

## UN CONSEIL AUX ACHETEURS

Un acheteur qui est devenu vendeur, dit ce qui suit au sujet de la manière de traiter les vendeurs:

"Je ne puis que vous expliquer quelle a toujours été ma règle de conduite; j'ai trouvé qu'elle était avantageuse, d'abord parce qu'elle me mettait en rapports amicaux avec les vendeurs et, en second lieu, parce que leur bonne disposition d'esprit vis-à-vis de moi me donnait un avantage matériel en de nombreux cas. J'ai trouvé qu'il était profitable de traiter loyalement les vendeurs, car les acheteurs ne devraient pas oublier que les vendeurs sont des êtres humains, et vous ne savez jamais à quel moment vous pouvez avoir besoin de leurs bons services. J'avais fait placer au-dessus de mon pupitre un écriteau avec ces mots: Les vendeurs sont reçus tous les jours entre 9 heures et midi. J'avais coutume de passer devant les rangs des vendeurs qui attendaient et de demander à ceux que je ne désirais pas voir de repasser plus tard. Si, après cela, ils continuaient à attendre, c'était leur affaire. Je donnais la préférence à ceux qui devaient prendre un train, et un écriteau les prévenait de m'indiquer l'heure de leur train. Très peu de ces vendeurs essayèrent de me tromper. Ceux qui le firent furent traités froidement par moi dans la suite".

## GUARDIAN ASSURANCE CO., LTD.

Nous publions d'autre part un extrait du rapport des Directeurs de la Guardian Assurance Company, Limited, rapport présenté à l'assemblée annuelle du 28 mai dernier.

Des chiffres du rapport il ressort que les primes de la branche-feu, ont augmenté en 1908 de \$22,454.10 comparativement aux primes reçues en 1907. Toutes dépenses et commissions payées, toutes pertes remboursées, l'année a été close avec un profit total de \$327,184.46 dont \$48,666.66 ont été portés en augmentation du Fonds de Réserve général dont le total est actuellement de \$2,530,632. Le Fonds de Réserve des primes pour polices non expirées s'élève à \$1,172,607.27, en augmentation de \$5,353.26. En outre, il a été transféré une somme de \$278,518.46 au crédit du compte de Profits et Pertes.

La Guardian Assurance Company est une compagnie qui jouit au Canada de la confiance des assurés; elle est puissante, prospère et prudente. Grâce à la constitution de fortes réserves elle compte au nombre des compagnies d'assurance les plus solides.

Par ces temps de parties de plaisir à la campagne, la ménagère demande des aliments, tout préparés, faciles à emporter. Offrez-lui le homard de la marque Mephisto, préparé par Fred Magee, Port Elgin, N.-B. et Pictou, N.-E.

## LE LAIT

Agent de propagation de certaines maladies humaines et animales et dispositions à prendre pour préserver la santé publique.

Rapport présenté par M. P. Mazé, chef de service à l'Institut Pasteur, au 1<sup>er</sup> congrès international de laiterie, Budapest.

(Reproduit de "l'Industrie Laitière").

## I

Les microbes pathogènes empruntent souvent la voie digestive pour pénétrer dans l'organisme. La contagion peut donc s'exercer par l'intermédiaire des aliments, surtout des aliments crus comme le lait.

Le lait peut être infecté dès l'origine par l'animal qui le produit; il est exposé entre le moment où il est recueilli et celui où il est consommé à être contaminé par des microbes pathogènes disséminés en temps d'épidémie. Tout bien pensé, on a le droit d'affirmer que la plupart des maladies contagieuses de l'homme peuvent être transmises par le lait. Ce qui aggrave encore son rôle d'intermédiaire, c'est qu'il ne sert pas uniquement d'agent de transport des germes morbides: il leur offre encore tous les éléments nécessaires à leur nutrition; il favorise donc leur multiplication.

La facilité avec laquelle le lait se laisse envahir par les bactéries banales est aussi un fait qui a attiré l'attention des hygiénistes. Un lait riche en bactéries est capable de causer des troubles nutritifs, surtout chez les enfants.

