

que, encore trop peu répandue, hélas ! qui consiste à ne donner aux enfants que du lait stérilisé ou bouilli ; ils montrent, en outre, que les lois et règlements sanitaires applicables aux animaux ne tiennent pas suffisamment compte des dangers que ces animaux font courir à l'homme : le législateur paraît s'être uniquement préoccupé des moyens d'empêcher la propagation de la fièvre aphteuse, il semble n'avoir pas songé qu'elle pouvait se transmettre à l'homme ; aucune de ses prescriptions, pourtant si nombreuses et si minutieuses, ne vise l'usage alimentaire du lait des vaches atteintes de fièvre aphteuse. C'est une lacune regrettable qu'il serait urgent de combler.

Les règlements sanitaires ne devraient autoriser la vente du lait produit dans les vacheries où sévit la fièvre aphteuse, qu'après que le lait, en totalité, aura été bouilli ou pasteurisé à 85° c.

Le virus aphteux est détruit presque instantanément par le chauffage à 80°. En imposant la pasteurisation à 85°, on aura donc toute garantie que ce lait sera complètement inoffensif ; et, comme le lait pasteurisé à 85° n'a pas le "goût de cuit" du lait bouilli, le nourrisseur pourra continuer à le distribuer à ses clients.

Grâce à la réaction de Sterch, les agents du service sanitaire pourront aisément s'assurer que le lait des vacheries où règne la maladie a bien été pasteurisé à 85°.

Voici en quoi elle consiste : à 10 centimètres cubes du lait suspect, on ajoute quelques gouttes de la solution médicinale d'eau oxygénée ; après agitation on y laisse tomber deux ou trois gouttes d'une solution à 2 p. 100, fraîchement préparée, de paraphénylendiamine ; si le lait n'a pas été chauffé, il prend immédiatement une coloration gris bleuâtre qui vire promptement au bleu indigo foncé ; le lait reste blanc s'il a été porté à une température supérieure à 80° ; la réaction est si sensible qu'elle se produit même si l'on a ajouté au lait chauffé 5 p. 100 de lait non chauffé. ¹

En Danemark une loi prescrit de pasteuriser à 85° tout lait destiné à la consommation de l'homme ou des animaux, et ce,

¹ Le procédé suivant est indiqué par le *Chemisches Centralblatt*. A une certaine quantité de lait on ajoute une ou deux gouttes d'eau oxygénée, puis une petite proportion d'une solution d'amidon, contenant 2 p. 100 d'iodure de potassium.

Si le lait est cru, il se colore en bleu foncé, l'iode étant mis en liberté. Si le lait a été bouilli, la coloration bleu ne se produit pas.