

gés dans l'ordre que nous regardons comme le plus essentiel.

10. Lignée du côté du mâle.
20. Lignée du côté de la femelle.
30. Oeil plein, tranquille, et regard intelligent.
40. Tête fine, s'amincissant vers le museau, narinées grandes, avec teinte orangée le long du museau et des yeux, et dans l'intérieur des oreilles.
50. Toucher doux, élastique, cédant comme si la peau couvrait une matière grasse entre elle et les muscles.
60. Poitrine enfoncée, bien arquée et circulaire.
70. Jarrets larges, élevés et ouverts aux pointes.
70. Quartiers longs, larges, et pleinement développés en descendant vers les jointures du jarret.
90. Cou de belle forme, droit, un peu long, fin, sans apparence de rudesse.
100. Joux petites et maigres.
110. Gorge nette et bien développée.
120. Les pointes des projections osseuses plus ou moins couvertes de matières grasses correspondent à l'état de l'animal.
130. Dos large, depuis le haut du cou jusqu'à l'insertion de la queue; et la queue à angles droits avec le dos.
140. Palerons courts, légers, et revêtus de maigre et de gras, et placés largement aux pointes.
150. Les pointes derrière les épaules pleines et en ligne avec les épaules et le dos. S'il en est ainsi, tout le dos sera revêtu de chair d'une manière correspondante.
160. Corps arqué, modérément gros dans la vache, moindre dans la génisse.
170. Côtes bien placées, et espace modéré entre la dernière côte et la hanche.
180. Poil épais, fourré, fin et soyeux.
190. Pis, dans la vache, de grandeur moyenne, en ligne avec le ventre, et se relevant par derrière. Trayons de grandeur moyenne et convenablement placés. Dans la génisse, pis lâche derrière; le bout développé par-devant, correspondant à la condition.
200. Jambes placées carrément, avec genou plein et jointures du jarret larges et musculieuses au-dessus, et modérément larges au-dessous des jarrets et des genoux.
210. Cornes unies, pas trop épaisses à la base, blanches ou d'une teinte brune claire correspondante à la couleur de la peau.
220. Oreilles modérément longues, de for-

me ovale; revêtus d'un poil soyeux dans l'intérieur.

230. Couleur riche, ou rouane claire blanche et rongée ou blanche. De petites taches noires sur une peau blanche ont un effet désagréable, particulièrement si le poil est blanc, et les taches noires.

240. Queue bien pendue, ninée vers la pointe, longue allant jusqu'au-dessous de la jointure du jarret.

250. Pieds sains, de grandeur modérée et de forme ronde.

260. Apparence générale vive, gaie, docile, &c.

270. Taille moyenne: dans les jeunes animaux, si elle est trop grande, il y aura tendance à une forme grossière.—*North British Agriculturist.*

**LAIT. Remplacement du lait maternel:—** Faites bouillir dans une quart de'eau, deux onces de corne de cerf sur un feu doux, jusqu'à ce que le tout se réduise à une pinte; mêlez avec deux fois cette quantité de lait de vache, et ajoutez-y un peu de sucre. Cela forme pour les enfans un lait convenable, qui approche beaucoup de celui de femme.

**Lait des vieillards, ou boisson salutaire, —** Battez un jaune d'œuf dans un bol ou un bassin, et le mêlez avec un peu de crème ou du lait, et un peu de sucre, suivant la quantité dont on a besoin, et laissez tous les ingrédients se bien incorporer. Il faut verser un verre de liqueur spiritueuse, ou même davantage, pour empêcher la crème ou le lait de se cailler. Ce mélange se trouvera très-utile aux voyageurs qui sont obligés de partir de très-bonne heure, particulièrement si le temps est froid.

**Lait d'ânesse artificiel, —** Deux onces d'orge perlé, deux onces de râpures de corne de cerf, trois onces de racine d'Éryngium candie, neuf clous de jardin, sont les ingrédients qu'il faut faire bouillir dans six quarts d'eau de fontaine jusqu'à réduction de moitié; mettez deux cuillerées de lait de vache dans une demi-pinte de la liqueur ci-dessus, et buvez-la chaude une demi-heure avant de sortir du lit, le matin.

**Moyen de conserver le lait frais des années entières, —** Du lait frais, mis dans une bouteille bien bouchée, qu'on plonge, pendant un quart-d'heure, dans de l'eau bouillante, peut être conservé, pendant plusieurs années, presque aussi sain qu'il était d'abord.

On peut encore en faisant évaporer le lait à une douce chaleur, obtenir une poudre ou