

du ressort de l'hygiène, nous n'en parlerons ici que pour mémoire, et pour établir, en passant, d'après Bartholow, les faits suivants : Le lait de vache, frais, est le meilleur substitut du lait maternel. Le lait condensé remplace aussi avantageusement celui-ci, et les enfants s'en trouvent généralement bien. De tous les constituants du lait, c'est la caséine qui est le plus mal supportée par l'estomac des enfants. L'addition d'eau, d'eau de chaux, de tisane d'orge, assure souvent la digestion et l'absorption de la caséine ; mais il est des enfants qui ne peuvent absolument pas la digérer. On réussit parfois en diluant de la crème dans de l'eau d'orge ou de riz, ou en ajoutant de la crème au lait qui n'en contiendrait pas suffisamment. Jacobi conseille d'ajouter au lait un peu de bouillie d'avoine. Pour notre part ; nous avons plus d'une fois employé avec succès le moyen suivant : A une chopine d'eau ajouter 15 gouttes d'acide muriatique dilué, puis mêler le tout à une pinte de lait et porter à ébullition. L'ébullition commencée, retirer du feu et conserver dans un endroit frais.

Dans l'administration du lait aux malades et la détermination des doses de ce précieux agent, plusieurs points méritent une attention spéciale. En mettant un malade à la diète lactée il faut se souvenir que le lait ne convient pas nécessairement à tous les estomacs et que même chez ceux qui le tolèrent le mieux au début, il peut finir par déterminer une répugnance qui, si elle devient invincible, doit forcer à suspendre le traitement. Pour ne pas fatiguer le malade, il vaut mieux commencer graduellement, augmentant chaque jour la quantité du lait. Si le malade est docile ou manifeste un goût prononcé pour le lait, on peut établir d'emblée la diète lactée absolue, toute autre nourriture étant mise de côté ; mais il importe de ne jamais insister à ce que le malade continue cette diète lactée absolue quand l'estomac ne supporte pas bien le lait. Les aliments préparés au lait : riz, tapioca, sagou, farines d'avoine, de blé, de blé d'inde, sont compris dans la diète lactée et servent plus d'une fois à faire supporter le lait. On peut encore ajouter au lait les peptones qui en augmentent nécessairement les qualités nutritives. Le lait cru étant de plus facile digestion et plus nutritif que le lait bouilli, on doit le préférer à celui-ci. Quand l'estomac supporte mal le lait, comme cela a lieu dans la dyspepsie acide, on associe à l'aliment un alcalin quelconque : bicarbonate de soude, eau de chaux, etc. Souvent le lait donne lieu à de la diarrhée, ce qui en indique la non-digestion.

Quant à la dose, elle varie avec les circonstances et les indications particulières à chaque cas, l'habitude, etc. D'après Bartholow, il suffit, au début, de quatre onces données toutes les trois heures ; si tout va bien, on élève la dose, que l'on peut, dans les cas graves ou urgents, porter à deux, trois, quatre et même cinq pintes par jour. Le lait se prend ni trop froid ni trop chaud. En beaucoup de cas le malade consultera ses goûts personnels.