

Bulletin de la Société
scientifique d'hygiène
alimentaire et d'alimentation
rationnelle de l'homme

Société scientifique d'hygiène alimentaire (France). Auteur du texte. Bulletin de la Société scientifique d'hygiène alimentaire et d'alimentation rationnelle de l'homme. 1924.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

Réglementation du lait sec (*Maternity and Child Welfare*, décembre 1923). — En Angleterre, à partir du mois de mai prochain, le lait sec devra répondre aux exigences suivantes : le lait pur ne pourra contenir moins de 26 % de corps gras — le lait écrémé au quart, moins de 20 % — le lait écrémé à moitié, moins de 14 % — le lait écrémé aux trois quarts, moins de 8 %. Quant au lait écrémé totalement, ou ne contenant pas 8 % de corps gras, il devra être étiqueté comme tel et, en outre, chaque boîte devra porter la mention « impropre à l'alimentation des nourrissons ».

Règle à calcul pour le dosage des éléments constitutifs du régime alimentaire, par Victor GALLEMAERTS et Gérard de BUYL (*Bruxelles-Médical*, 1924, 4, p. 721). — Tout régime alimentaire doit représenter un nombre suffisant de calories, établi en fonction du poids, de la taille ou de la surface du corps. Ces calories sont fournies par des hydrates de carbones, des protéines et des graisses ; mais la composition du régime varie suivant la maladie et suivant les individus. Les calculs longs et minutieux peuvent être évités au moyen d'une règle à calcul spéciale, inventée par les auteurs. Cette règle comporte pour chaque élément constitutif du régime une échelle graduée en grammes, l'unité « calorie » étant représentée par la même longueur sur toutes les échelles.

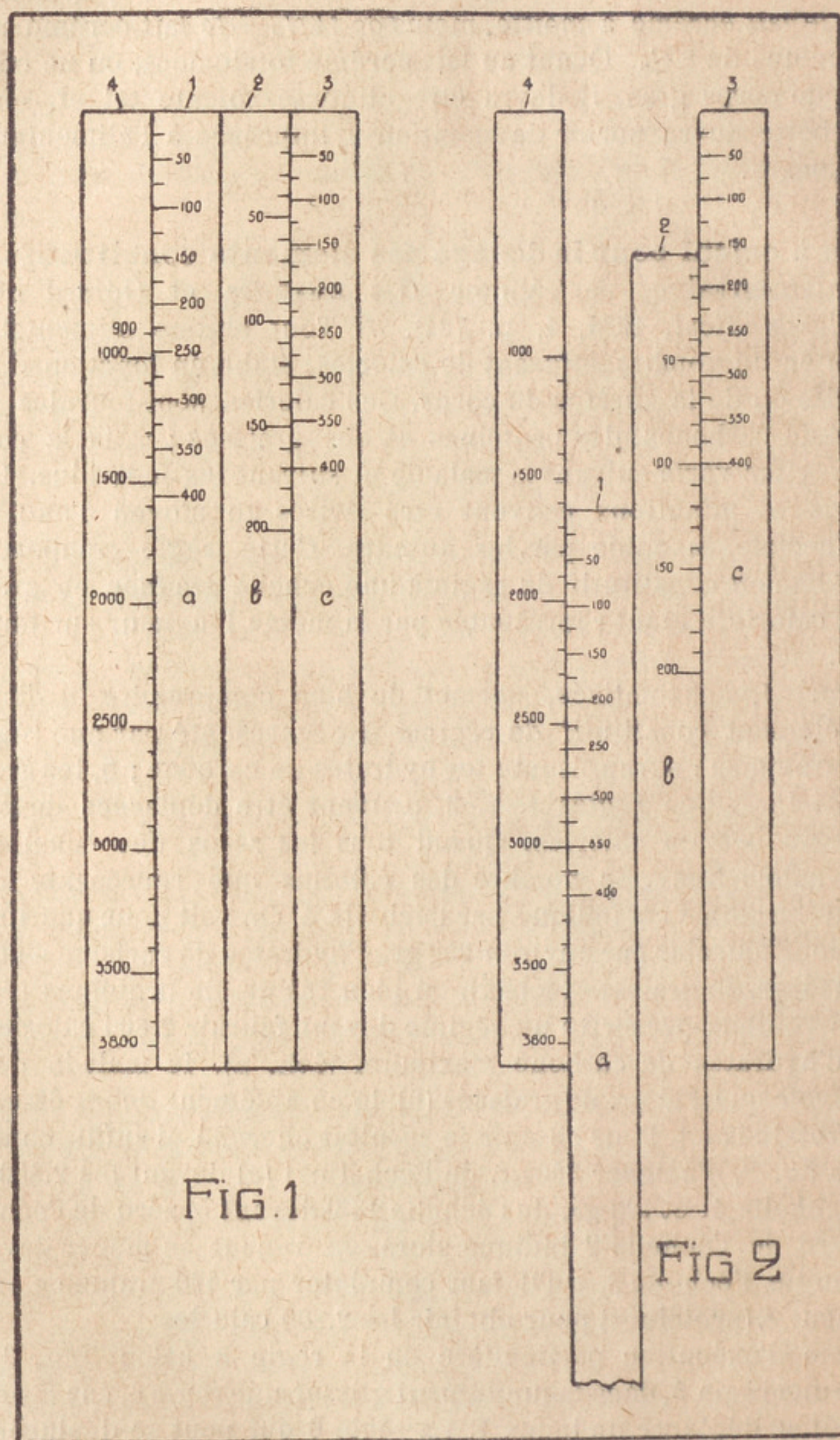
La figure 1, schématisée, permet de bien comprendre le dispositif. Chaque élément constitutif du régime est représenté par une règle graduée en grammes : a, représente les hydrates de carbone ; b, les graisses ; c, les protéines. Ces règles 1, 2, 3, peuvent être déplacées devant une règle 4, graduée en calories. Quand tous les zéros des échelles sont sur une même ligne, le nombre des calories que représente chaque graduation-gramme est indiqué par l'échelle 4. On voit donc que 1.000 calories seront fournies par environ 252 gr. d'hydrates de carbone (échelle 1) ou bien 116 gr. de graisses (éch. 2), ou bien 264 gr. de protéines (éch. 3).

