

Peu à peu la chair s'attendrit et se ramollit, grâce à un phénomène de fermentation interne d'où résulte de l'acide lactique qui l'acidifie de plus en plus jusqu'au moment où elle se putréfie et tend à s'alcaliniser.

Pour les animaux à sang froid il ajoute: "Ce phénomène est extrêmement rapide pour la viande de poisson, et la fermentation butyrique et ammoniacale commence presque aussitôt. Il semble que l'acide lactique se produit aux dépens des albuminoïdes eux-mêmes."

Or, avec la fermentation ammoniacale surviennent des toxines, ptomaines au nombre desquelles s'en trouvent quelques-unes très vénéneuses.

Eh bien, les conserves de poisson se préparent, on ne l'ignore pas, en quantité considérable (thons, saumons, harengs, anchois, homards). Les sardines à l'huile à elles seules figurent pour 80 millions de boîtes dans la production annuelle. Il y a donc là matière à faire des repiquages. Si les usiniers, en général, ne le pratiquent pas, il y a des gens inconscients ou moins scrupuleux qui s'en chargent et vendent au rabais dans la rue ces boîtes retapées et altérées depuis un temps variable, quelquefois long, quoique l'huile soit jusqu'à un certain point un enrobage retardataire. Ce qui est écrit plus haut fait pressentir qu'elles constituent pour les consommateurs, peu fortunés surtout, un incontestable danger. On en a eu des preuves. Les tribunaux ont donc le devoir de poursuivre ceux qui les pratiquent non seulement au nom de la santé publique, mais aussi pour sauvegarder la réputation de nos fabricants dont les marques font prime dans le monde entier.

D. P. Charles,  
Correspondant de l'Académie  
de Médecine.

A cette étude de l'éminent professeur le Dr Carles, un professionnel de l'industrie des conserves répond par la lettre suivante:

Lambesc (B.-du-R.), le 12 mai 1909.  
Monsieur le Directeur  
du journal L'Épicier,

Je viens de lire l'article du docteur Carles de Bordeaux; permettez-moi, en mon nom personnel, et je crois au nom d'un grand nombre de fabricants de conserves, d'y apporter une brève réponse.

Le docteur Carles peut être un éminent professeur de médecine et de pharmacie, ce qui est loin de prouver qu'il soit aussi d'une compétence supérieure en ce qui concerne la fabrication des Conserves Alimentaires en général. Si, au lieu de raisonner théoriquement, il voulait le faire pratiquement, il saurait, que le repiquage dans certaines conserves est absolument indispensable; tous les légumes et fruits qui ne peuvent subir un blanchissage sont obligés d'être repiqués, précisément pour enlever le germe de fer-

## LA BANQUE D'ÉPARGNE DE LA CITE ET DU DISTRICT DE MONTREAL

Avis est par les présentes donné qu'un dividende de Dix dollars par action, sur le Capital de cette Institution, a été déclaré et sera payable à son Bureau-Chef, à Montréal, le et après le vendredi 2 juillet prochain.

Par ordre du Conseil de Direction,  
A. P. LESPERANCE,  
Gérant.

Montréal, le 30 mai 1909.

## P. A. GAGNON

COMPTABLE LICENCIÉ  
(Chartered Accountant)

Chambre 801 Edifice New-York Life  
11 Place d'Armes, - - MONTREAL  
Bell Main 4913

Une sorte de brouillard plane sur les phrases longues, embrouillées. Employez les mots comme s'ils étaient de l'argent — suffisamment, mais pas plus. Chaque mot a sa valeur spécifique.

## PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée?—Si oui, demandez le Guide de l'Inventeur qui vous sera envoyé gratis par Marlon & Marlon, Ingénieurs-Consultants.  
Bureaux: { Edifice New York Life, Montréal,  
{ et 407 G Street, Washington, D. C.

