

Zeitschrift:	Le pays du dimanche
Herausgeber:	Le pays du dimanche
Band:	2 (1899)
Heft:	104
Artikel:	Feuilleton du Pays du dimanche : Les cantiques d'Yvan Le lait et l'hygiène
Autor:	Camfranc. M. du G. S.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-249156

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

POUR TOUT AVIS
et communications
S'adresser
à la rédaction du
Pays du dimanche

à
Porrentruy

—
TÉLÉPHONE

LE PAYS

DU DIMANCHE

POUR TOUT AVIS
et communications
S'adresser
à la rédaction
Pays du dimanche

à
Porrentruy

—
TÉLÉPHONE

LE PAYS 27^{me} année

Supplément gratuit pour les abonnés au **PAYS**

27^{me} année **LE PAYS**

NOTES ET REMARQUES

DE

Jean Jacques Joseph Nicol

cordonnier

1757-1771

1793-1809

Les remarques que nous livrons à la publicité ont été écrites par Jean Jacques Joseph Nicol, maître cordonnier, né à Porrentruy le 28 Décembre 1733, et mort en cette ville le 28 Décembre 1822, à l'âge de 89 ans.

Il était fils de Jean Pierre Nicol et de Marie Vérène Maitre, et se maria deux fois, d'abord avec Maria Agathe Simon fille de Barthélémy, et la seconde fois avec Marie Jeanne Richard.

Notre narrateur avait un frère nommé Pierre Joseph né le 19 Janvier 1736 et mort à Porrentruy le 23 février 1814 : ce qui-ci avait épousé Jeanne Louise Catherine Dubriesse, native de Genève, et qui abjura à Porrentruy le calvinisme le 1^{er} août 1770.

Le journal tenu par notre artisan dans la seconde moitié du dernier siècle se compose de deux parties, séparées par un assez long intervalle. La première partie contient les remarques de l'auteur, de 1757 à 1771 ; la seconde, contient les remarques de la période républicaine à partir de 1793 jusqu'à l'Empire.

Ce journal tenu par un simple artisan, consigné dans ses notes, non seulement les grands événements historiques, mais encore, et surtout, les faits de la vie journalière d'une petite ville, n'a assurément pas l'importance des mémoires qui, de nos jours, sollicitent à chaque

instant l'attention du public, parce qu'ils présentent les événements qu'ils rappellent, sous un jour particulier, en les faisant envisager comme le faisaient les contemporains. Néanmoins, il n'est pas indifférent, même à la génération actuelle si affaiblie et si préoccupée des grandes questions politiques et sociales à l'ordre du jour, de savoir comment on vivait il y a plus d'un siècle. Et quand le narrateur est un homme du peuple, notant simplement, sans aucun apprêt, les petits faits divers de sa ville natale, il nous fournit une excellente occasion de jeter un coup d'œil sur la vie intime et publique de nos ancêtres. L'intérêt s'accroît encore, quand on se rappellera que la petite capitale où Nicol écrivait ses impressions, était alors la résidence d'un prince du St Empire, souverain d'un petit Etat qui occupait une place dans l'histoire, et que la révolution française devait mettre en évidence.

Les historiographes de la cour du prince évêque de Bâle nous ont décris longuement et minutieusement, les grandes cérémonies de l'introduction et des funérailles des souverains ecclésiastiques qui se sont succédés sur le siège épiscopal de Bâle ; l'entrée solennelle des ambassadeurs des puissances, et des personnages de distinction ; les fêtes et les réjouissances à propos d'événements remarquables, comme par exemple le renouvellement de l'alliance du prince évêque avec les cantons catholiques de la Suisse, etc. Sans négliger de noter ces événements lorsqu'ils se produisent, notre maître cordonnier s'attache plus particulièrement à consigner dans son journal, les faits de la vie habituelle qui l'intéressent davantage, et forment l'objet des commentaires de la cité.

Au premier rang de ses préoccupations, se trouve la louable Bourgeoisie de Porrentruy.