Si nous voulons prescrire un régime devant fournir 2.800 calories avec 300 gr. d'hydrates de carbone maximum (éch. a), le malade ne pouvant recevoir que 120 gr. de graisses (b), le complément devra être fourni par les protéines (c). Pour obtenir le résultat cherché, il suffit, comme le montre la fig. 2, d'amener 300 gr. de l'échelle 1 (a) devant les 2.800 calories de l'échelle 4, et 120 gr. de l'échelle 2 (b) devant le zéro de l'échelle 1, le trait zéro de l'échelle 2 indique alors, en venant se placer devant la graduation de l'échelle 3, qu'il faut compléter par 160 grammes environ de l'élément c (protéines) pour obtenir les 2.800 calories.

La forme d'exécution particulière de la règle à calcul (fig. 3 et 4) comporte une règle 5, dans laquelle peut glisser une règle 6, sur lesquelles règles peut se déplacer un index 7. La règle 6 qui peut se déplacer dans et par rapport à la règle 5, porte, d'un côté, les graduations-gramme des quantités d'hydrates de carbone et, de l'autre côté, celles des graisses. La règle 5 porte d'un côté les grammes de protéines et de l'autre les quantités globales de calories. L'index 7 peut être déplacé sur ces quatre graduations.

Dans la détermination du régime alimentaire, la règle est utilisée

comme suit : Etant donné que le régime alimentaire du malade doit représenter par exemple 3000 calories et que le malade ne peut supporter que 250 gr. d'hydrates de carbone, on amène ce dernier nombre devant la



graduation 3000 de l'échelle des calories. On place l'index 7 sur le zéro de la graduation-gramme de la règle 6 et on remonte cette dernière de manière à amener la quantité maximum de grammes de graisses tolérée sous le trait 7, par exemple, 170 grammes, le zéro de l'échelle des graisses

se trouvant alors en face de 150 gr. de protéines. Le régime complet, donnant 3000 calories, devra se composer de 250 gr. d'hydrates de carbone, 170 gr. de graisses et 150 gr. de protéines.

Inversement, la règle peut servir à déterminer rapidement le nombre de calories d'un régime connaissant la quantité de graisses, d'hydrates de carbone et de protéines qu'il contient.

Les échelles de cette règle ont été établies d'après les données classiques, c'est-à-dire que 1000 gr. de graisses donnent 865 calories, 1000 gr. de protéines = 368 calories et 100 gr. d'hydrates de carbone = 388 calories.

