

le receveur dans la ville ; par le voiturier qui le distribue aux pratiques ; par le boutiquier qui le détaille. La principale et la plus fréquente falsification est d'abord la soustraction de la crème et ensuite l'addition d'eau.

La soustraction de la crème peut être aisément reconnue à l'aide du *cremomètre*. Dans une éprouvette graduée en 100 divisions, on abandonne du lait pendant vingt-quatre heures et à la température de 25 *dég.* centigrades. (77. 5. *dég.* Fahr). Si le lait est bon, il y a une couche de crème occupant 10 divisions de 90 à 100. Quand on veut procéder plus rapidement, on ajoute quelques gouttes d'acide acétique et on y plonge l'appareil pendant un quart d'heure dans un bain marie. Cette épreuve permet d'apprécier sérieusement la valeur du lait. Quant à l'addition de l'eau, il faut se rappeler que la densité du lait est 1,032 par rapport à l'eau ; et par l'emploi du *pèse lait* ou du *Lactodensimètre*, on reconnaît la présence de l'eau par la densité plus légère du lait qui n'est plus alors que 1,016.

Nous ne donnerons par la composition chimique du lait ; nous nous contenterons de dire que le lait étant un type d'aliment complet, on doit y trouver des matériaux plastiques et respiratoires. Il renferme en effet le beurre (corps gras) ; de la caséine, de l'albumine (substances azotées) ; du sucre de lait (matière sucrée) des sels divers et surtout du phosphate de chaux indispensable à la formation du système osseux.

À la suite de nombreuses analyses qui y ont été faites, le laboratoire municipal de Paris a établi une moyenne pour la composition du lait. Pour être réputé bon, un lait doit contenir par litre : 40 grammes de beurre, 52 grammes 70 de lactine, (sucre de lait) ; 30 grammes de caséine et d'albumine ; 6 grammes de sels

et 870 grammes d'eau. Tout lait qui s'écarte sensiblement de cette composition est considéré comme dénaturé par quelque fraude.

Sur 1,037 échantillons apportés au laboratoire pendant les dix derniers mois de 1881, 542 plus de la moitié ont été trouvés mauvais ; 177 étaient passables ; 318 seulement bons. Nous ne voyons pas relevées dans le détail des fraudes, ces sophistications monstrueuses dont on entend parler parfois : Lait de cervelles broyées, eau blanchie avec du plâtre ou de la farine. Les on dit sont relegués parmi les légendes. Les mélanges d'eau sont bien suffisants et constituent une fraude assez marquée sans qu'il soit nécessaire de recourir aux fraudes qui soulèvent le cœur.

LE LAIT ET LA MORTALITÉ INFANTILE.

La statistique nous démontre la prodigieuse mortalité infantile sans cesse causée par la nourriture artificielle. Voyons comment cette manière de nourrir les enfants peut leur être préjudiciable. Le lait est-il acide ou écrémé ou altéré de quelq'un autre manière qu'il devient une nourriture insuffisante, impropre, et détermine la débilité, la diarrhée, causes les plus fréquentes de mort chez l'enfant. Le lait séjourne-t-il quelque temps dans une chambre à coucher que l'atmosphère de cet appartement qui est impropre à sa conservation, l'altère rapidement. Le biberon dont on se sert pour alimenter l'enfant n'est-il pas d'une propreté excessive qu'il enlève à la qualité du lait. L'agitation du roulage de la voiture qui transporte le lait de la campagne à la ville est encore une cause d'altération. La nourriture des vaches avec des substances alimentaires qui ont la propriété d'augmenter la quantité du lait lui fait perdre en qualité ce qu'il gagne en quantité. La vache en stabulation durant l'été