Les mutations des magistratures dans la bourgeoisie ; les promotions des maîtres de métiers au rang, très envie alors, des douze notables de chacune des grandes corporations ou tribus qui composaient le corps de la Bourgeoisie — les Cordonniers, les Tisserands, les Gagneurs et les Marchands — tout ce qui intéresse la prospérité de sa corporation, l'honneur, la considération, l'accroissement de la Bourgeoisie, la tranquillité, le bon ordre dans la ville, la répression des crimes et délits, la protection des honnêtes gens par les autorités urbaines, lui paraît digné d'être relaté, pour l'avantage et le profit des générations futures. Son journal est une chronique souvent intime de la cité : elle est même parfois d'une certaine énergie de langage que nous avons cru devoir ça et là, atténuer quelque peu. Nicol ne manque pas de noter tous les décès qui surviennent, avec l'heure exacte où les défunt ont passé de vie à trépas ; il ne manque pas non plus de consigner dans ses notes les mariages dans toutes les classes de la société. Nous y voyons non sans quelque surprise, qu'au siècle dernier, les mariages se célébraient généralement de grand matin. Son journal est donc sous ce rapport une sorte de double des actes de l'état civil, et malgré l'aridité apparente de ces sortes de mentions, cette partie présente quand même un véritable intérêt. Toutes nos vieilles familles bourgeoisées y retrouveront quelque particularité, quelque détail oublié ou inconnu sur leurs ancêtres.

Nicol était un homme de la vieille roche, fidèle à son prince comme à son Dieu, zélé et dévoué aux intérêts et à la prospérité de la ville qui l'avait accueilli dans le sein de sa bourgeoisie. Aussi fait-il à ses descendants le devoir de ne pas oublier dans leurs prières son père, qui

de... l'autre avait le sens et le goût de la charité ; elle avait l'intuition de toutes les peines de la pauvre humanité ; dès que l'on souffrait, elle le devinait. Si personne ne chantait comme Marie-Alice, personne, comme sœur Florence, ne savait consoler ; l'une avait choisi, pour dieu, l'art musical ; l'autre adorait le divin Sauveur dans la personne des pauvres, des souffrants, de tous les déshérités.

— Madame, dit la religieuse, je viens implorer votre charité que je sais sans limites.

La comtesse de Ruloff atteignit, aussitôt, son porte-monnaie. Sœur Florence eut un doux sourire.

Toujours généreuse ! Mais, Madame, aujourd'hui, je désire plus encore que les louis que vous pourriez me donner. Je viens implorer la charité de votre voix. Si vous consentiez à chanter pour mes pauvres petites malades, vous attireriez une foule, et je serais riche pour toute l'année, et je pourrais soigner et dorloter mes chères petites, les envoyer à la guérison. Quand

Feuilleton du **Pays du Dimanche** 2

LES

Cantiques d'Yvan

PAR

M. DU CAMFRANC

Marie-Alice Boccellini, comtesse de Ruloff, était vraiment belle, d'une éblouante beauté. Quoiqu'elle approchât de la quarantaine, elle n'avait pas encore, sur la joue, cette pâleur aux teintes plombées, que l'abus du maquillage et les fatigues excessives d'une vie de surmenage donnent aux femmes, qui, presque chaque soir, montent sur la scène. Les longues veillées, les chants épuisants, où elle mettait toute son âme, n'avaient pas triomphé de sa beauté. Elle gardait la grâce alerte et jeune de ces organisations puissantes qui ne vieillissent pas, qui portent

leur a procuré le bienfait de l'admission à la louable bourgeoisie de Porrentruy. C'était alors quelque chose d'important que la bourgeoisie de nos villes. La qualité de bourgeois était, avant la Révolution, aussi prisée chez nous que le titre de citoyen romain dans l'antiquité. L'institution de la bourgeoisie était alors dans toute sa vigueur : aujourd'hui ce n'est plus qu'une ombre vis-à-vis de l'éclat qu'elle projetait.

