LE REPIQUAGE DES BOITES DE CONSERVES

Les publications faites, à maintes reprises, dans les journaux, d'intoxications graves occasionnées par des conserves alimentaires, n'ont pas été sans inquiéter beaucoup de nos confrères, dit l' "Epicier" de Paris. Aussi sommes-nous heureux de pouvoir reproduire l'intéressant article ci-après de M. le docteur P. Charles, professeur agrégé de la Faculté de médecine et de pharmacie de Bordeaux, qui apporte sur cette question fort intéressante, une appréciation scientifique pleine d'intérêt pour nos lecteurs:

Lorsque les boîtes de conserves retirées de l'autoclave se sont entièrement refroidies, leurs deux bases n'affectent pas toujours le même aspect.

Si le contenu a été bien stérilisé, l'oxygène du peu d'air qui y était resté a été absorbé par la matière organique; un vide partiel se manifeste et la pression atmosphérique s'exerçant alors sur les fonds, les fait rentrer; ils deviennent ainsi concaves.

Dans le cas contraire, la matière alimentaire a fermenté, il y a pression interne et ces mêmes fonds se montrent convexes. On dit alors que ces boîtes sont flochées; elles ne sont pas marchandes.

Certaines maisons les considèrent comme perdues. Dans d'autres, on fait une légère piqûre à la boîte, les gaz sortent en sifflant, on referme l'ouverture avec une goutte de soudure et on stérilise de nouveau à l'autoclave. C'est ce qu'on nomme le repiquage.

Lorsque cette opération est pratiquée sans délai et sur des boîtes de légumes, de fruits ou autres matières végétales, nous estimons que l'acte n'est pas hygiéniquement répréhensible.

Au contraire, si l'opération a été trop attendue, il est des aliments (champignons par exemple) qui ont pu s'altérer assez pour provoquer chez certains consommateurs des troubles légers, tels que digestion pénible, maux de tête, entérite passagère.

Lorsque le repiquage a été appliqué à des conserves de viandes proprement dites ou à des organes d'animaux à sang chaud, tels que foie, ris, abatis, objets de charcuterie, les conséquences peuvent avoir plus de gravité. Le degré de cette gravité s'élève d'autant plus qu'il s'est écoulé davantage de temps entre la mise en boîte et la seconde stérilisation à l'autoclave.

Ceci tient à ce que, sous l'influence de la fermentation de la matière animale, les microbes qui l'ont déterminée ont secrété des toxines diverses sur lesquelles la chaleur n'a plus le pouvoir stérilisant indiqué à propos des microbes. Ces toxines peuvent produire toute une échelle d'accidents dont la nature, l'intensité et

la variabilité sont imputables au consommateur d'une part, à l'état spécial de l'aliment, d'autre part.

Dans le premier cas, il est exact que, dans la majorité des circonstances, le sujet qui a ingéré la conserve à toxines n'en est que peu ou pas même affecté. Ceci se présente lorsque tout son système d'excrétion agit normalement. Le poison est éliminé alors ou détruit par le foie au fur et à mesure de son introduction dans le sang. Mais si les fonctions de ces organes, et celles du rein spécialement, sont insuffisantes, les toxines s'accumulent, et il surgit tôt ou tard des symptômes morbides d'intensité irrégulière, auxquels il devient difficile d'attribuer une origine précise.

Quant aux viandes ainsi altérées, on va voir qu'elles sont par elles-mêmes d'autant plus aptes à déterminer ces symptômes qu'elles ont été volontairement plus attendues avant la première stérilisation. C'est le cas du gibier en train de se fairsander. C'est le cas aussi des viandes d'animaux plus ou moins saignés et davantage encore de ceux qui ne l'ont pas été du tout. Nous en avons des exemples dans les bêtes prises au piège, au lacet; dans celles qui ont été assommées ou piquées au bulbe. On sait que ce dernier genre de mort appliqué au canard, cuit peu après à la rouennaise, en a fait souvent un aliment absolument toxique.

