

2° *Laits digérés artificiellement avec pégnine.* Ces laits sont excellents lorsque le lait stérilisé ordinaire est mal toléré. La pégnine est une poudre blanche soluble, un mélange de lab-ferments ou présure et de sucre de lait : on ajoute 10 grammes de pégnine par litre de lait pur préalablement bouilli, on agite au bout de quelques minutes afin de mélanger les grumeaux de caséine et on coupe avec de l'eau bouillie après le mélange et non avant, car la coagulation ne se ferait pas. Il y a encore dans le commerce d'autres substances destinées à faire digérer le lait artificiellement telles que aturase, etc.

3° Babeurre ou lait de beurre ; lait aigri avec pastilles de Ren-net (présure) ; lait condensé sucré ; lait hypersucré à 10% et stérilisé ; lait desséché ou poudre de lait ; lait peptonisé. Enfin les farines commerciales dont les principales sont Allenbury's food Nos I et II et Horlick's Malted Milk composées de lait sec en poudre combiné avec des céréales diastasées (amidon converti en sucre), peuvent être employées lorsqu'on se sera servi des substances alimentaires précédentes. Il est certain que bon nombre d'enfants se trouvent bien de l'usage temporaire de ces farines lorsque le lait ordinaire et les laits d'exception sont mal tolérés. A part les deux farines nommées plus haut on rencontre dans le commerce les noms suivants : farine Nestlée, Mellen's food, Phosphatine, farine Renaux etc, moins bonnes que les premières parce que l'amidon est moins bien diastasé.

Dans tous ces produits alimentaires d'exception l'élément principal c'est le lait : il faudra s'assurer qu'il est de bonne qualité et trait aseptiquement, autrement il y aura des troubles digestifs et à la longue des troubles nutritifs.

SEVRAGE ET ABLACTATION. — *C'est la période d'entraînement progressif du tube digestif à supporter et à digérer tous les aliments : il consiste à faire prendre à l'enfant des aliments frais et*