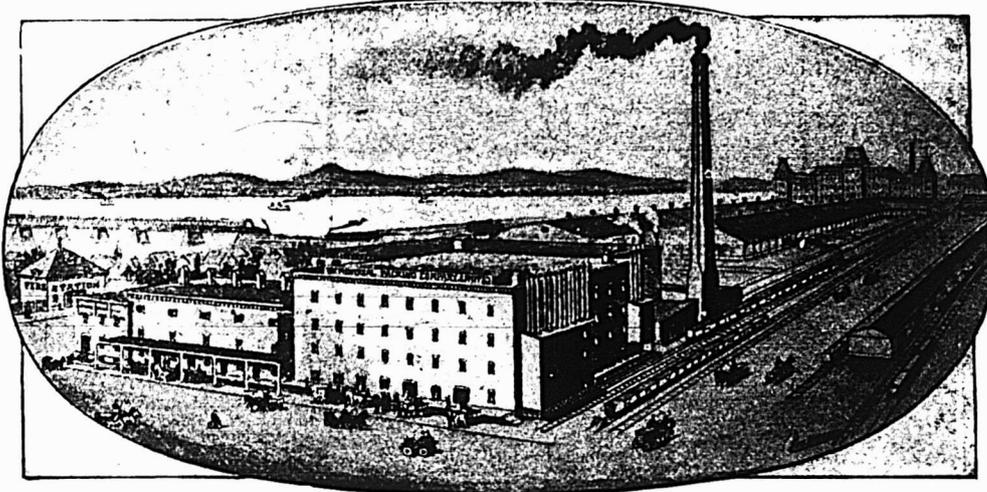


LA BOUCHERIE INDUSTRIELLE

Parmi les nombreux produits consommés par l'homme, la viande est certainement l'un des plus importants aussi bien au point de vue des quantités consommées qu'à celui de la valeur en tant qu'aliment concentré.



Etablissement de la Montreal Packing Co., Limited.

Les industries qui se rapportent à la préparation des viandes ont donc une importance considérable.

Il n'y a pas encore bien longtemps, la boucherie industrielle était une chose inconnue, les bouchers de quartier, les charcutiers, les rôtisseurs ayant chacun leur petite manufacture en miniature et leur petit magasin, faisaient tout l'ouvrage et satisfaisaient au besoin du moment.

Le mécanisme de la vie moderne est venu changer cela, et nous avons vu surgir et croître peu à peu, d'immenses manufactures où les animaux de consommation, boeufs, pores, moutons, etc. sont traités comme une simple matière première, et transformés en une infinité de produits, par les procédés les plus scientifiques, qui peuvent parfaitement être comparés à ceux qu'emploie le maître de forge pour faire du fer et de l'acier avec son minerai et son charbon.

