

aboutit à une mortalité de 50 à 60 0/0. Au lieu de cela, qu'on se conforme aux précautions que nous avons indiquées, l'élevage sera certes fort minutieux, mais les enfants ne suceront que des biberons propres et sans danger.

Il reste à résoudre la question du contenu du biberon. — Quel lait faut-il y mettre ?

II.—LE LAIT STÉRILISÉ.—La grande mode est aujourd'hui au lait stérilisé et les intelligents industriels, qui ont su, dès le début, accaparer cette fabrication, réalisent déjà de magnifiques bénéfices. Qu'est-ce donc que le lait stérilisé ? C'est du lait bactériologiquement pur, c'est-à-dire privé de tout microbe nuisible, sans avoir subi la moindre altération chimique.

Les chimistes ont reconnu en effet que le lait bouilli perdait, outre ses qualités physiques, un certain nombre de ses qualités chimiques et que l'ébullition provoquait la formation d'une caséine insoluble, très difficile à digérer par le suc gastrique des nouveau-nés. D'autre part, l'ébullition rapide ne porte le lait qu'à la température de 90° centigrades et la plupart des microbes nuisibles, surtout celui de la tuberculose et les ferments lacto-butyriques, résistent à cette température. Le lait bouilli est donc désormais banni de l'alimentation infantile, après avoir eu de nombreuses fluctuations de vogue et de discrédit. Il est indigeste et contient des microbes pathogènes.

Au contraire, le lait porté au bain-marie et sous pression à une température de 110° centigrades, ne subit aucune transformation, aucune altération physique, ni chimique, et il est stérilisé entièrement au point de vue microbien.

Le principe fondamental est donc que le lait soit porté sous pression à une température de 106 à 110 degrés centigrades, sans bouillir, pendant un temps suffisamment long, environ 45 minutes et recouvert ensuite d'un bouchon parfaitement stérile et imperméable à l'air.

Ainsi traité, le lait se conserve plusieurs mois, sans subir la moindre altération ; cela est plus que suffisant pour le cas qui nous occupe, puisque nous tenons seulement à avoir du lait convenable pour 24 heures, la provision étant facile à renouveler. Comme nous le disions en commençant, d'intelligents industriels se sont mis à l'exploiter en grand, vendant du lait en bouteille cachetées. Les multiples procédés que nécessite la stérilisation du lait forcent ceux qui le vendent à faire payer le lait plus cher et le fait est que si le lait stérilisé était payé le même prix que le lait non stérilisé, ce serait au détriment d'une bonne préparation de stérilisation.

D'autre part, il en est du lait stérilisé comme des pansements antiseptiques ; une préparation industrielle en grand ne peut donner toutes les garanties de précision que l'on obtient facilement en préparant soi-même la stérilisation. On ne peut être strictement sûr que de ce que l'on a fait soi-même. Or ce n'est pas parce qu'un