

ne est plus fort et celui du sucre de lait plus faible que dans la composition moyenne. Il semble qu'une affusion d'eau doive à la fois les diminuer l'un et l'autre ; mais on ne discute pas avec la loi. On l'applique, et si le lait suspect tombe au-dessous de la limite minima pour un de ses chiffres, surtout pour l'extrait sec et la matière grasse, il peut être assuré d'une condamnation si l'expert et les juges ne sont pas un tant soit peu sceptiques.

Je reconnais que ces chiffres sont très bas, et qu'en les fixant comme limite minima, le Conseil d'hygiène s'est montré indulgent. J'ai montré pourtant qu'il y avait des cas où un lait normal ne les atteignait pas et se trouvait exposé à une condamnation imméritée.

Mais j'ai un reproche plus grave à leur faire, c'est que les ramasseurs de lait et les grands laitiers les prennent comme étiage, et font tout ce qu'ils peuvent pour n'en pas dépasser le niveau. S'ils avaient le temps, si le commerce du lait n'exigeait pas une activité qui, à certains moments, devient fiévreuse, le public des grandes villes ne boirait que du lait de la composition minimum, c'est à dire du lait sûrement étendu d'eau.

Et voilà à quoi aboutissent cette organisation savante, et cette surveillance de la police sur le commerce du lait. Elles n'empêchent pas la fraude, elles la régularisent et lui donnent l'estampille officielle. C'est de ce point là qu'il faut partir pour la juger. Là-dessus, quelques uns disent : " C'est vrai, la fraude existe, mais si la surveillance n'existait pas, ce serait encore pis. " Qu'en savez vous ? leur répondrai-je. Si au lieu d'inspirer au public la sécurité trompeuse que lui donnent vos laboratoires, vos saisies, vos analyses, vous lui disiez, comme à propos des vins : " Nous ne pouvons pas tout vérifier, faire asseoir un gendarme sur les genoux de tout garçon laitier, installer un agent dans toutes les crémeries ; c'est à vous de regarder de près ce que vous achetez, et à changer de laitier si son lait ne vous semble pas bon, si, bouilli, il ne vous donne pas une couche assez épaisse de crème. Si vous ne trouvez pas de lait frais remplissant ces conditions, recourez au lait stérilisé ou concentré. "

Si vous êtes mécontent de ces derniers, renoncez à un liquide qu'on ne vous offre plus que frelaté ou allongé d'eau. Soyez tranquille, si vous vous gendarmez, ce sont les laitiers qui viendront les premiers à résipiscence. Le lait a l'avantage

pour le consommateur, l'inconvénient pour le producteur d'être une marchandise qui se renouvelle incessamment et qui ne se conserve pas. C'est pour cela qu'elle n'est pas à un niveau de prix comme matière alimentaire, et que, même avec les enrichissements subis dans ces dernières années, le kilogramme d'azote emprunté au lait comme matière alimentaire, revient encore à bien meilleur marché que le kilogramme d'azote emprunté à la viande. Le jour où les producteurs ou les laitiers s'apercevront qu'ils perdent de leurs clients pour avoir voulu trop les exploiter, le commerce du lait, si réglementé, si étroitement surveillé jusqu'ici, du moins en apparence, redeviendra un commerce normal, soumis aux lois de l'offre et de la demande, et tout le monde y gagnera ; au lieu du lait banal partout à peu près le même et partout étendu d'eau, vous aurez des marques différentes qui viseront à la stabilité des marques commerciales.

Ma conclusion pour le lait est donc la même que pour le vin ; tant qu'il ne s'agit que d'additions d'eau l'intervention du laboratoire a été aussi nuisible qu'utile, et on peut sans péril y renoncer. Au lieu d'employer à des études veines vos chimistes qui ne demandent qu'à bien faire, de leur faire perdre leur temps à des besognes de garçon de laboratoire, employez les donc à poursuivre des pratiques vis-à-vis desquelles vous restez inertes en ce moment, absorbés et hypnotisés que vous êtes par la découverte du mûillage. Vous admettez, puisque vous ne poursuivez pas, que les laits peuvent être additionnés de carbonate de soude, parfois d'acide salicique ou de borax. Ne croyez-vous pas que cette addition, qui est une falsification véritable, soit infiniment plus grave pour le consommateur qu'une addition d'eau ? Mais nous arrivons là sur un terrain différent qui serait trop long à parcourir.

MOUVEMENT COMMERCIAL DE TERRENEUVE POUR L'ANNEE 1896.

Le rapport des douanes de Terre-neuve pour l'exercice 1895 1896 n'a pas encore été mis entre les mains du public.

Cette lacune sera peut-être comblée plus tard, mais en attendant je crois devoir fournir les chiffres relevés par le commerce de Saint-Jean de Terre-neuve. Ces chiffres

sont favorables au dernier exercice comparé à celui de 1895.

On sait que la France ne fait pas directement d'affaires avec Terre-neuve ; ses produits pénétreraient ici par voie d'Angleterre en quantité trop insignifiante pour qu'il en soit tenu un compte spécial. Ce qui peut pénétrer par voie de Saint-Pierre et Miquelon échappe généralement à tout contrôle, si l'on en croit la rumeur publique. Les caboteurs de Terre-neuve se chargeraient de l'introduction de ces marchandises.

D'après les éléments dont je dispose aujourd'hui, il aurait été exporté 333,417 quintaux anglais de morue sèche en 1896, contre 389,538 en 1895, soit une différence en moins de 56,121 quintaux pour le dernier exercice. Cette différence est en grande partie occasionnée par la pauvreté de la pêche du Labrador et par des existences en magasin. En somme, le résultat de la saison de pêche 1896 est considéré comme satisfaisant. Les prix ont été rémunérateurs au début, et promettent de se relever à l'époque du carême.

Les quantités d'huile de phoque exportées ont été de 100 tonnes inférieures pour 1896, soit 471 tonnes contre 571 l'année précédente. Il en a été de même pour l'huile de foie de morue.

Le saumon a gagné 489 tierces en 1896, sur les 1,784 de l'année précédente.

Les exportations de hareng ont été en baisse.

Le homard en conserve présente pour 1896, 31,519 caisses, contre 23,910 seulement en 1895.

A l'importation on constate un progrès souvent très sensible pour 1896.

Farines, 314,373 barils, environ 16,000 de plus qu'en 1895.

Porc salé, 30,909, environ 4,090 de plus qu'en 1895.

Bœuf salé, 9,620 barils, environ 2,000 en moins qu'en 1895, cependant si l'on réunit les deux articles, on trouve que l'avantage est encore pour 1896.

Beurre, 6,637 cwt environ, 1,300 de plus qu'en 1895, bien que la fabrication locale des margarines soit en progrès.

Melasses, 13,192 poinçons ; environ 180,000 litres de plus qu'en 1895.

Sucres, 27,173 cwt environ, 5,000 de plus qu'en 1895.

Tabac manufacturés, 124,219 lbs., soit 11,122 en moins qu'en 1895 ; cette différence est à l'avantage de la main-d'œuvre locale.

Thés, 797,994 livres, soit environ