

LE LAIT ET LA TUBERCULOSE

La campagne entreprise pour forcer les laitiers à ne vendre qu'un lait naturel, non baptisé, non écrémé a déjà porté et continuera à porter ses fruits. Nous sommes persuadés que le service d'inspection du lait ne faillira pas à la tâche.

Ne serait-il pas temps également d'exercer une surveillance active sur la santé des vaches et de veiller à ce qu'elles soient soumises à l'expérience de la tuberculine.

On comprendra l'importance de cette mesure à la lecture des lignes suivantes, que nous empruntons à l'Industrie Laitière:

Le directeur de l'Institut Pasteur de Lille, M. le docteur A. Calmette, vient de faire une découverte appelée à avoir un grand retentissement.

On s'imaginait, jusqu'à présent, que le lait ne pouvait point être dangereux du moment qu'il était stérilisé. Le faire bouillir à cent degrés [212° Fahr.] pendant cinq ou six minutes semblait la meilleure garantie contre une atteinte possible de la tuberculose. Les dernières expériences de MM. Calmette et Breton tendent à prouver le contraire.

Dans une communication faite à l'Académie des sciences, M. Calmette a déclaré qu'après de longues années d'études et d'expériences maintes fois répétées, il était à conclure que l'ingestion de produits tuberculeux, même stérilisés par la chaleur, peut être dangereuse pour les sujets déjà infectés de tuberculose, et peut ne pas être inoffensive pour les sujets indemnes de cette maladie.

MM. Calmette et Breton ont fait des expériences sur les cobayes. Ils firent ingérer à six d'entre eux des bacilles secs; six autres reçurent des injections des mêmes bacilles dans le péritoine. Quinze jours après les savants leur donnèrent à ingérer, en six repas séparés par des intervalles de cinq jours, chaque fois cinq milligrammes de bacilles bovins chauffés à cent degrés pendant cinq minutes et incorporés à des carottes râpées. En même temps, quatre cobayes servant de témoins ingéraient la même dose de bacilles chauffés à cent degrés. Tous les cobayes injectés de la première série ont rapidement maigri et sont morts au bout de quarante et un jours en moyenne. Ceux qui avaient reçu des injections ont succombé après trente et un jours. Des cobayes témoins, deux sont morts en trente-sept jours, et les deux autres ont maigri.

L'ingestion répétée de petites quantités de bacilles tuberculeux tués par l'ébullition hâte donc considérablement la mort, comme le ferait l'injection répétée de petites doses de tuberculine.

A la fin de cette intéressante communication, M. Calmette, interrogé sur les conclusions pratiques à donner à ses ex-

périences, a répondu que celles-ci doivent appeler dès maintenant l'attention des médecins et des hygiénistes. Il faut proscrire de l'alimentation de l'homme, et surtout de l'enfant, le lait, même stérilisé, s'il provient de vaches tuberculeuses. La stérilisation ne suffit pas pour enlever à ce lait toute sa nocivité. M. Calmette a même ajouté que le lait contenant des bacilles tuberculeux morts avance la tuberculose des malheureux qui en souffrent.

LECON DONNEE A UN CHEF D'ETABLISSEMENT

"Travaillez avec ardeur et ne soyez pas nerveux", telle fut la dernière recommandation de mon patron, lorsque je partis pour mon premier voyage en qualité de voyageur de commerce, raconte un commis voyageur dans un journal américain. Mon premier objectif était Détroit; arrivé là, j'en parcourus les rues le lendemain matin et travaillai jusqu'au soir, mais je n'obtins qu'une commande d'un char pour le travail de ma journée.

La deuxième journée tirait à sa fin, quand j'ouvris la porte de la salle de réception d'un des plus grands établissements de la ville. Personne n'était là et je me tenais tantôt sur un pied, tantôt sur l'autre, redoutant une entrevue avec des gens que craignaient tous nos commis voyageurs. La porte s'ouvrit, un homme de six pieds prit ma carte et m'examina de la tête aux pieds.

