

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.

*Le 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 panneréatine et la présure, laissé 25 minutes à une température de 35° c.; la caséine alors est à demi digérée, on filtre, on ajoute une quantité de crème, 35 grammes par litre, puis 10 à 20 p. 1000 de lactose, enfin on stérilise à 105° pendant une demi-heure.

*Procédé de Morgan Rotch.* — Plus compliqué encore que les précédents. On centrifuge pour séparer la crème du lait, on prépare une solution de lactose à 1/20, le médecin traitant envoie son ordonnance détaillée au laboratoire où les employés l'exécutent suivant le pourcentage en graisse, en protéïde, en sucre et en alcalin.

*Lait condensé, poudres alimentaires, baby's food, etc.* — Toutes ces préparations solides s'éloignent trop de l'idéal lait de femme pour servir efficacement à l'élevage des enfants. Comme aliment de transition à l'époque du sevrage, je ne conteste pas leur utilité, ou encore comme pis aller dans les pays chauds où le lait est rare et où il ne peut se conserver frais d'une traite à l'autre. Mais pour nous leur usage est dangereux et nuisible.

Tous ces procédés qui nécessitent de grandes connaissances physiques et chimiques ont tous le même inconvénient, ils ne sont pas pratiques, et nous traitons pratiquement une question pratique. De plus ces laits doivent être travaillés immédiatement après la traite et les résultats qu'ils ont donnés sont loin d'être encourageants.

Quei moyen devons-nous donc choisir pour corriger le lait de vache d'une manière suffisante et pratique.

Ce moyen est le chauffage au bain-marie à 100° pendant 25 minutes après addition d'une certaine quantité d'eau sucrée à