

Je vais vous le dire. S'il y a le moindre doute sur quelque point que ce soit, donnez le bénéfice du doute à la loi, ne l'employez pas. Si vous vous demandez si telle ou telle matière colorante peut céler quelque article inférieur, ne l'employez pas. L'avis que je vous donnerai toujours est : ne le faites pas.

Le Docteur Wiley a prétendu que la loi relative à la pureté des aliments avait été une aide pour le commerce des conserves et il en donna pour preuve la confiance du public pour les conserves, comme résultat de l'inspection de la viande. Je n'aimerais pas à dire, déclara-t-il, qu'aucun fabricant de conserves ou empaqueteur ait jamais eu l'intention de mettre quoi que ce soit de nuisible dans ses produits, mais il est peut-être plus soigneux que jamais. Mais s'il y a aucun doute au sujet de la qualité de quelque matière, refusez simplement de vous en servir. Aujourd'hui, personne ne vient arguer en faveur de l'acide salicylique, du formaldéhyde ou de l'alun, mais seulement en faveur du benzoate de soude. Ne vous demandez pas quel danger offre ce dernier, mais plutôt si vous ne pouvez pas aussi bien vous en passer. Faire des conserves, c'est stériliser; les fabricants de conserves n'ont donc pas besoin d'antiseptiques. Si vous pensez que vous ne pouvez pas faire un bon produit alimentaire sans benzoate de soude, vous êtes dans l'erreur. Je m'aventure à affirmer que dans dix ans d'ici, celui qui préconiserait son emploi serait hué.

Le Dr. Wiley a répondu à de nombreuses questions qui lui ont été posées. Qu'il nous soit permis d'inclure ici le passage suivant que nous traduisons d'un confrère sur le sujet.

"La question de garantie pour les conserves, qui a tracassé les manufacturiers de produits alimentaires et les officiers du gouvernement, depuis que la loi relative à la pureté des produits alimentaires a été mise en vigueur, a été arrangée à l'amiable. Ce fait seul donne une importance peu habituelle à la Convention qui a été tenue cette semaine à Buffalo. La substance de la garantie que le gouvernement recommandait est que "les marchandises sont pures et saines dans le sens de la loi"; les fabricants de conserves et les associations alliées ont consenti à assumer une responsabilité en plaçant cette garantie formelle sur les boîtes. Chaque étiquette aurait également un numéro de série accordé par le département de l'agriculture, qui sera la preuve qu'une garantie jurée quant à la pureté des produits a été filée à Washington. Il a été prouvé par un grand nombre de moyens, depuis que la Convention s'est ouverte, que les fabricants de conserves

ont reconnu la sagesse de la loi concernant la pureté des produits alimentaires. Il a existé un temps où les fabricants de conserves craignaient que la loi causât du tort à leur commerce, mais ce temps est passé. Les seules personnes à qui elle fera du tort sont celles qui ont manufacturé des produits frauduleux et personne ne se soucie de ce que peut devenir une telle industrie.

Le seul problème important à résoudre est de fixer des étalons et de déterminer ce que sont les aduérations, dans le sens de la loi. Comme le Dr. Wiley l'a indiqué dans son adresse à la Convention, l'opinion sur ce sujet varie rapidement. Ce qu'on considèrerait comme des agents de conservation essentiels, il y a quelques années par exemple, sont maintenant rejetés. Certaines matières colorantes ont également été abandonnées.

Il y aura nécessairement d'autres changements pour se conformer plus ou moins franchement aux progrès de la science. Les étalons qui sont fixés une année peuvent être changés l'année suivante. Le Congrès, toutefois devrait accorder des provisions libérales pour diriger cette branche de recherches, comme il a été démontré dans une résolution adoptée par les fabricants de conserves."

L'appropriation fédérale pour mettre à exécution la loi concernant les produits alimentaires est de \$650,000,00, mais un amendement du représentant Tawney de Minnesota vient à l'encontre des plans du département de l'agriculture. Il se lit comme suit :

"Purvu qu'aucune partie de cette somme ne soit employée pour le paiement d'une compensation à des dépenses d'aucun officier ou autre personne employée par quelque gouvernement, d'état, de comté ou municipal."

Cet amendement, dit un confrère, non-seulement gêne les plans déjà adoptés par le département de l'agriculture, mais il contrecarrera grandement l'exécution efficace et économique de la loi concernant les produits alimentaires. Une telle clause interdirait le paiement d'indemnités à tout officier d'état, de comté ou de municipalité, pour opinion d'expert ou pour services, ou des dépenses encourues en comparissant devant une Cour. Si cette clause reste dans le bill d'appropriation, le secrétaire de l'agriculture ne pourrait demander à aucun officier de donner un avis d'expert et de rendre des services à moins qu'il ne le fasse sans rémunération, c'est-à-dire en payant ses propres dépenses. Le secrétaire ne pourrait pas demander à cet officier de faire partie d'aucun comité à Washington ou d'aider à la mise en vigueur de la loi concernant

la pureté des aliments, du moment que le département de l'agriculture ne pourrait faire aucune dépense. L'amendement empêcherait même l'emploi temporaire des hommes les plus expérimentés du pays pour la mise en vigueur de la loi. Il faudrait au gouvernement deux ou trois ans pour réunir et organiser un corps d'experts pour mettre en vigueur les clauses de la loi concernant la pureté des aliments et assurer sa mise en vigueur avec une organisation dans laquelle coopèreraient les officiers du gouvernement fédéral et des états. De plus, une telle contrainte indépendante pour le gouvernement national coûterait beaucoup plus que le plan de coopération proposé par le département de l'agriculture. Le représentant Mann estime la dépense à \$5,000,000.00 par an au lieu de \$650,000.00 accordés par l'appropriation.

Le bill d'appropriation vient d'être présenté au comité de l'agriculture et des forêts du Sénat et je sais que le département de l'agriculture fera tout en son pouvoir pour que ce comité mette de côté l'amendement de M. Tawney."

Le Professeur E. W. Duckwall du laboratoire de la National Canners Association, a parlé de la stérilisation et de la fermeture hermétique. Il dit que par stérilisation on entend l'absence de germes qui sont les agents de putréfaction. Toutes les marchandises mises en boîtes devraient être absolument stérilisées. Si elles l'étaient, elles se conserveraient indéfiniment. Il a également déclaré que le fer-blanc dans les boîtes était un facteur important. L'étalon devrait être de deux livres et demi à la boîte et on devrait insister sur ce point.

Depuis l'exposition Pan-Américaine, il n'y a jamais eu une telle exhibition de machinerie dans cette ligne que celle qu'on a pu voir dans la salle d'armes. Une usine à conserves modèle a été en opération. Des fèves ont été envoyées dans des machines absolument améliorées en partant de la machine à couper jusqu'à celle à étiqueter. La machine évidemment ne peut penser, mais quelques-unes d'elles, à l'exposition ont fait presque preuve d'intelligence réelle. Il y avait des machines qui égrenent le blé-d'Inde, le mesurent et le mettent en boîtes. Des machines pour classer les pois selon leur grosseur, pour couper la choucroute; en fait, assez de machines pour faire marcher cinq fabriques ont été placées en deux jours. Un des exhibits a coûté à la Compagnie qui l'a fait \$8,000. Malheureusement, l'exposition n'était pas ouverte au public en général.

Parmi ceux qui étaient venus du Canada, nous notons :

Chas. McCartney, Grimsby; W. E. Stewart et M. Turner, Aylmer; Chas.