

Maintenant, nous sommes arrivés à la fin de la première enfance : le petit garçon commence à jouer au soldat, la petite fille à la mère ; leur place à tous deux a déjà été prise au salon, il faut la leur donner aussi à la table commune ; ils ont les vingt dents de la première dentition, que faut-il de plus ?

Que l'on ne se fatigue pas de nos détails minutieux, de nos répétitions apparemment inutiles et qui sont néanmoins nécessaires ; notre excuse est dans la proposition suivante :

*Si l'on savait nourrir les enfants, et les nourrissons particulièrement, nous doublerions dans peu de temps le chiffre de la population infantile.*

Dans un précédent article nous avons dit que le biberon devait être l'adjuvant du sein maternel, et que l'on devait y avoir recours dès les premiers jours. Nous savons que cette opinion est combattue, mais nous la prêchons quand même, convaincu que nous sommes des avantages nombreux qui résultent pour la mère et pour l'enfant de cette pratique du biberon dans les premiers jours et pendant toute la longue période d'allaitement de l'enfant. Tous les petits renseignements concernant le lait de vache ne sauraient donc être lus avec indifférence. Il nous faut être grands connaisseurs de tout ce qui intéresse à un si haut degré le pauvre petit : son vin doit être de bonne provenance, et le terroir qui l'a produit, on ne doit pas douter plus de sa vertu que ne doutaient les anciens de la vertu de la femme de César.

*Le lait de vache possède-t-il toujours les mêmes propriétés ? Non.*

La physiologie—qui est une science qui nous enseigne le mode de formation de nos tissus : sang, chair, os, et le fonctionnement de nos organes—nous dit que le lait peut être facilement modifié dans sa composition par la nourriture. La connaissance de cette vérité est-elle importante au point de vue du sujet qui nous occupe ? A-t-elle une valeur pratique réelle ? Nous allons le voir.

Pour que le lait de vache soit utile à l'enfant, il faut que sa composition se rapproche le plus possible du lait de la femme. La différence est-elle bien grande ? Le lait de vache contient autant de graisse, moins d'eau, plus de sucre, de sels et de protéine, substance que les chimistes considèrent comme étant la base de la formation de nos tissus musculaires ; pour résumer en deux mots cette différence, nous dirons que le lait de vache est plus solide et contient moins d'eau.

Voici à présent ce qui peut arriver.

La quantité d'eau peut être augmentée. Les laitiers connaissent ces substances qui augmenteront la masse aqueuse du lait de la vache ; c'est pourquoi ils auront recours aux résidus de la distillerie, orge, betteraves, etc., l'expérience leur ayant fait constater que cette nourriture faisait donner plus de lait à leurs vaches. C'est le cas.