La forte organisation urbaine de l'époque se manifeste par maint détail, insignifiant en apparence, du Journal de notre chroniqueur. On peut se faire une idée de l'ordre parfait qui régnait partout, du jeu régulier des institutions publiques, favorisé d'ailleurs par les mœurs du temps. Il ressort de l'ensemble des petits faits journaliers racontés par Nicol une harmonie entre les différentes classes de la société qui frappera vivement le lecteur. L'organisation ouvrière notamment, avec ses maîtrises et ses jurandes, fonctionnait régulièrement, acceptée sans conteste et sans arrière-pensée par les gens de métier, parce qu'ils étaient convaincus qu'elle était à même de leur assurer une existence honorable. On sent d'instinct le trouble que l'abolition de ces corporations ouvrières par la Révolution, dut apporter dans la vie de ces modestes artisans, contents de leur sort, parce qu'ils pouvaient compter sur une rénumération équitable et permanente de leur travail. Une autre constatation frappera pareillement le lecteur. Nicol ne parle qu'avec respect du souverain du pays. Pas un mot de critique ne sort de sa plume contre le régime politique d'alors. Ses notes et remarques n'étant écrites que pour sa famille, et ne devant dès lors pas tomber dans le domaine de la publicité, il semble qu'il aurait pu sans crainte y consigner les abus qu'il pouvait avoir remarqué dans le gouvernement, comme aussi les plaintes et doléances des sujets. Rien de tout cela ne se retrouve, pas même en allusion dans son journal. On en pourra conclure que le gouvernement de nos princes évêques avait dans le peuple de plus profondes racines que ne l'ont prétendu les détracteurs de l'ancien régime.

Dommage que Nicol ait discontinué ses remarques de 1770 jusqu'à 1795. Ou bien, cette partie de son journal se serait-elle perdue ? Cette période de vingt-cinq ans comprend une des parties les plus curieuses à étudier de notre histoire. Combien il eût été intéressant d'avoir par un observateur intelligent, dans les rangs mêmes de cette partie du peuple que la Révolution affichait la prétention d'affranchir du soi-disant joug qui opprimait les classes inférieures, la relation des faits précurseurs du mouvement révolutionnaire dans l'ancien Evêché de Bâle. Que le maître cordonnier Nicol eût été un adversaire convaincu et irréductible de la Révolution, c'est ce qui ressort avec évidence de cha-

vous chantez, Madame, vous récoltez une moisson d'or.

Le visage de la cantatrice venait de profondément s'altérer et des larmes lui montaient aux yeux.

— Comment pourrais-je refuser de chanter pour de petites malades ?

— La charité la sauvera, pensa la religieuse. Et serrant la main de la Boccellini :

— Courage ! madame.

Le sourire de Marie-Alice se fit amer, l'expression de chagrin s'accentua dans ses yeux, où se refléta même une sourire de révolte.

— Oui, chère sœur, il y a déjà bien des années, quand vous m'avez aidée à soigner mon fils, bien souvent vous m'avez conseillé d'être courageuse, douce et résignée ; je ne puis suivre vos conseils. Ah ! résignée !... Il faut, de force, se courber sous le joug cruel d'une Puissance inconnue qui nous écrase, mais je me

cune des pages de ses notes. Cette constatation que le lecteur fera de lui-même n'étonnera personne.

Nicol était, nous l'avons dit, un bon chrétien, un catholique fidèle et convaincu. Il n'avait assurément pas lu le passage des œuvres de Joseph de Maistre, où le grand philosophe catholique affirme que „la Révolution est satanique“, mais il en avait sous les yeux les œuvres sataniques. Sa sœur Agathe entrée au monastère des Annociades de Porrentruy en 1761, avait été expulsée de cet asile de paix, immédiatement après la réunion de la république rauracienne à la république française. Les Annociades, comme d'ailleurs les Ursulines et les capucins avaient dans tout le pays une réputation trop bien établie de sainteté, pour que leur suppression violente et le séquestre de leurs biens, n'aient pas rempli d'indignation les honnêtes gens de toutes les classes de la société. Et quand à ces premières violences révolutionnaires vinrent s'ajouter, quelques mois après, le sac et le pillage des églises, la profanation des choses saintes, il est aisément de se figurer de quel œil la population paisible et honnête de nos villes et de nos campagnes devait envisager les nouvelles institutions révolutionnaires, et quelle valeur pouvait bien avoir à leurs yeux la *Déclaration des droits de l'homme*, appuyée par les brutalités, les horreurs et les crimes du nouveau régime !

