

côtés, et les sceaux ne seront brisés que par un inspecteur ou son assistant;

(e) Aucuns animaux abattus, parties, ou produits comestibles d'animaux abattus ne seront reçus à un établissement où l'inspection est maintenue, à moins que l'inspecteur en charge ou son assistant n'ait été notifié;

(f) Les animaux abattus, parties ou produits d'animaux abattus ne seront admis dans les établissements que par les portes, passages ou autre moyen d'entrée qui sont désignés à cette fin, et aux temps et aux conditions approuvés par l'inspecteur.

XX.—Les inspecteurs pourront en tout temps réinspecter tout animal abattu, partie ou produit d'animal abattu, qui a été apprêté, emmagasiné ou renvoyé à un établissement, ou qui est sur le point d'en être expédié. Si à la réinspection cet animal abattu, partie ou produit est trouvé impropre à la nourriture, à cause de falsification ou de détérioration, il sera marqué et traité selon les règlements.

XXI.—Dans chaque établissement seront réservées des chambres spéciales, l'une appelée "Detention room", dans laquelle tous les animaux abattus, parties ou produits d'animaux abattus marqués "Held" seront mis jusqu'à ce qu'ils soient finalement inspectés. L'autre chambre sera désignée "Rejected room" dans laquelle seront mis tous les animaux abattus, parties ou produits d'animaux marqués "condemned" ou "rejected". Ces deux chambres seront bien éclairées, et construites et situées de façon à pouvoir être facilement nettoyées et désinfectées. Les portes seront ajustées de façon à pouvoir être fermées à clé, et munies de serrures fournies par le ministère de l'Agriculture, et l'inspecteur aura la garde de ces serrures et de leurs clés.

Si après l'inspection finale, dans la chambre de détention, de tout animal abattu, ou de parties d'animal abattu marquées "Held", cet animal abattu est trouvé propre à la nourriture, l'étiquette "Held" sera enlevée, et l'animal abattu ou partie d'animal abattu, sera estampé selon l'article XXII. Tout animal abattu ou partie d'animal abattu marquée "Held" et qui, après l'inspection finale, est trouvé impropre à la nourriture, sera marqué selon les règlements, et transporté tout de suite à la "rejected room".

XXII.—Si en aucun temps durant l'abatage d'un animal, ou dans le cours de la production de toute nourriture, l'inspecteur juge nécessaire de faire une plus ample inspection de l'animal abattu, des parties ou des produits de l'animal abattu, il y attachera solidement une étiquette en papier noir, numérotée, et portant le mot "Held". Chaque fois que l'inspecteur qui fait l'examen post mortem n'est pas le même individu que celui qui fait l'inspection finale, le premier fourni-

Notre manufacture se vante maintenant d'avoir l'outillage le plus moderne au Canada pour la fabrication du Catsup. Nous avons aussi un des meilleurs Préparateurs de Catsup sur le continent.

L'automne dernier nous avons acheté des tonnes et des tonnes des plus belles Tomates "Rose." Elles ont été lavées, échaudées, pelées et épépinées, puis ont subi le procédé qui consiste à en faire un Catsup de Tomates Marque "Crest." Rien du goût délicieux de la tomate mûre n'en est parti et le mélange des épices et condiments fait par notre préparateur lui a donné un piquant appétissant qui ne peut pas être égalé.

Mis en grandes bouteilles de 14 oz, avec une fermeture à vis, c'est l'un des emballages les plus attrayants qui aient jamais été mis sur le marché. Nous garantissons sa pureté, et la propreté absolue de notre manufacture et de nos méthodes met ses qualités sanitaires hors de doute.

Emballé en caisses de deux doz., \$1.00 par doz. f. o. b., Montréal.

THE OZO CO, LIMITED,
MONTREAL.

ra au dernier une description de l'animal, de la maladie et des symptômes, et le numéro de l'étiquette. Si à l'inspection finale, laquelle sera faite pas plus tard que douze heures après, l'animal abattu, la partie ou le produit est trouvé propre à la nourriture, l'étiquette "Held" sera enlevée et l'animal abattu, la partie ou le produit sera marqué "Canada Approved". Si l'inspection démontre que l'animal abattu est impropre à la nourriture, il sera immédiatement marqué selon les règlements et envoyé à la "rejected room" pour en disposer finalement.

Les animaux abattus qui laissent voir des parties malades ou meurtries qui ne peuvent être facilement enlevées lors de

l'abatage, seront marqués "Held" et portés dans la chambre de détention jusqu'à ce que la viande soit refroidie, alors que l'inspecteur, s'il le juge à propos, peut enlever et marquer la partie atteinte "Condemned", et le restant de l'animal sera marqué "Canada Approved".

XXIII.—Chaque animal abattu, ou partie d'animal abattu, qui, lors de l'inspection ou de la réinspection est trouvé impropre à la nourriture, mais dont la condition permet qu'il soit converti en sain-doux ou en suif, sera marqué d'une étiquette de papier rouge numérotée portant le mot "Rejected".

Tous les animaux abattus ou parties d'animaux abattus ainsi marqués doi-