# Epiceries, Provisions, Vins et Liqueurs

## LES EMPOISONNEMENTS PAR LES CONSERVES

A différentes reprises, dans ces derniers temps, les journaux ont signalé des cas d'empoisonnements par les conserves, empoisonnements qui, heureusement, n'ont pas eu de suites graves en ce qui concerne le Canada tout au moins.

A la suite de quelques cas d'empoisonnement à la suite de consommation de con erves de viandes dans l'armée française une commission fut chargée, en France, de rechercher les causes de cet état de choses et les remèdes à y apporter. Nous trouvons dans *L'Epicier* de Paris, un extrait de ce rapport qui intéressera certainement tout le commerce de l'épicerie au Canada et nous nous empressons de le publier:

I

*Nature et causes des accidents produits par les conserves de viande.*

La nature des accidents provoqués par les conserves était demeurée obscure. De leurs caractères symptomatiques il a paru ressortir que les uns traduisaient une intoxication véritable, les autres un processus d'infection microbienne. Les conserves dangereuses peuvent donc agir de deux manières différentes : soit en introduisant dans le tube digestif des poisons préformés au sein de la matière ingérée, c'est-à-dire par intoxication ; soit en provoquant dans le canal alimentaire un processus d'infection microbienne dont l'agent vivant y est importé par la conserve elle-même.

Dès lors deux questions primordiales devaient être immédiatement résolues : peut-il exister des substances toxiques dans les conserves de viande livrées à l'armée ? Les conserves peuvent-elles renfermer des microbes vivants, capables de déterminer une infection intestinales ?

A ces deux questions les recherches ont répondu par l'affirmati e.

*a) Les poisons chimiques dans les conserves.*

Certaines censerves renferment réellement des substances toxiques.

Les poisons minéraux tels que les composés plombiques doivent être mis hors de cause ; les accidents observés dans l'armée ne rappellent en rien les symptômes d'un empoisonnement saturnin. Par contre des conserves présentant toutes les apparences de la bonne qualité ont fourni des extraits plus ou moins toxiques pour le cobaye, en injection sous-cutanée : les uns tuent en quelques heures, les autres déterminent des accidents choléri formes curables. Les mêmes méthodes d'analyse appliquées aux viandes fraîches et saines ne décèlent jamais des produits semblables.

L'origine de ces poisons organiques devait être établie ; mais, dans cette voie, on ne pouvait guère procéder que par hypothèses.

Le vieillissement de la conserve que l'on avait eu tendance à incriminer ne saurait être une condition génératrice de ces poisons organiques, bien qu'il donne lieu à certaines modifications appréciables de la matière conservée ; la chimie, l'expérimentation et les faits de la pratique démontrent que les conserves âgées de dix ans et plus lorsqu'elles sont bien faites, ne renferment aucune substance toxique.

La présence de celle-ci semble donc, *a priori*, devoir reconnaître l'une ou l'autre des trois conditions suivantes :

1o La substance toxique est originellement contenue dans les chairs de l'animal qui a servi à fabriquer la conserve. Une viande, en effet, peut être toxique à l'origine si elle provient d'animaux surmenés ou en état de maladie (affections pyohémiques ou septicémiques, entérite, météorisation, etc.) ; il est dans les possibilités que les produits nuisibles dont la viande est alors imprégnée ne soient pas sûrement détruits par la cuisson ;

2o Une viande saine à l'origine peut devenir toxique au cours de la fabrication lorsque, par suite de maléfices frauduleux ou d'imperfections dans le travail, elle a été envahie par une végétation microbienne.

Cette circonstance est réalisée par l'emploi de viandes avariées et invendables, de quartiers altérés par les transports en chemin de fer ou une conservation trop prolongée ; ou bien encore, fait assez commun, lorsqu'un délai démesuré s'écoule entre la mise en boîte et la stérilisation de la conserve. Par les temps un peu chauds, il suffit d'un retard de vingt quatre à douze heures pour que la viande se faisande, se putréfie même. Dans l'un et l'autre cas la stérilisation met un terme à la putréfaction, mais en tuant les germes qui en sont la cause elle peut ne pas détruire les substances toxiques qu'ils ont élaborées au cours de leur végétation.

3o Il peut encore arriver que les conserves bien préparées, mais mal stérilisées, s'altèrent dans les jours qui suivent leur fabrication ; la putréfaction envahit la viande et la pression des gaz fait bomber les fonds de la boîte. Pour ne pas perdre ce produit avarié, certains industriels donnent issue aux gaz de la putréfaction, stérilisent à nouveau la conserve et, après lui avoir ainsi rendu une frauduleuse virginité, la livrent à la consommation. Le deuxième chauffage a détruit sûrement les germes vivants, mais non leurs toxines.

Toutes ces éventualités ne sont pas imaginaires ; elles ont été réalisées dans la pratique de certains fabricants. La commission a reçu des confidences à ce sujet et les recherches directes lui ont aussi montré que la viande de certaines conserves renfermait une grande abondance de bactéries diversifiées, mortes, mais parfaitement colorables ; parfois la profusion de ces cadavres de microbes a été telle que l'on croyait avoir sous les yeux les produits d'une véritable culture artificielle. Ces bactéries avaient certainement vécu, pullulé dans la viande ; durant cette végétation intensive que la stérilisation a interrompue, elles l'avaient imprégnée de substances complexes dont quelques-unes risquent d'être nocives.

Ce sont, sans nul doute, des con-