

impartiale de ces travaux que vient de faire devant l'Académie la Commission des prix (MM. Rogue, de Villiers, Th. Roussel, Lagneau, Budin) par l'organe de son rapporteur, M. Charpentier.

Avant d'entrer en matière, M. Charpentier rappelle que la majorité de l'illustre Compagnie s'est prononcée en faveur du lait bouilli; toutefois, dans un esprit de haute impartialité, l'Académie a voulu fournir aux concurrents "un moyen de décider cette question qui a soulevé déjà, et qui soulèvera probablement encore longtemps, de si vives discussions."

Nous regrettons de ne pouvoir suivre le savant rapporteur dans les appréciations qu'il formule à propos de chaque mémoire, mais nous nous faisons un plaisir de transcrire, d'après le *Bulletin officiel*, celles qu'il consacre aux deux mémoires que la Commission des prix juge les plus importants de la série. (N<sup>o</sup> 2 et n<sup>o</sup> 7).

C'est ce nous semble le meilleur moyen de présenter à nos chers lecteurs *l'état actuel de la question!*

Dr J. M. C.

MÉMOIRE N<sup>o</sup> 2.—"Devise: J'ai seulement fait ici amas de fleurs étrangères, n'y ayant fourni du mien que le fil et les lier." (Montaigne).

Tout en reconnaissant la supériorité du lait d'ânesse, l'auteur déclare qu'il se bornera à étudier le lait de vache, et divise son travail en trois grands chapitres:

1. Étude des modifications éprouvées par le lait du fait de l'ébullition, et comparaison de la digestibilité et du pouvoir nutritif du lait cru et du lait bouilli;
2. Effet des deux laits sur la santé des enfants;
3. Le lait considéré comme agent de transmission des maladies.

#### I.—VALEUR DU LAIT BOUILLI ET DU LAIT CRU.

1. *Modification du lait par l'ébullition.*—L'ébullition, comme premier phénomène, détermine l'apparition d'une pellicule blanchâtre plus ou moins épaisse et qui se renouvelle à mesure qu'on l'enlève. Caséine pour Millon et Consuraiter, albumine coagulée pour les auteurs actuels.

Comme deuxième phénomène, il y a formation de gaz, qui sont en majeure partie formés par de l'acide carbonique.

Enfin, l'ébullition fait perdre au lait une certaine quantité d'eau et certains principes volatils qui consistent à donner au lait cru sa saveur agréable.

Elle modifie également les propriétés biologiques. Ainsi la précipitation de la caséine, sous l'action de la présure, est moins rapide avec le lait bouilli qu'avec le lait cru. Dans le lait cru, la coagulation