Arthur W. WILKS J. Wilfrid MICHAUD  
**WILKS & MICHAUD**  
Comptables, Auditeurs, Commissaires pour  
toutes les Provinces  
Règlement d'affaires de Faillites  
601 BASSISSE BANQUE DES MARCHANDS  
Téléphones { BELL MAIN 5500  
{ MARCHANDS 849 MONTREAL

### Beaucoup de Bonnes Places attendent les Hommes Corrects.

Beaucoup de territoires désirables est inoccupé prêt pour les hommes qui peuvent démontrer leurs capacités. Plans de police récemment révisés, parfaitement d'accord avec les nouvelles lois, avec des taux de prime raisonnables et des valeurs libérales et correctes.

Etes-vous un d'eux?

**UNION MUTUAL LIFE INSURANCE CO.**  
FRED. E. RICHARDS, Président. PORTLAND, MAINE  
HENRI H. MORIN Agent chef pour le Canada,  
151 rue St-Jacques, Montréal, P. Q.  
WALTER I. JOSEPH, Gérant de l'Agence de  
Montréal, 151 rue St-Jacques.

### PROPRIETE A VENDRE

Rue St-Gabriel, No 25. Prix: \$12,500.00;  
conditions faciles. Revenu actuel: \$1,188.00  
par an; peut être augmenté. S'adresser:  
A. LIONAIS, 42 Place Jacques-Cartier.

**L. R. MONTBRIAND,**  
Architecte et Mesureur,  
No 230 rue St-André,  
Montréal.

mentation du produit que contient la boîte. Je vais même plus loin, j'estime que le repiquage produit un effet très appréciable sur toutes les conserves emboîtées à froid, car il permet de diminuer l'ébullition et de conserver le contenu à un état plus frais.

En conséquence, contrairement à ce que dit le docteur Carles, j'estime que le repiquage est indispensable pour faire une bonne conserve.

Il n'y a aucune analogie entre le repiquage d'une boîte floche et celui d'une boîte ordinaire. En effet, qu'est-ce qu'une boîte floche? C'est une boîte qui, par suite du soudage ou du sertissage n'a pas été hermétiquement fermée. Faut-il en conclure pour cela que le produit qu'elle renfermait est irrémédiablement perdu? Je réponds, "dans certains cas, non". Prenons, par exemple, le champignon, comme l'indique M. le docteur Carles. En sortant vos boîtes de l'autoclave, vous vous apercevez de suite des fuites, c'est l'A, B, C du métier, vous les retirez, vous les ouvrez immédiatement, vous laissez refroidir la marchandise et vous emboîtez à nouveau. Croyez-vous que ces champignons qui viennent de subir 20 minutes d'ébullition à 112° (236.6° F.) qui ne sont nullement détériorés, présentent quelques inconvénients à être vendus comme marchandise de deuxième choix? Il en serait autrement si cette même boîte, ne présentant aucune trace de fuite à la sortie de l'autoclave, venait à bomber un ou deux mois après; c'est la preuve évidente qu'il y a un vice de fabrication et que la marchandise est en fermentation croyez-vous qu'à cette boîte ainsi fermentée, le repiquage qu'indique M. le docteur Carles pourra rendre la marchandise vendable, même comme qualité secondaire? J'en doute.

En résumé, toutes boîtes sortant de l'autoclave et présentant un caractère de fuite peuvent être utilisées, suivant la marchandise, en leur faisant subir une deuxième ébullition. Si, au contraire, les boîtes viennent à bomber après un séjour assez prolongé, nous soutenons que la marchandise, quelle qu'elle soit, est absolument inutilisable, surtout les viandes ou le gibier. Le repiquage qu'indique M. le docteur Carles ne produirait qu'un seul effet, celui de faire éclater la boîte en repassant à l'ébullition.

Si je me permets de discuter l'article de M. le docteur Carles, ce n'est certes pas que je doute de sa haute valeur scientifique, c'est seulement pour mettre en garde le consommateur, qui pourrait croire que, parce qu'une boîte présente la trace du repiquage, elle indique ainsi qu'elle a eu un commencement de fermentation.

Recevez, Monsieur le Directeur, l'assurance de mes sentiments distingués.

A. Barbier.