

tuer les microbes il faut chauffer le lait à 80° environ; d'autre part, on anéantit les ferments, auxquels on attribue généralement un rôle très important dans la digestion du lait.

Mais d'après plusieurs auteurs par contre, ces ferments ne seraient d'aucune utilité pour le nourrisson; *et en réalité, ce rôle utile n'a pas encore été prouvé nettement jusqu'à présent.*

Donc, jusqu'à nouvel ordre, chauffons suffisamment le lait; nous tuerons ainsi le plus sûrement les microbes.

Tous les rapporteurs sont d'accord pour dire que le lait doit être aussi pur et frais que possible.

Le procédé le plus sûr de se débarrasser des microbes est encore le chauffage suffisant.

---

Opinion du Dr BERLOIS, (Grenoble)

Congrès de Bruxelles 1907.

Quant à la destruction des ferments solubles et des phosphates organiques il juge que, alors même qu'il en serait ainsi, ce n'est pas une raison suffisante pour rejeter l'emploi du lait stérilisé car pour lui, l'enfant a plus de chances de vie avec du lait privé de ferments solubles et de phosphates organiques mais stérilisé que nourri avec du lait chargé de microbes. En présence des statistiques défavorables à la stérilisation, il faut toujours se demander si le lait stérilisé a été donné d'une manière rationnelle, à des enfants débiles ou vigoureux, s'il a été utilisé dès la naissance ou tardivement. (Dr Berlois directeur du bureau d'Hygiène de Grenoble, cité par Duclaux, de Louvain).

---

Opinions des Drs BENDIX, KOPLICH, DRAPIER, VAUDIN, DUCLAUX et MARFAN.

Congrès de Bruxelles 1907.

BENDIX, KOPLICH et DRAPIER ont démontré la parfaite assimilation du lait stérilisé. La précipitation des phosphates est évidente, la preuve réside dans le dépôt qui se forme sur les parois des flacons. Il suffit d'agiter le flacon pour rétablir la teneur normale de ces sels.

De plus, VAUDIN a montré que le phosphate précipité par la chaleur se redissout par le refroidissement grâce à la présence du citrate de soude et du lactose.

DUCLAUX a reconnu que la quantité de lactose ne diminue pas.

MARFAN admet que la destruction des ferments solubles est compensée à l'état normal par les ferments de l'intestin qui suppléent à ceux que la chaleur a détruits. Ce n'est pas le moment de reprendre les nombreuses discussions qui se sont élevées entre pédiatres, sur la question de savoir s'il faut donner la préférence au lait cru ou au lait soumis à une température plus ou moins élevée. Nous devons envisager ici la question à un point de vue général. Pour les adultes, les malades notamment, le lait stérilisé, constitue un aliment précieux, qui a conservé si pas la totalité, du moins la grande partie de ses propriétés nutritives.

Pour l'alimentation des nourrissons, de nombreuses expériences physiologiques et chimiques ont montré que le lait stérilisé, judicieusement employé, est un élément parfaitement assimilable.