d'un danger d'infection pour l'homme, et méritent, par conséquent, la plus grande attention de la part de la police sanitaire.

A une réunion de la société médicale de Munich, en Octobre dernier, le professeur Bollinger lut un article sur la tuberculose artificielle, comme produite par la consommation du lait de vaches tuberculeuses. Dans le cours de ses remarques, il s'efforce de démontrer que le lait de ces animaux a une influence pré-éminemment contagieuse, et transmet la maladie aux autres animaux, sur lesquels on a fait des expériences, à ce point de vue. Il croit aussi que ce lait, même bouilli, conserve encore ses propriétés malsaines.

De plus, il maintient que, au-delà de tout doute, la tuberculose de l'homme, quoique n'étant pas absolument identique à celle de la grande prédominance de la tuberculose dans les troupeaux du pays, dont cinq pour cent, au moins sont atteints, est un danger continu pour la santé commune. Voyant l'énorme proportion de la mortalité causée par la consommation, spécialement dans les villes, le professeur Bollinger croit qu'il est de la plus grande importance d'insister auprès

Il est vrai que quelques investigateurs de haute réputation, dans les professions vétérinaires et médicales, nient la possibilité de la transmission de la tuberculose bovine à l'homme, sous n'importe quelles circonstances, par le lait, d'autres admettent la possibilité, si la glande elle-même est affectée par la maladie, mais pas autrement; et d'autres, refusant de suivre les observateurs français ou allemands, donnent pour argument que, les enfants étant les grands consommateurs de lait, la consommation serait plus commune chez eux qu'elle ne l'est; bien qu'elle se rencontre rarement chez les enfants, cependant, qui peut dire quelle proportion de la mortalité infantile est due au lait des vaches phthisiques, ou combien de cas de *choléra infantum*, *débilité infantine*, et d'autres noms qui ne veulent rien dire, dont on fait usage pour expliquer les causes de la mort des enfants, sont dus à cette cause.

Nous savons que la question n'est pas encore décidée d'une manière satisfaisante; cependant, tout homme qui sait avec quelle facilité la consommation peut être communiquée de l'homme aux animaux, et d'un animal à l'autre, par l'inoculation, par l'ingestion, et par la respiration des atomes se dégageant de la matière crachée

par les consommateurs, ne peut douter de l'importance de la question; et bien que des statistiques positives, obtenues par des expériences sur des enfants, manquent pour établir sa communicabilité par le lait, la facilité avec laquelle elle est transmise aux autres espèces, nous autorise à insister, dans le langage le plus énergique possible, auprès de nos bureaux de santé, pour qu'ils défendent la vente du lait des vaches tuberculeuses comme étant dangereux à l'extrême. Ceci ne peut se faire qu'un moyen d'une surveillance et d'une inspection bien organisées des laiteries qui fournissent le lait aux cités et aux villes.

Du Bœuf Engraissé pour la Viande.—Ce qu'il est.

Une grande importance est toujours attachée à la forme, tandis que l'on s'occupe peu,

Vache et veau Durham.

de toutes les classes, et principalement auprès des cultivateurs, sur l'absolue nécessité de prendre tous les moyens possibles pour faire cesser cette maladie parmi le bétail. En même temps, des mesures de sûreté peuvent être prises, par l'exclusion stricte de tout bétail malade, des laiteries des villes, mesure qui forme une des parties saillantes du programme de l'association des laitiers, récemment établie à Munich, où toutes les vaches sont constamment gardées sous la direction d'un habile médecin vétérinaire, et où tout animal qui laisse apercevoir le plus léger symptôme de tuberculose, est immédiatement mis de côté. (Journal vétérinaire, Février, 1880.)

Dans ce pays, comme on n'a pas encore tenté d'établir des statistiques sur la santé du bétail, ni l'inspection des laiteries, il est impossible de dire jusqu'à quel point la tuberculose existe. Qu'il y en ait un grand nombre de cas, je n'hésite pas à le constater, ayant été dernièrement consulté, en plusieurs occasions, sur ce sujet, de la part de personnes de différentes localités, et ayant, en plusieurs circonstances, fait l'examen *post mortem* de plusieurs animaux consommateurs tués sur notre propre recommandation.

ou point, des qualités du bétail.

La première chose nécessaire chez un bœuf, c'est la qualité; cependant, peu d'éleveurs, d'engraisseurs, et même de bouchers semblent avoir une connaissance approfondie de ce qu'est la qualité. La meilleure forme extérieure n'est rien, si le bœuf n'est pas bien constitué à l'intérieur. La qualité l'emporte sur la forme. Il y a une espèce d'animal dont la chair est toujours flasque et sans jus, et ne deviendra jamais plus ferme après la boucherie, à moins qu'elle ne soit gelée. Il y a une autre espèce d'animal, dur et coriace, dont la chair est coriace et toujours sans jus. La chair de ces deux espèces de bœufs n'est jamais entrelardée. Des deux, celui qui est coriace est préférable, si toutefois l'on peut établir une préférence entre deux choses mauvaises. Il y a une troisième espèce d'animal dont la chair n'est ni flasque ni coriace. Elle est ferme, et lorsque l'engrais est poussé à point, bien entrelardée et juteuse. Elle se raffermite vite après que l'animal est tué, et se coupe nettement, tant lorsque l'on dépèce l'animal, que lorsqu'on le sert sur la table, rôti ou en tranches. Il est difficile de bien couper le bœuf flasque, soit froid, en le dépèçant, soit chaud,