

1-2 pour cent par exemple. Cependant ce lait de deux et demie pour cent est plus nourrissant pour le bébé s'il contient une quantité qu'un autre lait qui contiendrait 4 p.c. de matière grasse, mais qui serait pauvre en caséine et en sel minéraux phosphates, soude, etc., etc., le premier lait sera refusé et le second sera proné, comme lait de qualité supérieur. Cependant ce lait de 2 1-2 p.c. de matière grasse est bien supérieure à celui de 4 p.c. Alors les laitiers ont eu recours au Babcock et ils se sont dits: on nous demande trois pour cent, il faut corriger cela, nous donnons plus qu'on nous demande, avec les renseignements que leur donnait le Babcock, les laitiers corrigeaient ces excédents de matières grasses en ajoutant un peu d'eau jusqu'à ce que le lait donne 3 p.c. de matière grasse mais alors ce lait devenait très pauvre en caséine et en sels minéraux. Voilà comme il se fait qu'avec le lactomètre avec l'aide du babcock, il se trouva des laitiers qui réussirent à frauder. Puis la bactériologie est venue au secours de l'Hygiène et a recherché le nombre de microbes que contenait le lait livré à la consommation. On a découvert que le lait était impur, très malpropre même, divers bureaux d'Hygiène ont émis des Règlements pour rejeter tout lait comme impropre à la consommation qui contiendront plus de 100,000 bactéries par centimètres cubes. Ah! bien là le laitier malhonnête était pris; mais non, ils ont découvert que le centrifuge pourrait leur venir en aide, en faisant évoluer ce centrifuge assez lentement, trop lentement pour écrémer, ils enlevaient une grande quantité de microbes et ils donnaient à leurs pratiques un lait dont la moyenne était bien au-dessous de l'étalon prescrit par les Bureaux de Santé, mais les toxines restaient et ce lait n'était pas un lait sain.

Le laitier est un homme intelligent comme les autres hommes, il sait faire des affaires, le commerce de lait pour lui c'est une question de piastres et de cents, payons son lait plus cher s'il le faut mais exigeons un lait propre et non adul-téré, suffisamment riche en matières grasses, en caséine et en sels minéraux. Pour le laitier c'est la lutte pour la vie, il vend son lait pour que cela le paye, s'il peut faire de l'argent honnêtement et bien c'est parfait, mais s'il ne peut pas honnêtement gagner sa vie avec son commerce, eh bien il lui faudra imaginer quelques moyens,

pour qu'il puisse vivre et faire vivre sa famille. C'est la lutte pour l'existence, le "Struggle for life." Loin de moi l'idée de vouloir faire rejeter de côté les renseignements que nous donne le lactomètre; je crois que le babcock reste quand même un instrument précieux. La Bactériologie contribuera beaucoup à améliorer la qualité du lait. Mon but en vous énumérant ces faits est de vous démontrer l'insuffisance de ces divers procédés, je désirais attirer votre attention sur le fait que les laitiers malhonnêtes parviennent souvent envers et contre tout à servir de la mauvaise marchandise.

Il y a un autre facteur puissant qui a été malheureusement trop négligée, c'est la persuasion. Mais comment arriverons-nous à persuader les laitiers qu'ils doivent donner du bon lait; c'est en leur démontrant qu'il n'est pas beaucoup plus difficile pour un laitier de donner du bon lait propre à ses clients que de conserver jusqu'à la livraison le lait malpropre, que ce n'est pas beaucoup plus coûteux d'avoir des étables bien aérées, bien ventilées, où les animaux ont une bonne santé et donnent du lait en plus grande quantité que d'avoir des étables malpropres, humides, pas ventilées, pas aérées et où les animaux meurent de Tuberculose ou d'autres maladies, et donnent un lait maigre et peu abondant.

Ces faits le laitier est tout disposé à les mettre en pratique il suffit de les lui démontrer, de lui faire voir les avantages même pécuniers qui en résultent pour lui en faisant bien. Oui c'est par l'instruction que nous atteindrons plus sûrement ce but si désirable de l'amélioration de la qualité du lait, il faudrait plus d'inspecteurs instruits, intelligents et dévoués pour faire cette propagande, et il est à souhaiter que ces instructeurs se feraient éducateurs et non policiers.

Le laitier accomplit un travail ardu et peu rémunérateur, beaucoup croit que leur succès dépend, non pas tant de la bonne qualité du lait qu'ils offrent à leur clientèle que dans l'habileté à cacher la mauvaise qualité de leur lait. Persuadons les d'employer la même énergie, le même travail qu'ils emploient pour cacher les défauts de leur marchandise, si cette même somme d'énergie et de travail était employée à manipuler proprement le lait qu'ils vont servir à leur clientèle, à tenir leurs étables propres, à nourrir convenablement leurs troupeaux, ils arriveraient en définiti-