

Ce procédé peu compliqué a été vulgarisé par la simplicité des appareils qu'il nécessite, la sécurité qu'il présente et l'avantage qu'on y trouve de n'avoir plus à manipuler le lait une fois le chauffage terminé.

Un grand nombre d'appareils sont aujourd'hui sur le marché, se rapprochant tous plus ou moins à celui inventé par Soxhlet.

Vous connaissez tous ces appareils aussi je me borne à énumérer ses différentes parties.

Une marmite couverte renfermant un panier en fil de fer qui contient 8 à 10 bouteilles graduées à goulot assez petit pour permettre d'y adopter une tétine.

Dans chaque biberon on verse la quantité suffisante pour un repas, de lait pur ou coupé et sucré selon l'ordonnance du médecin, le panier garni de ses biberons est mis dans la marmite qui doit contenir assez d'eau froide pour recouvrir le niveau du lait mis dans les dits biberons; on porte le tout sur le feu et quand l'eau entre en ébullition on compte 25, 30, 40, minutes suivant l'opinion du médecin.

Voyons brèvement au point de vue microbe et modification le résultat que l'on obtient.

Le lait contenu dans les bouteilles de l'appareil est porté à une température qui ne dépasse pas 99°C.

Il est évident que plus longtemps cette température sera maintenue moins le lait renfermera de microbes et de germes modificateurs. Après 15 minutes, on a plusieurs centaines de microbes; après 30 minutes, quelques dizaines; après 45 minutes, un lait parfois absolument stérile après 24 heures de repos. La conclusion qui nous arrive tout naturellement est qu'il faut laisser le lait chauffer pendant 45 minutes au moins, ce qui n'est pas tout à fait le cas. Chauffé trop longtemps le lait prend la teinte brune citée plus haut, et un goût aromatique fastidieux. De plus si on porte à l'étuve à 37° un lait ainsi chauffé pendant 45 minutes, 9 fois sur 10, ce lait s'y cogulera après un séjour de 5 à 20 jours. Donc la stérilisation n'est pas parfaite.

Cela est vrai, mais comme le lait ainsi préparé doit être consommé dans les 24 heures, nous avons la certitude absolue que si la stérilisation a été bien faite le lait peut se donner sans crainte; ne renfermant aucun microbe pathogène ni ferments susceptibles de l'altérer dans ce laps de temps, de plus les autres avantages que présente ce procédé sont trop grands pour ne pas maltraiter un peu la théorie.

De plus n'oublions pas que quelques parfaits que soient les moyens employés, l'alimentation au lait de vache n'est qu'un pis aller, il faut du lait de femme à l'enfant celui-là faisant défaut, il nous faut bien être satisfait de ce que nous trouvons mettant de notre côté toutes les chances de réussite en nous appuyant sur la théorie revue et corrigée par la pratique.