"Je désirerais voir M. Smith ou son gérant", dis-je.

"Ils sont trop occupés pour vous recevoir", et il se tourna pour ouvrir la porte. Je commençais à me désespérer.

"Et son commis principal, est-il aussi trop occupé?"

"Oui!" vociféra-t-il. Ils sont tous trop occupés; nous n'avons besoin de rien".

Alors, sur un ton tout aussi élevé que celui qu'il avait pris, je lui répondis:

"Monsieur, je ne sais pas qui vous êtes, ni quelle position vous pouvez avoir dans cette compagnie; mais je crois que, si M. Smith savait qu'il a à son emploi un homme de votre calibre, il vous congédierait; car je le crois trop homme d'affaires pour ne pas écouter toute proposition qui peut lui être faite".

Un vague sourire voltigea sur ses lèvres, et il me répondit:

"Entrez; je suis M. Smith".

Je lui vendis vingt-cinq chars et gagnai son amitié. Plus tard, Smith et moi avons souvent ri de la leçon que je lui avais donnée.

LE SENTIMENT DE LA CULPABILITE

Pendant le mois de janvier 1881, le beurre était très rare et à un prix élevé, tandis que le saindoux ne coûtait que sept cents la livre. Mon père, dit un écrivain dans un journal américain, était

épicier dans une petite ville et expédiait du beurre en quantité. Un jour, un nommé Joseph Peterkin vint au magasin, demanda le prix du beurre et, voyant qu'il ne pouvait obtenir davantage ailleurs, vendit à mon père quelques beaux et gros morceaux de beurre.

A l'heure du dîner, ma mère téléphona au magasin pour avoir un peu de beurre, car elle attendait après dîner un pot de beurre que devait lui expédier son fabricant de la campagne.

Mon père, sachant que Peterkin était soigneux quoique avare, coupa un morceau de beurre; mais quel ne fut pas son étonnement à la vue d'une mince couche de beurre enveloppant un gros morceau de saindoux!

Inutile de dire que mon père n'envoya pas un seul morceau de ce beurre à la maison; mais après quelque temps de réflexion, il résolut de donner une leçon à cet homme. Sachant que Peterkin serait en ville un certain jour, il prit ses dispositions pour faire un étalage de vitrine, en y plaçant les morceaux de beurre coupés en deux, la partie coupée contre la vitre, sur un linge blanc. En arrière était une grande affiche, avec une main indiquant les morceaux de beurre. L'affiche portait ces mots: "Fin mélange pour croûte à pâté. Demandez des renseignements à Joseph Peterkin, fabricant".

Mon père attendit qu'un garçon, dont les services étaient loués pour la circonstance, lui annonçât l'arrivée en ville de M. Peterkin; alors il plaça l'étalage dans la vitrine.

Le public en passant s'arrêtait et riait.

Au bout de quelques minutes Peterkin se rua dans le magasin et dit:

"Enlevez cela de la vitrine! Voici dix dollars. Cela fait-il l'affaire? Je ne finirai jamais d'en entendre parler. Si j'avais pensé que vous examineriez ce beurre avant de l'expédier, je n'aurais jamais été tenté de faire une chose pareille".

Mon père n'avait pas le cœur dur; aussi, après avoir déduit l'argent payé à Peterkin pour son beurre, il lui rendit la faible somme qui restait sur le billet de banque.

D'une manière ou d'une autre, l'histoire s'ébruita et Peterkin fut appelé pour le reste de ses jours "vielle croûte à pâté".

N'EN PRENEZ PAS TROP A VOTRE AISE

Quand on conduit une maison d'affaires, c'est comme quand on roule un rocher au sommet d'une hauteur. Tant que vous cessez de le pousser, dès que vous retirez votre épaule et que vous pensez vous reposer et en prendre à votre aise, le rocher commence à descendre sur vous et, si vous n'y faites pas attention, il passera sur vous et vous l'écrasera.