

Vient ensuite le Nouveau-Brunswick, avec 28 échantillons, dont 21 purs, 7 douteux et pas un seul falsifié.

La province de Québec sur ces 79 échantillons en compte 53 purs, 16 douteux et 10 falsifiés.

La province d'Ontario arrive bien après, avec seulement 51 échantillons indiscutables sur 105. 3 bons échantillons sur 10 ; il en a aussi 3 falsifiés.

La Colombie-Anglaise offrait 27 échantillons, 15 sont bons, 6 douteux, et 6 falsifiés.

L'Isle du Prince Edouard a 8 échantillons purs sur 16, 6 douteux et 2 falsifiés.

Enfin, l'Ouest trouve moyen de nous fournir 3 bons échantillons sur 10 ; il en a aussi 3 falsifiés, et les 4 autres sont douteux.

Sur 26 échantillons de Saint-Hyacinthe, 21 étaient bons, 3 douteux et 2 falsifiés.

Sur 29 échantillons de Montréal, à peine la moitié, soit 15, étaient bons; 8 étaient douteux et 6 soirement falsifiés. C'est bien cela.

Québec arrive avec 17 bons échantillons sur 24, 5 douteux et 2 falsifiés.

Voici la proportion du lait pur du lait douteux et du lait falsifié, sur la quantité soumise à l'examen des chimistes, pour tout le Canada :

Pur.	59.2 p.c.
Douteux	26.7 p.c.
Falsifié.	14.1 p.c.
	<hr/>
	100.00 p.c.

Ces résultats sont moins bons que ceux obtenus les années passées.

Evidemment il y a quelque chose à changer, si nous voulons avoir du bon lait.

Et voilà toutes les réflexions que l'on se contente de faire. Comme vous le voyez, les analyses de l'Etat ne s'occupent que de la falsification du lait, ils ne jugent pas à propos de parler de sa salubrité, ni de sa malpropreté.

Cela semble être, évidemment pour eux, une question très secondaire.

Il est cependant bien plus grave, bien plus criminel de souiller et d'infecter le lait, que de le falsifier et de l'altérer en y ajoutant de l'eau ou des matières colorantes. En d'autres termes, les laitiers qui falsifient le lait sont des voleurs, mais les laitiers qui souillent le lait, sont des empoisonneurs.

Cependant, je dois vous rappeler MM. que l'un de nos distingués Hygiénistes, M. le Dr J.-E.

Laberge, le bactériologiste de la ville de Montréal, a eu le grand mérite de faire, depuis un an, quelques analyses bactériologiques du lait vendu à Montréal. Voici quelques notes qu'il a bien voulu me remettre:

J'ai fait 30 analyses bactériologiques du lait mis en vente par les laitiers; ces analyses m'ont donné une moyenne de 987.917 bactéries par centimètre cube. Certains échantillons m'ont donné jusqu'à 4,975,000 bactéries par centimètre cube, le moins que j'ai compté est de 171.429.

Une des grandes causes de la mortalité est quelquefois le lait qui est distribué au consommateur, est un véritable bouillon de culture, qui empoisonne surtout les petits enfants, qui sont moins résistants que les adultes et dont le lait constitue la seule nourriture ; mais combien d'adultes ont dû contracter la diarrhée, le choléra du pays, même la fièvre typhoïde, etc., etc., pour avoir bu du lait malpropre.

Un lait qui contient 500,000 de bactéries par cc, ne doit pas passer impunément à travers l'économie même d'un adulte.

Comme résultat de ces analyses bactériologiques, un certain nombre de laitiers, pris en faute, ont été punis sévèrement. Ces quelques condamnations ont eu immédiatement un effet salutaire. Ainsi, j'entendais répéter, dans les campagnes par tous les fermiers épeurés, qu'à l'avenir il faudrait être propre, sous peine de payer la forte amende.

Depuis, ces analyses bactériologiques ont été supprimées, paraît-il?

Il est vraiment regrettable que l'on s'arrête si vite, dans la bonne voie, et les autorités, qui ont charge de prendre soin de la salubrité publique, devraient être forcés de ne pas reculer devant le devoir.

Comme conclusion MM. je vous répéterai que le lait est trop souvent un véritable poison, parce qu'il est le plus sale, le plus dégoûtant, et le plus infect de tous les aliments.