

de l'enfant est en danger, il ne faut pas hésiter à faire passer la pulpe au tamis.

Ce régime répugne souvent aux mères de famille, mais il n'en est pas moins excellent; et d'ailleurs en se servant de petits artifices il constitue une nourriture très-agréable.

On mélange la pulpe à des confitures de groseilles, à du sucre, et l'on en fait de petites boulettes qu'on leur donne à avaler. Ainsi préparé, cet aliment n'a plus le goût de chair crue, et il est impossible d'en reconnaître la nature. Lorsque la maladie a cessé, on peut confectionner de petites quenelles salées, à forme allongée, qu'on donne dans un bouillon.

Si les enfants refusent encore, malgré ces précautions, on mélange la pulpe à du chocolat à l'eau, et l'on obtient un nouveau met dont le goût sera peut-être plus facilement supporté.

La dose donnée les premières fois ne doit pas être en quantité considérable, parce que les enfants peuvent s'en dégoûter ou en avoir des indigestions.

L'enfant qui a la diarrhée de cette nature réclame des soins de propreté tout particuliers; sans cela son corps ne présente plus bientôt qu'une foule d'ulcérations qui ne font que contribuer à l'affaiblir. Les jambes, les fesses surtout, ont besoin d'être essuyées souvent et saupoudrées avec de la poudre de toilette; la diarrhée est acide et brûlante et excorie ces dernières parties très-facilement.

SEVERIN LACHAPPELLE.

L'OLÉOMARGARINE.

L'enquête entreprise depuis quelques mois par le comité sanitaire du sénat de New-York sur la falsification des produits de laiterie est fertile en révélations bien faites pour dégoûter à tout jamais de manger du beurre ou plutôt ce qui se vend sous son nom, car il est établi que

le beurre véritable est devenu à peu près introuvable à New-York et qu'on lui a généralement substitué deux produits chimiques écœurants, l'*oléomargarine* et la *butterine*.

Tous deux ont pour base essentielle des rebuts d'abattoir, de la graisse provenant d'animaux sains ou non. Un des derniers témoins entendus, Charles Moses, était employé dans une manufacture d'oléomargarine et y a perdu irrémédiablement la santé. Il est devenu chauve, ses ongles sont tombés, les quelques dents qui lui restent sont branlantes, il a les membres gonflés et endoloris. Au dire des médecins qui ont examiné cette épave humaine, sa pitoyable condition est un effet de l'acide nitrique employé dans la fabrication de l'oléomargarine pour la désinfecter et la conserver. L'acide nitrique est un caustique, puissant destructeur des tissus animaux. Rien n'est plus dangereux que de manipuler cette substance, sinon de manger des produits auxquels elle est mêlée.

D'autres dépositions ont établi que la graisse employée pour la fabrication, non seulement du soi-disant beurre, mais aussi des fromages, est souvent avariée, et quelquefois trichinée.

Au commencement de l'enquête, l'opinion générale était que la loi devrait autoriser la fabrication de l'oléomargarine et de la butterine, mais à la condition expresse de les vendre pour ce qu'elles sont, et non sous l'étiquette frauduleuse de beurre. Ce sentiment a été modifié par les révélations de ces derniers jours, qui ont prouvé la pernicieuse influence que les imitations chimiques des articles de laiterie peut et doit exercer sur la santé publique. Aujourd'hui, beaucoup de personnes sont d'avis que la fabrication de ces immondes aliments devrait être absolument interdite.