

— LA CONSOMMATION DES VINS, CIDRES, ALCOOLES ET BIÈRES DANS LES PRINCIPALES VILLES DE FRANCE EN 1888.

| | | Consommation moyenne par habitant. | | | |
|-------------|-------------------------|------------------------------------|---------|----------|---------|
| Population. | Noms de villes. | Vins. | Cidres. | Alcools. | Bières. |
| | | Hectol. | Hectol. | Litres. | Hectol. |
| 2 294 108 | Paris | 1,89 | 0,07 | 6,5 | 0,11 |
| 344 124 | Lyon | 1,79 | » | 5,3 | 0,07 |
| 289 433 | Marseille | 1,82 | » | 6,3 | 0,09 |
| 225 281 | Bordeaux | 1,91 | » | 4,6 | 0,06 |
| 143 135 | Lille | 0,28 | 0,01 | 6,5 | 3,39 |
| 123 040 | Toulouse | 1,75 | » | 2,8 | 0,01 |
| 110 638 | Nantes | 1,35 | 0,18 | 5,7 | 0,04 |
| 109 199 | Le Havre | 0,38 | 0,89 | 15,5 | 0,16 |
| 103 229 | Saint-Étienne | 2,28 | » | 5,5 | 0,07 |
| 100 043 | Rouen | 0,43 | 1,47 | 16,7 | 0,13 |
| 93 335 | Roubaix. | 0,15 | » | 6,5 | 2,19 |
| 91 130 | Reims. | 1,23 | 0,04 | 8,1 | 0,34 |
| 69 463 | Nancy. | 1,69 | » | 4,8 | 0,54 |
| 68 177 | Amiens | 0,38 | 0,17 | 11,3 | 0,85 |
| 65 152 | Angers | 1,39 | 0,14 | 5,9 | 0,04 |
| 62 198 | Nîmes. | 1,14 | » | 1,0 | 0,06 |
| 61 464 | Nice | 2,06 | » | 3,1 | 0,08 |
| 59 352 | Brest. | 0,71 | 0,09 | 10,7 | 0,15 |
| 56 599 | Limoges. | 1,52 | 0,06 | 4,5 | 0,13 |
| 53 452 | Toulon | 1 62 | » | 7,3 | 0,09 |
| 52 839 | Saint-Pierre-lès-Calais | 0,18 | » | 9,3 | 1,37 |
| 52 614 | Rennes | 0,36 | 4,66 | 8,8 | 0,10 |
| 51 467 | Tours. | 1,74 | 0,12 | 6,2 | 0,11 |
| 51 208 | Orléans. | 1,42 | 0,07 | 5,9 | 0,08 |
| 50 684 | Dijon | 1,76 | » | 5,5 | 0,18 |
| 46 991 | Le Mans. | 0,71 | 1,96 | 9,8 | 0,05 |
| 45 930 | Montpellier | 1 88 | » | 3,6 | 0,09 |
| 45 304 | Saint-Denis | 1,69 | 0,07 | 5,7 | 0,37 |

M. Hirschberger s'est procuré du lait retiré de la mamelle de vaches tuberculeuses tuées à l'abattoir, et dont les mamelles étaient ou paraissaient exemptes de lésions. Le lait ainsi obtenu fut injecté dans le péritoine de cobayes : sur 20 cas, le lait se montra virulent 11 fois. Le lait était d'autant plus virulent que la phtisie était plus avancée et la maigreur plus grande. Cependant, sur 9 cas où la tuberculose de la vache était peu avancée, le lait se montra virulent 3 fois. L'auteur en conclut que l'usage du lait des animaux tuberculeux offre du danger, même quand la maladie est purement locale et que la mamelle est exempte de maladie. Si l'on songe qu'en Allemagne 5 pour 100 au moins des vaches conduites à l'abattoir sont tuberculeuses à un degré quelconque, si l'on songe que le lait est très fréquemment consommé cru par les enfants et les grandes personnes, il n'est pas douteux qu'il y a de ce côté un danger considérable d'infection.

D'après M. Boëllinger, toutefois, ce danger réel est bien atténué dans la pratique, parce que le lait est souvent bouilli, que le suc gastrique détruit fréquemment le bacille, et enfin parce que le lait tuberculeux perd beaucoup de sa virulence par la dilution avec de l'eau ou du lait pur. M. Gebhart a en effet constaté, par l'injection dans le péritoine, que le lait des animaux tuberculeux dilué à 1/50, et à plus forte raison à 1 pour 100, devenait inoffensif, tandis que la dilution à 1/25 avec du lait d'animal sain produisait la tuberculisation de la rate, du foie, des poumons, bien que le péritoine restât sain au point même de l'inoculation.

M. Boëllinger a inoculé dans le péritoine de 16 cobayes du suc musculaire provenant de 12 vaches tuberculeuses à des degrés différents : chez aucun il ne déterminait la tuberculose. Il trouve l'explication de cette différence avec la virulence du lait dans ce fait d'anatomie pathologique que le muscle strié est un terrain peu propre au développement du tubercule, puisqu'on y rencontre rarement des lésions de cette nature. Les recherches bactériologiques ont d'ailleurs démontré que l'on trouve rarement le bacille de Koch dans le sang des animaux tuberculeux et que le sang est rarement inoculable, exception est faite pour les cas de tuberculose miliaire et généralisée.