Le lait peut être un aliment dangereux. Mesures à prendre pour rendre inoffensive sa consommation, par L. GARNIER et MARANGE (*Rev. d'Hyg. et de Prophyl. soc.*, 1924, n° 3, p. 65). — De tous les aliments offerts aux individus de l'espèce humaine, c'est incontestablement le lait qui offre le maximum de qualité à la condition qu'il soit bon et non altéré.

Un bon lait est le produit de la traite complète, faite d'une façon continue, d'une vache parfaitement saine et propre, bien logée, bien nourrie, bien soignée, la traite étant pratiquée par une personne en bon état de santé et propre.

Pour que le lait puisse conserver ses qualités, les vases qui le reçoivent doivent être stérilisés ; en outre, le liquide doit être refroidi le plus rapidement possible et conservé à une basse température.

Le lait obtenu dans ces conditions est le meilleur des aliments, non seulement pour les enfants et les malades, mais encore pour tous ceux qui sont appelés à le consommer. Malheureusement, ces conditions ne sont jamais remplies.

Parmi les causes d'altération, on peut citer la malpropreté des étables contenant les vaches laitières, l'état défectueux des locaux, la présence constante des matières fécales dans l'écurie et sur la peau des animaux ; ni l'un ni l'autre ne sont jamais lavés et on trouve couramment dans le lait mis en vente des parcelles de fumier et de purin.

En dehors des inconvénients dus à la malpropreté, le lait peut être fraudé, et il peut aussi contenir des microbes virulents provenant soit des personnes qui effectuent les diverses manipulations, ou encore des produits toxiques provenant de l'alimentation.

Les fraudes les plus fréquentes sont le mouillage et l'écémage ; elles sont faciles à mettre en évidence, et les poursuites auxquelles elles ont donné lieu, aboutissant à des sanctions sévères, auront pour conséquence de les rendre de plus en plus rares.

En général, le lait mouillé est plus dangereux que le lait écémé, parce-

FIG. 3

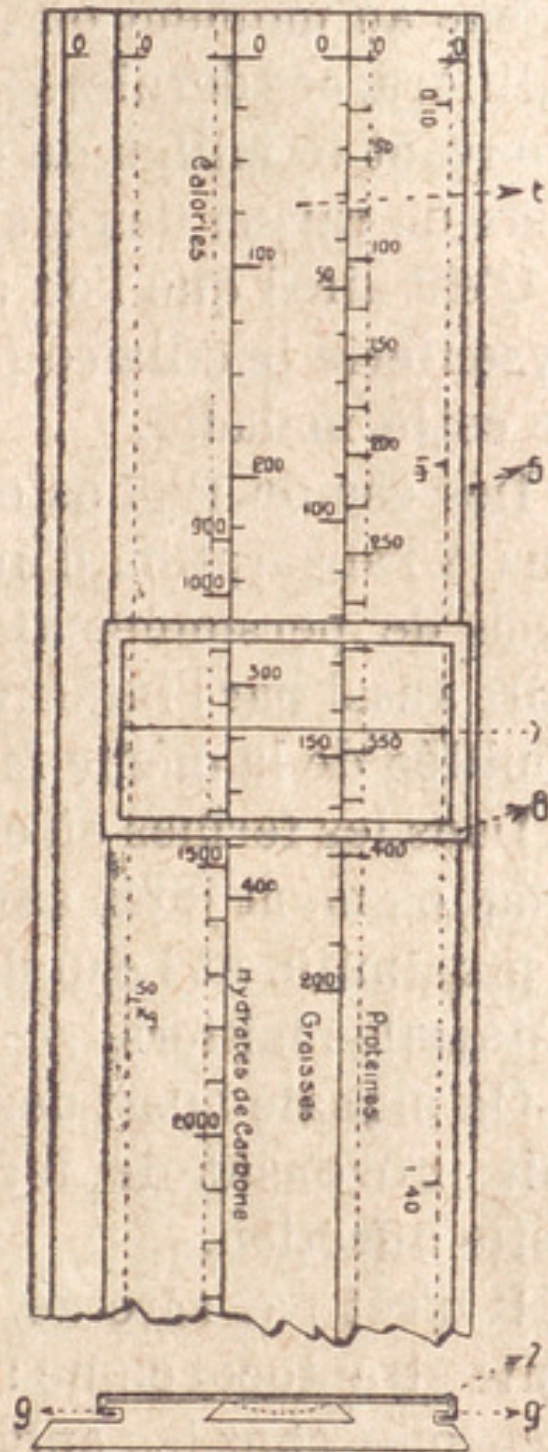


FIG 4