

tuberculeuse est en quelque sorte atténuée par la rareté de lésions mammaires. Or rien n'est moins démontré que l'inocuité du lait provenant d'une vache tuberculeuse qui n'a pas de granulations au niveau des mamelles. Il existe de nombreuses observations qui semblent démontrer le contraire.

Au surplus, le lait est assez souvent contaminé, pendant les diverses manipulations de la traite, par le bacille contenu dans le potage des expectorations desséchées des vaches laitières tuberculeuses. Les garçons laitiers qui séjournent de longues heures dans ces vacheries presque toujours mal entretenues, sont souvent atteints de phthisie dans une proportion inquiétante. Une vache tuberculeuse sur pied est donc dangereuse par son lait ainsi que par ses expectorations et son fumier.

Les mesures prophylactiques doivent s'appliquer à l'animal lui-même (tuberculisation et isolement) et à la vacherie (désinfections, hygiène etc.). Les laitiers ou les commissionnaires, avant d'acheter les vaches, devraient exiger un certificat de vétérinaire datant d'un mois au plus et attestant l'épreuve de la tuberculine.

La désinfection se fait par l'enlèvement et la destruction des litières et du fumier contaminé, par le lavage du sol et des murs, l'arrosage avec un liquide antiseptique (crésyl, lysol, acide phénique etc.)

L'hygiène des vacheries demande surtout une surveillance de la température (15°), de la libre circulation de l'air dans des locaux assez spacieux, de la propreté, de la lumière (demi obscurité).

La castration des vaches laitières agit dans le même sens, enrayer la marche de la tuberculose, augmente la quantité et la qualité du lait.

En ce qui concerne la viande de boucherie, l'inspection des abattoirs, la saisie totale ou partielle de la viande contaminée sont des garanties minima, si l'on ne veut pas imposer de trop lourds sacrifices aux propriétaires, en excluant totalement de l'alimentation toute viande provenant des animaux tuberculeux, comme cela se fait dans certaines villes d'Amérique.

La destruction des viandes impropre à la consommation constitue aussi une partie essentielle de la prophylaxie. A cet effet on peut employer le procédé d'Aimé Girard qui consiste à dissoudre la viande dans l'acide sulfurique. Le sirop que l'on obtient ainsi après dissolution complète est propre à être utilisé pour la fabrication des engrâis et ne présente aucun danger.

Il y a lieu, enfin, de se préoccuper de la tuberculose des animaux domestiques vivant dans l'intimité de l'homme : perroquets, perruches,