

meilleur que le lait cru est commencé chez des enfants plus âgés, mais avoir reconnu que dans la ville le lait cru ne convient guère qu'après six mois". Aussi tout en lui conservant ses indications bien spéciales dans certains cas particuliers, erythèmes papuleux, visculeux, strophulus, lichen, eczéma, impétigo, dans lesquels le lait cru peut parfois donner des résultats avantageux surprenants, tout en tenant compte aussi de certains idiosyncrasies qui font qu'un appareil digestif peut s'accommoder du lait cru alors qu'il est réfractaire à tout autre aliment, il paraît certain qu'on ne saurait en faire une nourriture parfaite pour tous les nourrissons. En vain on ajoutera au produit tout ce que peut le parfaire, d'humaniser, il restera possible que l'influence animale soit défavorable au plus grand nombre de nos petits, et M. Triboulet ajoute: "atténué dans les laits bouillis ou stérilisés, cette influence fâcheuse qui persiste dans les laits non cuits, me semble être la raison principale, en dehors des conditions économiques, de l'infériorité des laits crus pour les usages de la pratique courante. Comme conclusion générale à son rapport, nous trouvons: "L'allaitement par le lait stérilisé est un mode de nutrition précis presque réglable scientifiquement; l'allaitement artificiel exclusif, par le lait cru animal est plutôt une médication qu'une alimentation, est plutôt un art qu'une méthode, et comme tel, soumis à tout l'imprévu des prédispositions individuelles.

Si Monsieur Triboulet a cru devoir donner une appréciation aussi sévère sur le lait non bouilli, produit avec toutes les garanties d'aseptie imaginable, que faut-il penser du lait cru de la consommation courante. A cet effet, l'appréciation du Dr Dumont, fondateur de l'Oeuvre du bon lait à Louvain, ne saurait manquer de vous intéresser: "Quand on réfléchit, dit-il, aux conditions spéciales d'origine, de traite, de débit, dans lesquelles il doit se trouver pour pouvoir être donné sans danger aux enfants, il est bien juste que d'une façon générale on ne se croit pas autorisé à le recommander. On frémirait d'horreur, dit Vallin, à la pensée de boire de l'eau dans laquelle un vacher vient de se laver les mains; mais le lait couvre tout de sa blancheur perfide et nous buvons de confiance, parfois avec délices, le lait chaud encore du pis qui l'a fourni. Et monsieur Dumont ajoute: "l'administration du lait cru aux nourrissons demande chez les parents une intelligence avisée et un luxe de précautions et de logement que la plupart d'entre eux ne peuvent réaliser. Il s'agira donc avant de donner le lait aux enfants de détruire ou du moins annihiler ses effets nocifs."

Brouardel lui-même a écrit: Il est faux de dire que le danger du lait cru soit minime. Pour bien comprendre les dangers qu'on nous signale dans le lait cru, il convient de nous arrêter un instant et d'examiner quels sont les éléments utiles du lait et quels sont ceux qui, s'ils s'y trouvent, peuvent être nuisibles. Le lait comprend des matières azotées sous forme de caséine et de lactalbumine qui servent à produire nos tissus; 2 matières calorifiques, lactose et beurre, en outre le sérum qui sert à diluer ces éléments, contient en solution des sels inorganiques sous forme de

chlorure, de phosphates, et de citrate alcalins indispensables à la formation du sang et des os; de plus sous forme de zymases, oxydases et diastases oxydantes, un certain nombre de ferments organiques non figurés adaptés aux besoins du nouvel être. Ces sécrétions dit Marfan, sont des régulateurs des actes nutritifs identiques à ceux que l'organisme élabore au sein des tissus et destinés à suppléer à l'insuffisance de sécrétions du nouveau-né. La proportion de ces différents éléments, varie considérablement dans le lait de vache comparé au lait de femme comme on peut s'en rendre compte

| | Beurre | Sucre | Matière azotée | Sels | Extrait sec |
|------------------|--------|-------|----------------|------|-------------|
| Lait de femme... | 3.5 | 6.25 | 1.75 | 0.3 | 11.8 |
| Lait de vache... | 3.3 | 4.8 | 1.75 | 0.7 | 12.3 |

A côté de ces éléments qui donnent au lait ses qualités nutritives, il en existe d'autres qui peuvent le rendre nuisible: Ce sont les micro organismes qu'on retrouve dans le lait. Ces microbes sont de deux sortes pathogènes et saprophytes. Les microbes pathogènes retrouvés dans le lait peuvent venir directement de la vache: Tuberculose, charbon, fièvre aphteuse; ou bien y être introduits indirectement par les trayeurs, le séjour dans des endroits infectés, par des récipients malpropres et l'eau qui a servi à les rincer. De sorte que le lait peut ainsi servir de véhicule à la fièvre typhoïde, la diphtérie, la scarlatine, la pneumonie, le choléra et même la peste et la rage. (Dumont).

Pour ce qui concerne les diarrhées infantiles, notamment, les travaux de Lesage Hutinel, Marfan démontrent qu'elles sont dues, la plupart du moins, à l'ingestion du colibacille avec du lait cru ou insuffisamment stérilisé. Les microbes saprophytes du lait sont destinés à remplir dans le lait, comme dans tous corps privés de vie, leur office de décomposition et de restituer au monde minéral les matières organiques du lait. Ces microbes saprogènes s'attaquent les uns au lactose et les autres à la caséine.

Ceux qui s'attaquent au sucre, bacillus acide lactis, le transforment en acide lactique qui est ensuite transformé en acide butyrique par les bacillus butyriques de Pasteur. D'un autre côté, ces ferments, transformant le milieu alcalin du lait en milieu acide favorisent le développement du bactérium coli. Il est donc très important de se rendre compte de l'acidité du lait, et de rejeter tout produit dont le degré d'acidité dépasse 21 degrés à l'acidimètre. Le second groupe de microbes saprogènes s'attaque à la caséine qu'ils transforment en produits ammoniacaux et en acide très irritante pour l'intestin. La prolifération de ces agents microbiens se fait avec une rapidité considérable si les conditions de température sont favorables. Ainsi M. Miquel a pu constater que deux heures après une traite faite dans des conditions convenables le lait contenait 9,000 bactéries par centimètre cube. Après 15 hrs, à une température de 15 degrés on en a trouvé 100,000. Durant le même temps mais à 25 degrés, 72 millions à 35 degrés. A mesure qu'on s'éloigne, en la diminuant ou en l'augmentant, de cette température de 35 degrés on entrave la prolifération des microbes ou bien on les détruit complètement.

Il est reconnu que tous les microbes pathogènes sont