Il faut lire dans les notes de cet homme du peuple, ses appréciations sur les bienfaits équivoques de la Révolution, son jugement sur les hommes et les choses. Comme il flagelle le ci-devant abbé Lémâne, affublé maintenant de l'écharpe tricolore, traînant dans les rues de Porrentruy son grand sabre de Représentant du peuple auprès de l'armée du Rhin, et donnant à ses concitoyens le spectacle de sa lubricité, pour leur faire oublier ses onctueuses prédications et ses plates flagorneries envers le prince évêque, qui contrastaient si étrangement avec ses nouvelles opinions républicaines !

Quel soupir de soulagement pousse notre artisan, quand il consigne dans ses notes que la procession de la Fête-Dieu supprimée depuis dix ans, s'est faite à Porrentruy le 12 juin 1803. « Dieu soit bénî ! » ajoute-t-il.

Le manuscrit du père Nicol, demeuré dans la famille, avait été communiquée par son fils au maire Trouillat. Le savant auteur des *Mémoires de l'histoire de l'Eréchée de Bâle* n'avait pas dédaigné de copier de sa main, les notes et remarques du cordonnier son voisin. C'est sa copie que nous reproduisons, en y joignant quelques notes explicatives pour en éclaircir le texte.

Nous oserions, à l'occasion de cette publication, formuler le vœu de voir sortir de la poche de ses bahuts et des cartons, les notes et re-

courbe avec l'âme ulcérée, avec des cris de révolte plein le cœur. Je me débats et je me débattrais jusqu'au dernier jour, dans cette lutte contre ce qui est plus fort. Si j'étais personnellement frappée, peut-être me résignerais-je... Mais souffrir dans mon fils !

Elle reprit d'une voix brisée :

— Mon cher Yvan ! il y a juste six ans aujourd'hui qu'il n'a marché. Oh ! j'ai compté les heures, les semaines, les mois, les années, et voici le sixième anniversaire de ce jour inoubliable, où il a fait cette chute terrible, dont il n'est pas encore remis.

Des larmes roulaient sur sa joue.

— Voulez-vous le voir, ma sœur ?

Et la mère et la religieuse pénétrèrent dans la chambre de l'infirme. Sur un des panneaux, en pleine lumière, se dressait le portrait en pied d'Yvan de Ruloff, tel qu'il était à dix ans, dans toute la grâce de l'enfance, de la santé et

marques d'un intérêt historique qui peuvent encore se trouver dans nos vieilles familles. Il n'y a plus aujourd'hui aucune raison d'en soustraire la connaissance au public. C'est à l'aide de ces remarques et notes domestiques, écrites au fil de la plume sous l'impression des événements, que l'on parvient souvent à redresser maintes erreurs, et à reconstituer l'histoire d'un peuple, trop souvent obscurcie par l'ignorance des uns, les passions, la mauvaise foi ou l'intérêt personnel des autres. A ce titre, c'est un devoir pour les détenteurs de ces sortes de documents, d'en favoriser la publication, c'est d'ailleurs dans le goût de notre époque. Nous aimons à savoir ce qui s'est passé dans notre pays aux diverses époques de notre histoire. Les souvenirs de la Révolution surtout, ont toujours le privilège d'attirer l'attention du public. Il en sera encore longtemps ainsi, puisque notre société porte encore si visiblement l'empreinte des institutions nées de la grande commotion politique et sociale de la fin du siècle dernier.

C. F.

Le lait et l'hygiène

On a dit que le lait de bonne qualité était le nutriment complet, le maître-aliment par excellence. Le Dr Secretan rappelle ce principe si juste dans les *Feuilles d'hygiène* et lui consacre quelques développements que nous tenons à reproduire. Rechercher les moyens de procurer à une population un lait salubre, c'est-à-dire capable d'entretenir la santé, est un but que l'hygiène ne saurait trop encourager et qu'elle a même le devoir de poursuivre.