La diarrhée infantile n'est pas nécessairement la conséquence de l'alimentation au biberon; mais elle est bien plus fréquente chez les enfants nourris de lait de vache que chez ceux qui sont élevés au sein; elle se déclare surtout en été et sévit principalement dans les centres peuplés, où l'on ne reçoit pas toujours du lait irréprochable. Il y a donc une relation étroite que l'observation a découverte depuis longtemps entre le mauvais état de conservation du lait et la diarrhée infantile.

On n'a pas démontré jusqu'ici que cette maladie soit due à un microbe spécifique. On constate tout au plus qu'elle est accompagnée d'une pullulation assez forte de colibacilles, et quelquefois de microbes anaérobies; mais ces microbes se rencontrent toujours dans le tube digestif des enfants sains, sans toutefois y prédominer. Leur multiplication apparaît comme la conséquence d'un mauvais état général causé par l'ingestion de mauvais laits. Les laits altérés renferment un nombre considérable d'espèces microbiennes qui, envisagés isolément, ne peuvent pas être considérés comme dangereux. A mesure que nos connaissances bactériologiques se précisent, on constate une tendance générale à accuser surtout les "b. subtilis, dont l'action n'est pourtant pas immédiate.

Ces microbes sont très nombreux dans le lait en été; rares, au contraire en hiver. Ce sont surtout des ferments de matières azotées; ils solubilisent la caséine et la décomposent en produits plus simples, parmi lesquels on trouve toute la série des composés azotés qui s'échelonnent de la caséine à l'ammoniaque, en passant par les peptones. Sans doute les sucs digestifs agissent de la même façon sur la caséine; mais on peut affirmer que les produits de décomposition ne sont pas identiques dans les deux cas. Parmi ceux que produisent les "b. subtilis", il s'en trouve de plus ou moins toxiques; l'organisme de l'adulte s'y est accoutumé par une sorte de longue mythrification; celui de l'enfant y est encore sensible et pour lui, le lait altéré, le lait riche en microbes est un mauvais aliment. Les troubles nutritifs viennent de là et avec eux la débilité ou misère physiologique, la maladie, fréquemment la diarrhée verte. Pflüger a émis depuis longtemps cette opinion; il semble qu'à l'heure actuelle où l'on met les microbes acidifiants hors de cause, on lui accorde de plus en plus de crédit.

En résumé, l'absorption du lait ne va pas toujours sans danger; le danger vient à la fois des microbes pathogènes qu'il peut renfermer et des microbes saprophytes qu'il héberge.

Parmi les premiers, on trouve ceux qui viennent accidentellement de l'animal: le bacille de la tuberculose bovine, le microbe de la fièvre aphteuse, la bactérie charbonneuse, l'actinomycose, la rage.

Ceux qui y sont introduits par le contact des personnes appelées à le manipuler, par les eaux de lavage, par les insectes, en particulier par les mouches; ceux très rares, qui sont apportés par l'air: les germes de la fièvre typhoïde, de la diphtérie, de la scarlatine, de la variole, de la dysenterie, de la tuberculose, de l'érysipèle, et probablement de la rougeole et de la coqueluche; le bacille de la peste, le vibron cholérique peuvent également emprunter le lait comme moyen de contagion.

Si l'on voulait pousser à l'extrême cette énumération, il faudrait rappeler que les parasites animaux tels que les taenia, les anarides, les onyures, les ankylostomes, sont susceptibles d'être introduits dans le lait aussi bien que les parasites microbiens.

Quant aux bactéries saprophytes elles n'agissent que par les produits de décomposition de la caséine auxquels elles donnent naissance.

## II

Si l'on veut offrir à la consommation un lait inoffensif, il suffit donc de le débarrasser des microbes qu'il renferme, et de le mettre ensuite à l'abri de la contamination.

Deux moyens permettent d'obtenir ce résultat: ce sont les moyens chimiques