

jamais je n'ai rencontré un cas de scorbut infantile produit par l'usage exclusif du lait *pur stérilisé à 108°*.

AU CONGRES INTERNATIONAL DE PEDIATRIE A PARIS, en 1900, m'appuyant sur une expérience de plusieurs années, j'ai montré les avantages du lait de vache stérilisé industriellement à 108°, peu de temps après la traite, au lieu même de sa production, dans des flacons de un demi litre, bouchés de liège paraffiné.

La stérilisation en petits flacons par la méthode de Soxhlet présente de tels avantages pratiques qu'elle a été acceptée dans le monde entier. Mais comme M. Duclaux et d'autres auteurs l'ont montré, cette stérilisation ne peut être que relative. (Traité d'hygiène infantile par Variot, p. 332).

VI

La destruction des enzymes.

Ce qu'il faut en penser.

Communication faite en 1904 à l'Académie des Sciences, par M. le Dr VARIOT.

10.—Le lait stérilisé à 108° conserve toute sa valeur nutritive. Il n'est inférieur, ni au lait pasteurisé à 80°, ni à celui qui a été simplement chauffé à 100° à l'appareil de Soxhlet.

20.—La destruction, par la chaleur, des enzymes la légère altération du lactose, la précipitation douteuse du citrate de chaux ou l'altération des léciithines n'influent pas de façon sensible sur son assimilabilité.....

Opinion du même Dr VARIOT.

Exprimée au Congrès de Paris 1905.

C'est la balance qui nous a permis de défendre le lait stérilisé industriellement, contre les critiques mal fondées auxquelles il a été en butte. Nous avons produit un grand nombre de courbes d'enfants normaux ou même atrophiques, élevés heureusement ou restaurés avec ce lait surchauffé à 108°, et nous avons ainsi montré que la destruction par la chaleur des enzymes, des ferments vivants du lait, etc., n'avait pas grande importance dans la pratique. Après une expérience de douze années, et après avoir fait distribuer environ 400,000 litres de ce même lait stérilisé, l'usage régulier de la balance me donne le droit de déclarer que ce lait a gardé toute sa valeur alibile; jamais je n'ai observé un cas de maladie de Barlow en connexion avec l'usage du lait stérilisé à 108°, sur plus de 3,000 enfants.

Opinion de M. le Dr BASNAU, (Amsterdam).

Congrès de Bruxelles 1907.

En ce qui concerne les ferments, le lait en contient plusieurs. Une température de 60° à 70° en détruit la plupart. Or, d'une part si pour