

COMMENT NOURRIR LES ENFANTS

(Suite)



C'est bien l'occasion de dire ce que l'on doit penser des nombreux aliments que le commerce offre à la mère qui croit que son enfant n'a pas assez du lait pour le nourrir et le fortifier.

La réclame est ingénieuse ; Sainte Beuve a dit que l'avenir du commerce était à la contrefaçon ; contrefaire, c'est-à-dire faire la même chose, imiter ; eh bien ! croit-on que l'on puisse imiter le lait de la mère !! Voyons quelle est la mère qui va croire cela.

Je comprends que l'on imite les produits artificiels, mais les produits naturels : allons donc. On vous trompe lorsque l'on vient vous dire que dans cette bouteille ou dans cette boîte, c'est du lait maternel condensé ; vaudrait tout aussi bien dire que cette bouteille et cette boîte sont une imitation réelle des réservoirs naturels dans lesquels l'enfant affamé va puiser sa nourriture.

Non, messieurs les chimistes, ces préparations que vous recommandez ne sont pas telles que vous voulez bien le faire croire ; elles ont passé par des laboratoires non payés pour parler, et l'on a tiré la conclusion d'après l'analyse, que la plupart, sinon toutes, contenaient des ingrédients qui ne devaient pas s'y trouver et étaient complètement dépourvues des principes essentiels qu'elles se vantaient de posséder.

Et puis, il n'y a pas que le laboratoire qui a parlé, (1) la clinique, le médecin ont observé tous les deux ; à l'Hôpital et il a été conclu comme chez le chimiste honnête : les mauvais effets constatés le plus souvent obligent de ne pas recommander ces préparations trompeuses : les bébés mignons que l'on rencontre sur les cartes de la réclame, n'ont jamais acquis leur apparence de bonne santé au moyen du Liebig food, etc. Cependant il est important qu'un enfant puisse avoir à sa disposition une nourriture toute prête ; celle de Nestlé préparée au lait est tellement recommandée par les autorités médicales les plus compétentes que nous sommes obligé de faire exception pour cette préparation qui réunit à un haut degré les éléments réparateurs et nutritifs nécessaires.

L'arrowroot dont on fait un si grand usage doit être considérée comme nuisible vu la grande quantité d'amidon qu'elle contient.

Churchill et bien d'autres avec lui recommandent *la gelée de pain*. On la prépare de la manière suivante : on prend la mie du pain rassis, on la sépare en petits morceaux, et on la recouvre d'eau chaude, puis on laisse tremper pendant quelque temps. Ensuite on égoutte et on ajoute de l'eau fraîche que l'on fait bouillir jusqu'à ce que le pain devienne bien mou ; l'on

(1) Roth.