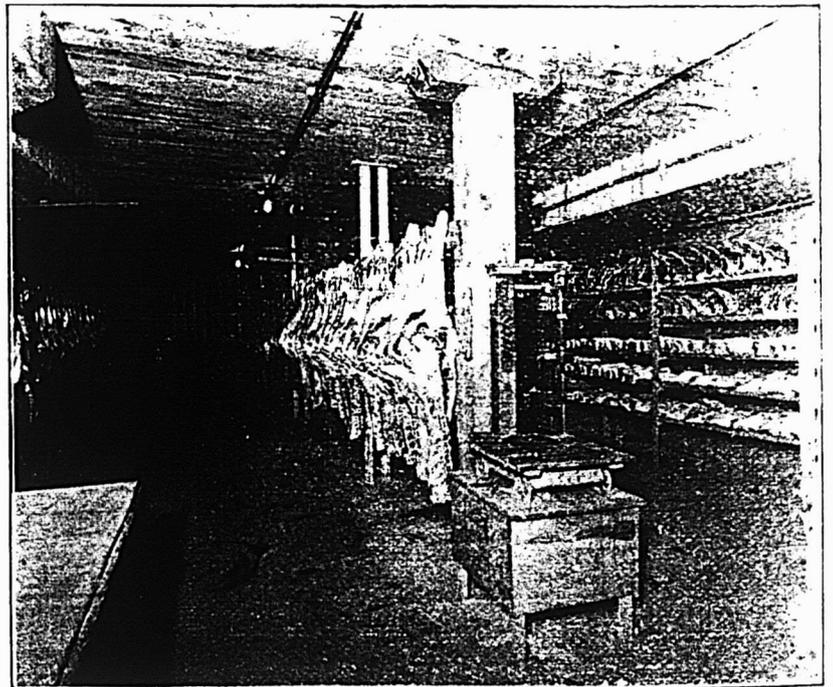
Ces procédés ne se sont d'abord appliqués qu'à la fabrication des conserves de viande; puis, peu à peu, profitant des avantages que leur donnaient leurs vastes organisations pour l'achat et la viande, les grands fabricants de conserves se sont mis à faire de la boucherie en gros et à vendre des "dressed meats", comme ils vendaient avant des "canned meats". Aussi, à l'heure actuelle, un grand nombre de bouchers de quartier ne tuent presque plus eux-mêmes, trouvant plus simple et moins coûteux d'acheter les viandes parées, prêtes à la vente, que d'acheter les animaux sur pied. Ils sont ainsi à l'abri des pertes et déchets toujours possibles et ils s'en trouvent bien. S'il est relativement assez facile de disposer de quelques animaux par jour, le problème devient infiniment plus compli-

qué, quand il s'agit de centaines et parfois de milliers.

La viande est un produit éminemment altérable et, sans les plus minutieuses précautions dans le traitement, sans des soins scrupuleux de propreté, sans une extrême célérité à se débarrasser immédiatement de tous les déchets, ces

énormes boucheries, car les "packing factories" ne sont pas autre chose, ne tarderaient pas à devenir des foyers d'infection.

Le littérateur de talent qui nous a révélé dans "The Jungle" les horreurs de Packingtown (Chicago) a eu peut-être le tort de généraliser.



Magasin des viandes fraîches.

L'enquête dont son livre a été la cause a prouvé que, somme toute, si beaucoup d'erreurs ont été commises, dans beaucoup de cas, les soins les plus attentifs étaient observés et que, dans certaines usines, le traitement des viandes était devenu une véritable science. Les produits sortant de telles usines réunissent

certainement toutes les conditions favorables pour la santé du consommateur.

Notre représentant a eu dernièrement l'occasion de visiter l'établissement de la Montreal Packing Co., Ltd.

En y entrant, il s'attendait à retrouver l'épouvantable odeur de certains abattoirs qui, cependant, mettent leurs produits sur le marché.

A la Montreal Packing Co., Ltd., il n'y a "aucune mauvaise odeur", ni dans la cave aux salaisons, ni dans la cuisine (car il y a une cuisine), ni même dans l'abattoir aux pores. Chacun sait à quel point, quelle rapidité les viandes se corrompent et quelle infection peut donner un simple débris en putréfaction. On comprendra donc que le problème ne peut être résolu que grâce à une propreté exceptionnelle, des lavages incessants, une désinfection scientifique des locaux, et une réfrigération poussée au dernier degré de la perfection.

Le fait que d'énormes quantités de viandes sont ainsi manipulées sans que la plus mauvaise odeur se répande dans l'établissement est à lui seul une garantie de la qualité des produits.

La Montreal Packing Co., Ltd. prépare une grande variété de viandes. D'abord les viandes fraîches pour les bouchers: boeuf, veau, mouton, etc. Entretenu par des acheteurs expérimentés sur les principaux marchés, cette Compagnie a des exceptionnelles facilités pour se procurer des bestiaux de choix. Ces viandes sont

coupées de différentes manières pour satisfaire aux desiderata des divers clients. Le boucher peut trouver là des côtes de devant et de derrière, des côtes des selles, des aloyaux, etc., aussi bien que des coeurs, des foies, des têtes, etc. d'une excellente qualité, soigneusement préparés, proprement coupés et