De nombreuses investigations, dit le Dr Secretan, de nombreuses expériences et de nombreuses observations ont été faites dans ce domaine pendant ces dernières années. Après avoir reconnu la valeur nutritive du produit de l'étable, on a signalé les dangers auxquels il peut, dans certaines conditions, exposer le consommateur, et on est arrivé à établir des règles capables de nous mettre à l'abri de ces dangers et de conserver au lait le rôle mérité qu'il doit remplir dans l'alimentation.

Le prof. M. Voigt de Munich a établi qu'un homme de taille moyenne, travaillant avec mesure, doit consommer journalièrement 2818 grammes d'eau, 118 grammes de matières azotées, 556 grammes de matières non azotées et 32 grammes de sels, plus 744 grammes d'oxygène par la respiration. En prenant comme base des calculs la composition moyenne du lait produit par une bonne vacherie et en supposant une consommation de 4 litres par jour, nous

du bonheur. Qui aurait pu prévoir, le jour où le peintre de talent faisait vivre sur la toile le bel enfant aux cheveux blonds, à l'œil brillant, et aux joues roses, que le joyeux modèle deviendrait ce frêle adolescent à la blanche figure amaigrie ? Près de sa chaise longue, sur une petite table, la main attentive de Marie-Alice avait placé, à la portée du malade, des livres, des albums, une soucoupe de laque, où Yvan jetait les timbres rares, qu'il s'amusait à collectionner en rêvant aux longs voyages.

En ce moment, il tenait ses yeux fermés. Rêvait-il ? Souffrait-il ?

Interrogeait-il l'avenir pour savoir s'il y verrait luire un jour, un faible rayon de joie ? Il tressaillait aux bruits de la porte qui, doucement s'ouvrit ; et à la vue de sa mère et de la religieuse, qui, autrefois l'avait soigné, un sourire éclaira son visage.

(La suite prochainement.)

arrivons aux chiffres suivants : eau 3527 grammes, matières azotées 124 grammes, matières non azotées 320 grammes, sels 29 grammes. Comme on le voit, il y a déficit en matières non azotées et en sels, surplus, par contre, en matières azotées, dont l'importance est plutôt supérieure. Les déficits sont, du reste, faciles à couvrir en ajoutant au lait un peu de sel de cuine et des hydrocarbone sous forme de féculents (pain) et de sucre.

Ces données nous expliquent comment certains peuples vivent presque uniquement de lait. Les Berbers n'ont guère d'autre nourriture que le lait de chameau auquel ils ajoutent quelques grains d'orge ; les Bédouins de l'Arabie, les habitants du Khouristan, du Thibet, vivent presque exclusivement de lait avec quelques féculents. Les paysans de la Suède et de la Norvège, les montagnards du Tyrol et les pâtres de nos Alpes vivent surtout de laitage et n'en ont pas moins des bras bien moins musclés et des jarrets vigoureux.

Ces quelques développements suffisent pour montrer que le lait remplit les conditions que l'on doit exiger d'un bon aliment et que le professeur Erismann a formulées en écrivant :

« Une nourriture rationnelle doit contenir les différentes substances nutritives en quantité suffisante et en combinaison convenable ; elle doit pouvoir être assimilée par l'intestin sans trop le surcharger. »

Le lait constitue pour nous ce qu'on peut appeler le type de l'aliment parfait.

* * *

Une alimentation irrationnelle du bétail, visant avant tout une production très abondante, peut non seulement altérer la composition du produit, elle peut le rendre dangereux en surmenant les fonctions laitières et en prédisposant ainsi les vaches à la tuberculose.