Il y a, au surplus, d'autres causes qui augmentent, dès la mise à mort de l'animal, l'insalubrité de sa viande, aussi bien que pour sa consommation immédiate que pour sa mise en conserve: c'est le surmenage. Les lièvres, les cerfs, les sangliers forcés à la course représentent un exemple vieux et bien connu; les taureaux tués sur l'arène après la corrida en sont un autre plus moderne. Nous devrions y ranger les pigeons voyageurs, les hirondelles ou autres oiseaux de grande migration à la fin de leur voyage et peut-être également quelques-uns de ceux qui à l'automne et au printemps viennent de franchir la Méditerranée.

Il nous reste à examiner maintenant les chairs alimentaires des animaux à sang froid, tels que les crustacés et les poissons.

Ici, les conséquences deviennent bien plus inquiétantes si elles ne sont pas à l'état normal au moment de la stérilisation. Pour s'en faire une idée nette, il n'y a qu'à mettre en parallèle l'ensemble des phénomènes qui se passent fatalement aussitôt après la mort dans les parties alimentaires des animaux à sang chaud et à sang froid.

Le professeur A. Gautier dit au sujet des animaux à sang chaud (Chimie biologique t. III, p. 299): "Le muscra rigide s'acidifie de plus en plus et, perdant plus ou moins lentement sa raideur, il se transforme peu à peu en une masse souple et molle. C'est la chair musculaire.

GEO. GONTHIER
EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR
 Chambres 205 à 209 EDIFICE WILSON
 11 et 117 Cote de la Place d'Armes, - MONTREAL.
 TEL. BANK, MAIN 2701

BANQUE DE MONTREAL
 (FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé.....	\$14,400,000.00
Fonds de Réserve.....	12,000,000.00
Profits non Partagés.....	358,311.0

SIEGE SOCIAL, MONTREAL
 BUREAU DES DIRECTEURS

- Très Hon. Lord Strathcona and Mount Royal, G.O.M.G., Président Honorable
- Hon. Sir George Drummond, K.C.M.G., C.V.O., Président
- Sir Edward Clouston, Bart., Vice-Président James Ross
- A. T. Paterson Hon. Robt. Mackay
- R. B. Angus Sir William Macdonald
- E. B. Greenshield C. R. Hosmer,
- Sir Thos. Shaughnessy, K.C.V.O., David Morrice
- Sir Edward Clouston, Bart., Gérant-Général
- A. Macnider, Insp. chef et Surtint. des Succursales.
- H. V. Meredith, Asst. Gérant-Général et Gérant à Montréal
- C. Sweeny, Surtendant des succursales de la Colombie Anglaise.
- W. E. Stewart, Surtendant des succursales des Provinces Maritimes.
- F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
- E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario
- D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces Maritimes et Terre-Neuve

SUCCURSALES :

135 Succursales au Canada.

- Grande-Bretagne, Londres, Bank of Montreal—47 Threadneedle St., E. O., F. W. Taylor, Gérant.
- Etats-Unis, New-York—31 Pine St., R. Y. Hebden W. A. Bog et J. T. Molineux, Agents.
- Chicago, Banque de Montréal—J. M. Greata, Gér.
- Spokane, Wash., Bank of Montreal
- Terre-Neuve: St. John's, Bank of Montreal
- Birchy Cove, Baie des Isles, Bank of Montreal
- Mexico, D. F., Bank of Montreal.
- T. S. C. Saunders, Gérant

Richmond and Drummond Fire Insurance Company.

Siège Social: FONDÉE
 RICHMOND, QUÉ. E N 1 8 7 9

Capital \$250,000
 Déposé au gouvernement du Canada 60,000

HON. WILLIAM MITCHELL, Président.
 ALEX. AMES, Vice-Président.
 J. C. McCAIG, Gérant. S. C. FOWLER, Secrétaire
 J. A. BOTHWELL, Inspecteur,

JUDSON G. LEE, Agent Résident,
 Edifice Guardian Building, 160 St Jacques
 MONTREAL, --- --- QUÉ.

On demande des agents dans les districts non représentés.