

le résultat que l'on obtient? Je ne crois pas et je voudrais succinctement, puisque le temps pour chaque travail est limité, vous donner les raisons pour lesquelles cette méthode ne donne pas toujours tout ce que l'on a droit d'en attendre.

N'oublions pas d'abord que la pasteurisation sera d'autant plus parfaite que les bactéries seront moins nombreuses au moment de l'opération.

C'est un principe dont ne semble pas tenir compte les propriétaires d'établissements, si l'on considère la surveillance qu'ils accordent à leurs fournisseurs de la campagne, afin de s'enquérir si leurs étables sont bien éclairées et aérées suivant les règlements; si les animaux sont en parfaite santé et ont tous subi l'épreuve de la tuberculine; si la récolte du lait se fait proprement et si l'on conserve le produit de la traite à l'abri des poussières et de la chaleur solaire avant de l'expédier.

Souvent même le lait séjourne sur la plateforme de la gare une heure ou deux avant le passage du train, est transporté à la ville dans des chars non réfrigérateurs et arrive à l'établissement en pleine fermentation après un séjour de 8 à 10 heures dans des bidons mal lavés, plus ou moins asséchés et dont les sutures intérieures sont des nids à microbes, qui n'attendent que le milieu favorable pour se développer davantage.

Les propriétaires d'établissement sont d'opinion que cette surveillance incombe aux inspecteurs de lait nommés par les municipalités urbaines.

Je suis aussi de cet avis, et je dois dire ici que dans plusieurs cas, grâce à leur travail, plusieurs améliorations ont été accomplies. Cependant le nombre des fournisseurs est trop considérable pour permettre un contrôle efficace sur tous. Le résultat de leurs efforts serait quintuplé s'ils rencontraient chez les propriétaires d'établissements un appui ferme et sincère; si tous visitaient les fermes de leurs fournisseurs et s'engageaient sans exception à ne