Les vaches qui paissent dans des prairies humides, ou qui mangent de l'herbe mouillée, ont un lait abondant, mais aqueux et sans saveur ; le passage brusque du fourrage sec au vert donne un lait qui devient facilement filant, où les matières azotées se décomposent rapidement avec dégagement d'ammoniaque ; le foin moisé donne un lait amer, exposé à la fermentation putride ; l'ensilage des fourrages verts risque de rendre les vaches malades par la formation d'acide acétique et altère leur produit ; l'abus de racines (raves, choux-raves, pulpe de betteraves) surmène les fonctions laitières et épouse les bêtes qui donnent un lait abondant, mais aqueux, pauvre en graisse et corps albumineux, devenant facilement amer. Les fourrages concentrés (tourteaux, farines fourragères, drêches, etc.) sont fréquemment nuisibles pour leur mauvaise qualité et l'abus qu'on en fait ; les tourteaux peuvent renfermer des huiles rances, les farines fourragères des poussières ou du plâtre ; les drêches doublent ou triplent la sécrétion lactée, mais leur abus épouse et rend malades les bêtes, dont le lait aqueux, acide et acide risque de renfermer des substances toxiques capables d'amener des accidents graves chez le nourrisson.

Ces quelques exemples suffisent pour prouver que pour avoir un bon lait, il faut, avant tout, donner aux vaches une nourriture saine. Le foin et le regain de bonne qualité, la farine, le maïs et le son doivent rester la base de l'alimentation du bétail.

Une bonne hygiène de l'étable joue également un rôle important, et, s'il est vrai que sous ce rapport on a fait des progrès dans nos campagnes, trop souvent encore on oublie que le manque d'air, de lumière et la saleté sont aussi nuisibles aux bêtes qu'aux gens. L'état de santé des bêtes a cependant une grande influence sur la qualité de leur produit qui, lors-

qu'elles sont atteintes d'une maladie infectieuse et contagieuse, peut même devenir dangereux pour le consommateur.

La vache atteinte de surlangue donne un lait qui putréfie facilement et peut causer la stomatite aphthée et même des diarrhées mortelles chez l'enfant ; dans la mammitis contagieuse, le lait devient acide, a une crème gluante et l'on peut y rencontrer les mêmes microorganismes que dans les parties dures du pis ; les germes du charbon et de la pleuro-pneumonie des bêtes à cornes ont été également constatés dans le lait de bêtes atteintes de ces maladies. Il est aujourd'hui démontré que le lait de vaches atteintes de pommelière (tuberculose) peut renfermer des bacilles de Koch, même dans les cas où la mamelle est restée saine, et qu'il risque ainsi de transmettre la maladie à l'homme. Les observations de Gerlach, Demme, Virchow, Bang, Bollinger et autres savants, médecins et vétérinaires, sont concluantes à cet égard. Bollinger admet même que le lait de vaches pommeières, sans tuberculeuse du pis, est virulent c'est-à-dire capable de transmettre la maladie, dans 55% des cas. S'il est vrai que chez l'homme adulte les succs digestifs paraissent constituer un moyen de défense naturel assez puissant pour le mettre à l'abri des atteintes du bacille, il n'en est plus de même chez l'enfant ; les succs digestifs ne constituent plus ici une arme suffisante et la plupart des auteurs admettent aujourd'hui que le lait, consommé sans cuisson préalable, peut être la source de l'infection tuberculeuse chez les jeunes sujets. Il est évident que cette porte d'entrée est également ouverte chez l'adulte, dont les sécrétions digestives sont troublées par une affection de l'intestin ou par une maladie déprimante quelconque. Cette question de la transmission de la tuberculose par le lait a une immense importance, surtout depuis que de nombreuses statistiques ont démontré la fréquence de cette maladie chez les bovidés et cela dans tous les pays, à tel point que partout on éprouve le devoir de faire des plans de campagne pour repousser l'ennemi.

Le produit de l'étable peut-être altéré dans sa composition non seulement par une mauvaise nourriture et par un mauvais état de santé du bétail, mais par le manque de soins dans les manipulations auxquelles on le soumet soit lors de la traite, soit pendant le transport, soit lors de la livraison et de la conservation au domicile du consommateur.

Le lait constitue, en effet, un excellent milieu de culture pour la plupart des microorganismes qu'on désigne sous le nom de ferment, de microbes et de bactéries, c'est de ce fait un liquide facilement altérable et qui demande à être traité avec une très grande propreté.

Que de fautes et que d'erreurs ne commettent pas chaque jour dans ce domaine !

