

Ces saletés proviennent en partie des vaches ; parce qu'elles sont entassées, en trop grand nombre, de 15 à 40, dans des étables trop étroites, mal ventilées, humides et infectes.

La queue, les fesses, les flancs, et le pis de ces vaches sont constamment dégoûtants de fumier et d'urine dans lesquels ces animaux croupissent toutes les nuits, et une partie du jour, les litières étant rarement renouvelées.

Aussi voit-on le fumier se déposer sous forme de larges croûtes qui adhèrent fermement au poil des animaux ; au-dessous de ces croûtes l'on trouve des poux, des vers et des plaies qui suppurent.

Puis les étables ont pour parois, des plafonds et des murailles souillés de toiles d'araignées, de chiures de mouches, de poussières, de moisissures, etc ; ces parois ruisellent d'humidité, et l'on voit des gouttes d'eau sale et infecte inonder le dos et les flancs des vaches, qui en sont dégoûtantes.

Comme ces animaux ne sortent pas de l'étable de tout l'hiver, qu'ils ne sont jamais étrillés, jamais brossés, jamais lavés, il va sans dire que toutes ces saletés leur tombent fatalement sur le dos et de là dans la grande chaudière, que l'on place sous le ventre de la vache, pour faire la traite du lait.

Avec toutes ces impuretés, le lait contient souvent des bacilles tuberculeux. Il n'est pas rare, en effet de constater, chez les vaches, de la mammité tuberculeuse et d'entendre ces animaux tousser comme des consommateurs. Elle ne sont cependant jamais examinées par les inspecteurs du gouvernement.

Voilà pour la vache; je vais essayer maintenant de vous faire une description des mains, à travers lesquelles passe le lait, des mains qui traient les vaches.

Les paysans se lavent mal les mains et se les lavent rarement à l'étable. Aussi comme ils font la traite des vaches, après avoir fait leur train, c'est-à-dire après avoir manipulé les fumiers, les fourrages, après avoir pansé les chevaux, l'on peut se faire une idée de la malpropreté de leurs mains qu'ils ne lavent pas, avant de traire les vaches.

Leurs faces palmaires et les espaces interdig-

taux des mains sont recouverts d'une croûte jaune noirâtre, qui se délaye au contact du lait et tombe goutte à goutte dans la chaudière.

Ils se mouchent avec leurs doigts et souvent crachent dans leurs mains pour faciliter le glissement des doigts sur le trayon. J'ai vu des tuberculeux et des enfants couverts d'ulcérations et porteurs de ganglions suppurés faire ainsi la traite des vaches.

Le lait recueilli dans des chaudières plus ou moins propres est ensuite coulé. Pour cette opération l'on se sert d'un entonnoir de tôle, dont la partie inférieure est garnie d'un vieux linge ; vieux linge, que l'on garde à l'étable, pendant des semaines, pendant des mois, est bien grossièrement lavé à l'eau froide.

Enfin le lait du soir et du lendemain matin, mis dans des bidons de la ferme, est expédié au marchand de lait, qui le distribue, le jour suivant, au consommateur de la ville.

Il vous est donc révélé que le lait que nous buvons est âgé au moins de 24 à 36 et 48 heures. Ce n'est plus du lait frais et les détritus et les microbes qu'il contient ont ainsi plainement le temps de se dissoudre et de se multiplier, dans cet excellent milieu de culture.

J'espère MM. avoir réussi à vous démontrer, que le lait que nous vendons, chez au moins 90 pour cent des fermiers, est un aliment sale, contaminé et dangereux.

Maintenant le lait que nous vendons de nos fermes passe entre les mains des laitiers, qui le manipulent, le falsifient et l'infectent à leur tour, c'est le lait que nous buvons.

Pour vous édifier sur les falsifications du lait, je me contenterai de vous citer le rapport des analyses du laboratoire de l'Etat qui vient d'être publié dans un journal quotidien de cette ville, en date du 5 novembre 1906.

"Nous recevons du laboratoire de la station agronomique d'Ottawa, un bulletin donnant les résultats d'analyses faites sur des échantillons de lait, de lait écrémé, de lait de beurre et de crème pris dans les différentes parties du pays.

Nous citons les parties les plus intéressantes de ce document.

La province de la Nouvelle-Ecosse arrive en tête de la liste pour la pureté du lait. Sur ses 31 échantillons, 24 étaient purs, 7 douteux, pas un seul falsifié.