

ne, mais cet inconvénient est minime si le lait est frais, de bonne qualité et consommé dans les 24 heures.

La *pasteurisation* n'est utile que pour conserver le lait un peu plus longtemps que le lait cru et permettre son transport, mais elle ne détruit pas les germes pathogènes ni les ferments lactiques et ceux de la caséine.

Lorsque l'un ou l'autre de ces procédés simples ne réussit pas on emploiera à tour de rôle et dans l'ordre donné plus haut les différents procédés de correction du lait de vache déjà mentionnés, en se rappelant toutefois que leur usage doit être temporaire afin d'éviter le rachitisme, le scorbut et la gastro-entérite chronique, affections plus fréquentes avec les laits industriels et les farines lactées qu'avec le lait cru ou stérilisé à domicile.

Le *second écueil* que l'enfant tout jeune doit traverser c'est le *sevrage*, c'est-à-dire une période délicate et difficile pendant laquelle il faut entraîner progressivement le tube digestif de manière à lui permettre de supporter et de digérer convenablement tous les aliments. On fera prendre à l'enfant d'abord de l'amidon (céréales et légumes), puis de la graisse (crème, beurre, jaune d'œuf) et enfin les substances azotées (viande): ces aliments seront frais variés, en quantités très minimes et peu souvent pour commencer puis très graduellement et très lentement croissantes afin d'éviter la cachexie du sevrage (arrêt de croissance, amaigrissement, anémie, troubles digestifs, insomnie, refus de marcher, tristesse). Au lieu de mettre un jour ou une semaine à sevrer l'enfant, on prendra un, deux ou mieux plusieurs mois; on s'arrangera de manière à ne sevrer complètement qu'entre 12 et 20 mois.