

dire: centre d'amusement, où l'on trouve de tout en tant que pathologie; centre de cure d'air où l'on rencontre surtout des tuberculeux ou des pré-tuberculeux.

N'ayant par conséquent pas de source excentrique de propagation de tuberculose, pas d'usine, pas d'étranger, et possédant un nombre respectable de bœillaires, on est en droit de se demander comment la tuberculose peut naître chez nous, en pays de montagne, pays réputé sain et nécessaire à la guérison de cette maladie.

La source doit être autochtone, et se trouve dans le grand nombre de bovidés atteints de tuberculose que nous rencontrons dans notre pays.

Jusqu'à présent, les Pouvoirs publics n'avaient rien fait pour inciter les propriétaires d'animaux atteints ou soupçonnables de tuberculose à les déclarer et à les faire abattre après avis du vétérinaire sanitaire. Depuis quelque temps, les Pouvoirs publics paient aux propriétaires de tels animaux une légère indemnité.

Que faisait autrefois, et souvent encore aujourd'hui (car l'indemnité allouée pour l'abattage de la bête et l'enfouissement de toute la dépouille n'est pas suffisante pour indemniser convenablement le propriétaire), que faisait, disons-nous, le propriétaire d'une bête qui s'amaigrissait, perdait ses forces, diminuait son rendement, lait, beurre, fromage? Il l'abattait *clandestinement* et vendait à ses voisins la viande de cette bête contaminée. Mais, avant de l'abattre, le propriétaire avait reculé le plus loin possible le moment de sacrifier sa bête, et l'exploitait, en quelque sorte, jusqu'à la dernière goutte de son lait.

Il n'est même pas rare, et nous en avons vu plusieurs exemples déjà, de trouver des bêtes qui, sur pied, présentent toutes les apparences de la santé; une fois tuées, au moment de l'ouverture des cavités thoraciques et abdominales, on trouvait le poumon ainsi que le péritoine, le mésentère et très souvent le foie lui-même, farcis de tubercules. La chair de ces animaux, lorsqu'elle échappe à la surveillance du vétérinaire chargé de l'inspection des viandes de boucherie, est consommée par le paysan qui n'en soustrait que les parties trop atteintes, et seulement alors que les tubercules les plus volumineux se sont caséifiés.