lactiques de prendre possession du liquide à l'exclusion des mauvais microbes. C'est un moyen d'obtenir des goûts fins dans le beurre et de remédier aux inconvénients produits par les autres bactéries.

On voit l'utilité d'être propre, d'avoir des ustensiles propres.

Si l'on maintient dès après la traite, le lait au froid, ces microbes poussent mal aux températures basses tandis qu'ils pullulent rapidement aux températures moyennes, on empêchera la culture des microbes et le lait se conservera plus longtemps. Mais il est un autre côté de la question du lait qui est non moins importante, je veux parler non plus de l'industrie laitière, mais de l'hygiène de l'homme. L'eau est un des principaux véhicules de la fièvre typhoïde à l'homme. On peut dire que cette maladie n'est pas contagieuse dans le sens ordinaire du mot. Les cas de contagion de l'homme à l'homme sont rares et encore il faut, pour qu'ils existent, que les matières de l'intestin du malade soient arrivées d'une façon ou d'une autre, dans l'intestin du bien portant, pour pouvoir lui transmettre la maladie.

J'ai, en 1887, été l'un des premiers à fournir la preuve de la transmission de la fièvre typhoïde par l'eau. J'ai publié à cette époque dans les annales de l'Institut Pasteur de Paris un procédé d'analyse de l'eau suspecte qui est devenu classique et je parle souvent de la contagion de la typhoïde par l'eau.

Il y a trois ans, j'arrivais dans une famille et le père me dit : "Elles sont probantes vos théories, voilà mes deux filles atteintes de fièvre typhoïde. Selon vos indications, elles ne boivent cependant jamais que de l'eau bouillie." J'étais piqué au vif, si la contagion par l'eau me semblait la plus importante, je savais qu'il y a d'autres moyens de prendre la maladie, je fis une enquête et j'appris que tous les matins un laitier apportait du lait dont une partie était bue de suite, par les deux jeunes filles, sans être bouilli, tandis que le reste était soumis à l'ébullition pour servir aux usages de la maison. Le laitier était connu, je sus, en allant le visiter, qu'environ un mois avant, un garçon de sa femme avait été

pris de fièvre typhoïde et en était mort, qu'il y avait des cas de cette maladie dans le village où il habite. La période d'incubation de la typhoïde est d'environ 21 jours. Qu'une mouche soit allée sur les déjections du malade, que, avec ses pattes souillées, elle soit venue se noyer dans le lait, ou que les récipients à lait aient été lavés avec de l'eau contaminé par les déjections de ce malade on comprendra comment la contagion a été possible dans ce cas.

On peut se faire une idée de la quantité de microbes de la fièvre typhoïde qui seront absorbés par celui qui boira du lait souillé, sans l'avoir fait bouillir, lorsque l'on saura que ce microbe de la typhoïde a ceci de particulier, qu'il pousse admirablement dans le lait sans le faire cailler. De sorte que l'on boit des purées de ce microbe sans s'en douter. Si c'était du véritable ferment lactique cette quantité de ferment aurait depuis longtemps fait cailler le liquide, mais avec celui de la fièvre typhoïde rien ne recèle sa présence dans le lait, on remarque au Canada que les années de sécheresse, paraît-il les cas de fièvre typhoïde augmentent. L'eau est, ces années-là, en petite quantité, les précautions pour éloigner les déjections sont mal prises. L'eau souillée par ces déjections servira tout de même à nettoyer les pots à lait. Le germe de la fièvre typhoïde se cultivera dans le lait et sera vendu avec ce liquide pour aller donner la maladie à ceux qui, ayant la réceptivité voulue, boiront ce lait sans le faire bouillir.

On voit l'intérêt qu'il y a à être propre, à connaître toutes les conditions qui permettent d'être propre, de façon à pouvoir les mettre en usage. On évitera ainsi les mauvais ferments dans les industries laitières et les microbes qui sont la cause des maladies que le lait transporte.