

Q.—Quels genres de maladies sont le plus à redouter pour les enfants.

R.—Pour toutes les affections dangereuses qui surviennent pendant la première année de la vie, quarante pour cent sont des maladies des organes digestifs et vingt pour cent des maladies des organes respiratoires. La seconde année, c'est un changement complet. Il y a environ quarante-cinq morts pour cent dues aux deux causes énoncées ci-dessus ; mais neuf décès seulement peuvent être attribués à des affections des voies digestives et trente-six à des affections des voies respiratoires. Ainsi, la première année, il faut avant tout, surveiller l'estomac et les intestins, la seconde les bronches et les poumons.

Q.—Qu'elle est la composition du lait ?

R.—Un litre de lait contient environ :

38 grammes d'éléments albuminoïdes.

97 grammes d'éléments hydro-carbonés, sucre et beurre.

Les analyses varient un peu suivant les hauteurs :

Lait pour . . . . .	1 000 grammes
Beurre . . . . .	35 grammes
Sucre de lait . . . . .	52 grammes 5
Caséine . . . . .	48 grammes 6
Chlorure de potassium . . . . .	1 gramme 36
Phosphate de chaux . . . . .	1 gramme 80

La pellicule du lait bouilli est la partie la plus azotée.

Q.—Quelle est la ration d'entretien d'un adulte âgé de 30 ans, etc.

R.—La première formule nous semblerait préférable.

La ration d'entretien doit égaler au moins la perte quotidienne, or, cette perte est pour un adulte travaillant très peu par jour de :

Eau . . . . .	2 k. 818 grammes
Principes minéraux . . . . .	32 —
Albuminoïdes . . . . .	120 —
Graisse . . . . .	77 —
Hydrocarbonés . . . . .	336 —
(Amidon et sucre),	

La ration d'entretien est en réalité assez difficile à établir scientifiquement, étant donnée la composition variable de nos aliments selon leur nature, leurs variétés, le degré de cuisson, etc.

Le blanc d'œuf contient 841 pour 1 000 d'eau, le fromage 369 seulement. Quant à la troisième question, il est impossible d'y répondre d'une façon absolue ; il faudrait prendre une à une chaque espèce de viande.

D'une façon générale la viande de 1ère qualité est plus avantageuse que les deux autres, qui, riches en eau laquelle s'évapore à la cuisson, se réduisent énormément.