

PASTEURISATION DU LAIT

Cette question d'actualité développée
au Conseil des femmes

CONFÉRENCE DU Dr ADAMI

Le Conseil des Femmes de Montréal a tenu dernièrement une réunion publique importante, sous la présidence de Mme J. F. Stephenson. Un grand nombre de dames de la meilleure société de notre ville assistaient à l'assemblée et ont écouté avec le plus vif intérêt la conférence du docteur J. G. Adami sur "le lait et la mortalité qu'il occasionne."

C'est un sujet qui est à l'ordre du jour depuis quelque temps. Le bureau de santé et le Conseil de ville se sont occupés de la question, et la Chambre de Québec a devant elle un projet de réglementation de la vente du lait dans la cité de Montréal.

Le docteur Adami a fait une étude assez complète de l'alimentation du lait et de son influence sur la mortalité infantile. Il affirme que nous sommes très en arrière pour les précautions à prendre avant de livrer le lait à la consommation. Si on continue dans la voie qui a été suivie jusqu'à ce jour, nous assisterons bientôt à un véritable massacre d'innocents, car c'est surtout parmi les enfants que le lait fait d'affreux ravages. Les tables de mortalité sont tristement éloquents à ce sujet.

En 1885, parmi les décès, on en enrégistré 60 p. c. pour les enfants au-dessous de cinq ans. En 1886, 55 p. c. ; en 1887, 58 p. c. et la propagation se continue jusqu'en 1896, date où s'arrête les statistiques officielles, obtenues par le conférencier.

Il semble que les conditions sanitaires s'améliorent un peu, mais néanmoins les chiffres de la mortalité entre six mois et cinq ans sont encore effrayants. En 1899, le rapport de l'Officier du Bureau de santé établit

que les décès des enfants au-dessous de cinq ans se sont élevés à 1864, et que sur ce nombre 940 sont morts du choléra infantile et 438 de débilité ou par suite de mauvaise alimentation.

Le Dr Adami est d'avis que cette mortalité qui frappe le jeune âge est due à la mauvaise qualité du lait. Ce breuvage est un milieu favorable au développement des microbes et il est aujourd'hui universellement admis que dans le cas d'épidémies de fièvre scarlatine, de diphtérie et de typhoïde le lait a été le grand véhicule de la contagion. Nous en avons eu des preuves sous nos yeux, à Montréal, durant la dernière épidémie de fièvres typhoïdes.

Sans être un alarmiste, le conférencier estime que la vente du lait, telle qu'elle est pratiquée dans notre cité, constitue un danger pour la santé publique. Mais il ajoute que s'il signale le fléau il doit aussi en indiquer le remède.

La pasteurisation du lait est l'unique moyen à employer pour lui enlever toutes ses propriétés nocives et il faut engager les maîtresses de maisons et les simples cuisinières à procéder à cette opération des plus élémentaires qui n'enlève rien aux qualités du lait. Les vendeurs de lait doivent également stériliser leurs ustensiles et pasteuriser le liquide qu'ils apportent en ville.

Déjà des progrès se font dans cette voie, et certains marchands prennent les précautions que réclame l'hygiène. Ils ne s'en trouvent pas mal et peuvent vendre leur lait au même prix que les autres.

Il est du devoir de l'administration municipale de surveiller la consommation du lait et de n'accorder des licences qu'aux laitiers qui se soumettront à tous les règlements sanitaires. Il y va de l'intérêt public et nous devons avoir constamment l'œil ouvert sur cette importante question qui joue un si grand rôle dans l'alimentation du jeune âge.