

Nous avons vu les moyens de purification et de conservation du lait de vache pour rapprocher sa composition de celui du lait de femme. La nécessité de corriger le lait de vache, que sa trop grande quantité de caséine rend lourd et indigeste, de même que la grosseur du coagulum formée dans l'estomac par l'action de la présure, a été comprise et étudiée depuis longtemps.

On a commencé par ajouter de l'eau au lait, puis des décoctions d'orge, de riz, de gruau, de mucilage de gomme etc. En voulant trop bien faire on tomba dans l'excès contraire et le lait était tellement dilué qu'il fallait donner aux enfants des quantités énormes de liquide pour les faire pousser, ce qui amenait de nombreux troubles digestifs causés par dilatation d'estomac. Plus tard on ajouta une plus grande quantité d'hydrates de carbone pour compenser la pauvreté en beurre due au coupage.

On a aussi essayé d'ajouter au lait coupé une certaine quantité de crème de lait, procédé compliqué, dispendieux, faisant courir de grands risques à la pureté du lait à cause des manipulations nécessitées.

Je n'entreprendrai pas de décrire par le menu toutes les méthodes employées, ce serait trop long et nécessiterait des recherches à n'en plus finir, je cite seulement les plus répandues et les plus connues.

LAIT HUMANISÉ dans lequel on sépare seulement l'excès de caséine sans coupage en conservant par conséquent les sels et les matières grasses.

LAIT MATERNISÉ, où la caséine est diluée par coupage, et les matières grasses conservées par centrifugation.

On a cherché depuis quelques années d'obtenir sans mélange pharmaceutique un lait naturel plus riche en phosphore et en chaux que le lait ordinaire.

LE LAIT PHOSPHATE. En fumant les prairies avec des phosphates et des superphosphates de façon à donner au fourrage une forte teneur en acide phosphorique, on a obtenu un lait contenant 6 et 7 grammes de phosphates au lieu de 3 et 4.

Ce lait est un bon aliment pour les débiles, les faibles, les rachitiques, c'est le meilleur mode connu d'administrer des phosphates assimilables.

Lé Babeurre (buttermilk) qui se donne pur et sucré ou additionné à froid de quelques grammes de farine de riz, est le liquide séreux que laisse la crème lorsque sa partie grasse a été transformée en beurre.

Lait de Backhaus. Ce procédé très compliqué consiste d'abord à séparer le lait gras du lait maigre, celui-ci est traité par la pancréatine et la présure, laissé 25 minutes à une température de 35°, la caséine alors est à demi digérée, on filtre, on ajoute une quantité de crème 25 grammes par litre, puis 10 à 20 pour 1,000 de lactose, enfin on stérilise à 105° pendant une demi-heure.