

V

Nature des Altérations à l'Arrivée

Les cas d'altérations que l'inspecteur des denrées observe le plus fréquemment à Victoria Docks sont:

1. La putréfaction légère—le plus souvent chez les lapins congelés;
2. Des atteintes produites par l'eau de mer;
3. Des champignons;
4. Des taches noires.

Quand la viande dégage une odeur de relent, signe d'un état plus ou moins avancé de putréfaction, le rejet s'impose. La vraie putréfaction est-elle fréquente? Les différents documents officiels que nous avons entre les mains doivent être consultés avec prudence. A la lecture des rapports sur le marché de Smithfield, il semblerait que la putridité fût une cause fréquente de rejet de la viande. Mais, il faut observer qu'à Londres, on emploie dans les comptes rendus le terme putridité pour désigner des altérations de nature différente, si bien qu'on ne peut être fixé sur la proportion des cas de putridité pour désigner des altérations de nature différente, si bien qu'on ne peut être fixé sur la proportion des cas de putridité réelle. Aussi les directeurs des grandes compagnies demandent que dans les statistiques on spécifie mieux les lésions constatées.

L'eau de mer, le plus souvent, n'amène pas la décomposition de la viande, mais elle lui donne un si mauvais aspect qu'elle ne trouve plus preneur sur le marché.

La présence de champignons est fréquemment notée. Microscopiquement, ils se présentent sous la forme de touffes blanches, vertes et rouges, ces dernières en si grande abondance parfois, qu'elles donnent lieu à des rais jardins, suivant l'expression de M. Spadaccini. Quand il s'agit de végétations cryptogamiques blanches, la viande est simplement essuyée et mise dans les chambres. Si les filaments verts sont très luxuriants et couvrent de grandes surfaces, le refus est prononcé. La détermination des espèces de champignons n'a jamais été faite en Angleterre. Cette étude, au sujet de laquelle j'avais espéré rapporter des éléments, reste toujours un champ vaste inexploré. La mycologie des viandes congelées sera faite un jour à Londres; elle ne sera, il est vrai, pour nous que d'un intérêt scientifique, car il ne s'agira que d'espèces australiennes ou américaines, qui ne seront pas forcément celles de nos établissements frigorifi-

ques, mais elle sera surtout utile aux inspecteurs anglais, qui pourront se prononcer en toute connaissance de cause sur le caractère vénéneux ou inoffensif des champignons.

Les taches noires pénétrantes, des dimensions d'une pièce de 50 centimes environ, sont disséminées à la surface et attribuées à des cryptogames. Leur présence entraîne toujours le rejet des quartiers atteints.

L'intérêt qui s'attache à cette question nous a engagé à demander à l'inspecteur du port de Londres quelques échantillons de viandes atteintes de moisissures et saisies. M. Matruchot, professeur de botanique à la Sorbonne, a bien voulu procéder à leur examen.

Echantillon No 1.—Morceau de viande de 6 centimètres de longueur et de largeur et de 1 centimètre d'épaisseur. Toute la surface est couverte de champignons présentant à l'oeil nu des aspects divers, suivant le genre auquel ils appartiennent.

A. Les éléments prédominants sur l'échantillon forment une végétation luxuriante de filaments dressés, cotonneux, comme ouatés, de 3 millimètres de hauteur, rassemblés en petites houppes, les unes blanches, les autres colorées en vert ou en vert bleu, rappelant l'aspect de la croûte moisie du camembert.

A l'examen microscopique le mycelium est incolore, les filaments, dressés, sont cloisonnés, fertiles, portent à leur sommet un chapelet de spores. Réunis par groupes sur un filament principal, ils forment ainsi un ensemble qui rappelle un pinceau. Ce sont les caractères d'un penicillium.

B. En deux points semblent très limités, on remarque deux touffes de filaments blancs, grisâtres, dressés, très développés, d'un centimètre et demi de hauteur, ayant le port d'un mucor.

C. Certaines places de l'échantillon sont recouvertes de taches blanches, farineuses ou plâtreuses qui, dans le champ du microscope, se présentent sous la forme de filaments ramifiés, cloisonnés, pourvus, à droite et à gauche des filaments principaux ou des ramuscules, de spores portées par des denticulations. Le champignon est une mucédinée, du genre sporotrichum.

D. La surface est piquetée de petits points de la grosseur d'une pointe d'épingle, d'un rouge ocre bien accentué. Le microscope révèle qu'ils sont formés de cellules contenant un protoplasma incolore, homogène et hyalin dans certai-

nes cellules, remplies de petites granulations amorphes dans d'autres; ce sont des levûres.

Echantillon No 2.— Il contient des penicillium, des sporotrichum, mais pas de mucor. La moitié de la surface de l'échantillon est sanieuse, de couleur grosselle, comme ayant subi un commencement de digestion due sans doute à la grande quantité de levûres que l'on y découvre.

Echantillon No 3.— 1. Le penicillium vert prédomine; 2. les levûres rouges sont disséminées en très grand nombre sous la forme d'un fin pointillé; 3. la particularité de cet échantillon, c'est la présence d'une tache noire d'un centimètre de diamètre. Elle est formée par une mucédinée du genre Dematiée, dont les filaments rampants sont stériles, peu développés. Les filaments, dressés, sont fertiles, ramifiés, cloisonnés, noirâtres, les rameaux latéraux sont terminés par des chapelets de spores. Les spores sont unicellulaires et noirâtres; 4. quelques taches d'un jaune soufre, des dimensions d'une lentille, sont disséminées. Elles sont formées par des bactéries jaunes, banales, non déterminables.

Echantillon No 4.— 1. Le penicillium de cet échantillon présente un caractère qui est bon de retenir: la coloration en jaune clair du substratum sur lequel ont poussé les touffes blanches et vertes; 2. les taches de sporotrichum présentent les mêmes caractères que sur les autres préparations; 3. quelques rares filaments de mucor dressés et brillants.

Echantillon No 5.— Le penicillium vert ou vert bleuâtre est en grande quantité. Il recouvre toute la surface, à l'exception d'une partie occupée par une tache noire d'un centimètre de diamètre. Cette tache est pénétrante, le microscope y relève des globules de levûres.

Echantillon No 6.— Le penicillium est peu luxuriant; 2. nous revoyons la levûre ocre, disséminée sous la forme de petits points rouges. Ce spécimen de viande offre, comme particularité, la présence de petites éminences blanchâtres, de la grosseur d'un grain de millet, formées par des bactéries non déterminées.

(A suivre.)

Bons de pain en métal

Aux bons de pain crasseux du XIXe siècle succèdent les bons de pain en métal, propres, pratiques, up-to-date. Ils sont fabriqués par M. J. K. Cranston de Galt, Ont. Tous les boulangers de progrès devraient en avoir. Il n'en coûte rien de demander des échantillons et circulaires au fabricant ci-dessus nommé.