

vache que l'on peut utiliser cru sans danger chez les nourrissons qui ne digèrent pas le lait bouilli ou stérilisé. — Tout enfant nourri au sein prend un liquide stérile ne contenant aucun germe de fermentation ou de maladie lorsque la nourrice est saine. Tandis que le lait de vache a pu subir depuis le moment de la traite jusqu'à celui de la consommation, des altérations spontanées, des manipulations, des fraudes qui le rendent nuisible pour un nourrisson dont le tube digestif est beaucoup plus sensible que celui du grand enfant, de l'adolescent et de l'adulte. En été surtout, le lait cru s'aigrit et produit des troubles digestifs divers. Si ce lait cru provient d'une vache tuberculeuse, s'il a été étendu d'eau souillée de microbes pathogènes (typhiques, paratyphiques etc) on peut avoir des accidents sérieux. Il vaut donc mieux le faire bouillir pour les nourrissons lorsqu'on ignore sa provenance et les précautions prises pour la traite et la conservation. "L'ébullition à l'air libre est une "nécessité, plus même un devoir dont on ne doit jamais se "dispenser dit M. Variot. Il faut que dans l'esprit des inté- "ressés l'idée qu'il n'existe pas de lait pur soit bien arrêtée, "quelle que soit la provenance du lait quelle que soit la saison, "afin que cela devienne une ligne de conduite dont on ne doit "pas se départir, un précepte auquel on ne doit jamais manquer "de se conformer, surtout lorsqu'il s'agit des enfants."

Le lait bouilli à l'air libre n'est pas l'idéal : il donne bien des mécomptes. On a trouvé mieux dans la stérilisation à domicile qui détruit les microbes pathogènes et les saprophytes du lactose et qui modifie le lait de vache de manière à le rendre plus digestible et plus assimilable à la condition d'être faite le plus tôt possible après la traite, c'est-à-dire depuis moins de 6 à 8 heures pendant l'hiver et 2 ou 3 heures pendant l'été. Il est vrai que la stérilisation à domicile ne détruit pas les ferments de la caséi-