

IV

LA STÉRILISATION

Ses effets sur la digestion, etc.

Opinion de M. le Dr ANDRÉ DUMONT, Fondateur de "L'Œuvre du Bon lait"
Louvain.

Secrétaire-rédacteur au Congrès de Bruxelles 1907

Le premier et le plus grand avantage de la stérilisation c'est la destruction des microbes pathogènes et saprogènes. Avantage immense, car si peut-être, la tuberculose et les autres maladies contagieuses ne se transmettent que rarement par le lait, il n'en est pas de même du choléra infantile ou gastro-entérite des nouveaux-nés qui tue de 20 à 50 pour cent des enfants et qui se transmet la plupart du temps par le bactérium coll. que contient toujours le lait de vache cru, et par d'autres microbes qui s'y rencontrent fréquemment.....

La modification de l'état de division et de l'état moléculaire du caillot, permet à la caséine d'être plus facilement mise en contact intime avec les sucs digestifs et par conséquent d'être plus aisément digérée.

De même M. Michel en faisant une étude comparative de l'action des divers ferments digestifs sur les matières albuminoïdes du lait cru et du lait stérilisé a montré à l'avantage de ce dernier. Il conclut également, que la stérilisation ne diminue pas la digestibilité de ces matières albuminoïdes, mais qu'elle semble au contraire l'augmenter.

Les faits cliniques, les plus importants assurément, sont là pour prouver que le lait stérilisé n'est pas indigeste, car MM. EHONBERGER et Hofmeister, analysant les résidus fécaux des nourrissons élevés au lait stérilisé, ont trouvé des matériaux non assimilés, M. BENDIX, de Berlin, au contraire, par des exemples sérieux, a montré la parfaite assimilabilité des matériaux quaternaires et des matières grasses chez les enfants nourris avec ce lait.

M. Koplich de New York, a confirmé cette affirmation.

Les statistiques publiées par M. WEBER sont la meilleure preuve que le lait stérilisé est parfaitement toléré et assimilé.

MM. BUDIN, COMBY, PINARD, MAYGRIER, LAZARD, VARIOT, après plusieurs années de pratique, déclarent que les nourrissons supportent très bien le lait stérilisé.

Il ne faut pas, dit Lazard, s'en tenir à des expériences de laboratoire, mais examiner comment les nouveaux-nés, qui sont après tout le meilleur réactif, supportent le lait stérilisé. Or, ils le digèrent parfaitement et gagnent en poids. Bien plus, grâce au lait stérilisé, on a sauvé des enfants qui n'avaient que le tiers ou la moitié du poids normal.

M. ULECIA (MADRID) présente une communication sur la valeur nutritive du lait stérilisé et donne un résumé des objections faites