On ignore ou on oublie trop volontiers qu'une étable mal tenue, mal ventilée, renferme un air vicié, chargé de poussières remplies de ferment et de microbes capables de venir souiller le produit de la vache. On ne sait pas ou on ne veut pas admettre que des rayons malpropres, que des mains sales, que des vêtements crasseux fourmillent de germes qui peuvent, lors de la traite, être déposés dans le lait et devenir la source d'altérations qui ne sont pas toujours inoffensives. On ne croit guère à l'importance de la propriété rigoureuse des vases et des bidons dans lesquels on recueille le lait ; on se figure qu'il suffit de les passer dans le bassin de n'importe quel puits ou quelle fontaine pour se faire à l'abri des complots des microorganismes qui s'y sont introduits, alors que la science réclame pour cela l'eau bouillante et la stérilisation.

Quel peu de précautions aussi dans les mé-

nages ! Du lait trainant n'importe où dans la cuisine, dans des pots exposés à la chaleur et aux poussières, souvent près de l'évier d'où s'échappent des gaz nauséabonds qu'il s'empresse d'absorber. On oublie ici encore qu'il s'agit d'un produit délicat qu'on doit conserver au frais, dans des vases lavés à l'eau bouillante et déposer dans un endroit dont l'air n'est pas exposé à toute espèce de souillures.

Ces négligences dans le transport, la livraison et la conservation du lait ne sont pas sans importance et peuvent transformer ce précieux aliment en un liquide dangereux et meurtrier.

C'est ainsi que Newton et Wallace ont constaté la présence du tyrotoxicon, nom donné à une substance toxique découverte par Vaughan, dans un lait qui avait occasionné des symptômes d'empoisonnement chez plusieurs consommateurs. Ce lait, bon à la source, avait été déposé dans des vases sans précautions et avait été expédié, à huit milles, en août, aux heures chaudes du jour.

Le lait, ce milieu de culture par excellence peut servir de véhicule aux microbes auteurs des maladies de l'homme ; il existe, en effet, dans la littérature médicale, de nombreuses observations montrant que le produit de fermes où régnait la fièvre typhoïde, la scarlatine ou la dyphthérie est devenu l'origine d'épidémies dans la population qui le consommait. Il ne s'agit plus ici d'une transmission directe du germe, comme cela a lieu pour la tuberculose et d'autres maladies infectieuses du bétail, dont nous avons parlé plus haut, mais d'une transmission indirecte par des germes arrivés accidentellement en contact avec le liquide par lui-même inoffensif. Dans des cas où le lait est devenu un agent de propagation de la typhoïde, par exemple, les faits se sont passés comme suit : les déjections des malades, par suite d'installations défectueuses, ont souillé l'eau de puits dont on se servait pour nettoyer, sans la faire bouillir, les vases et ustensiles de la laiterie. Pour la scarlatine et la dyphthérie, l'infection du lait paraît généralement avoir été produite par les mains ou les vêtements de malades en convalescence, chez lesquels aucune mesure de désinfection n'avait été prise.

Comme on le voit, la manière peu rationnelle de traiter et de transporter le liquide que nous avons donné comme un type d'aliment parfait, risque d'en diminuer singulièrement la valeur et mérite d'attirer l'attention.

Dr G. S.

La gelée et le grain

Le gel est préjudiciable au grain qui n'est pas encore mûr et sec. Le grain sec supporte la gelée. Le froment déjà farineux peut encore supporter une température au dessous de zéro, mais s'il est encore laiteux il gèle. Le froment gelé est ridé, il a perdu sa belle couleur jaune. L'enveloppe est transparente et d'aspect bronzé. Le grain a subi de profondes modifications. Les substances albumineuses sont transformées et le gluten est en petite quantité. La structure des cellules est détruite. Le grain sera encore moins après la récolte et si on le sème, il donnera une mince récolte. Du froment gelé avait été semé. La plus grande partie leva, mais les grains qu'il produisit avaient presque tous les caractères du froment gelé. Cet exemple prouve que la semence transmet à la graine qu'elle produit ses propres qualités.