

Pour être bon, le lait doit être tel que, lorsqu'on en prend une petite goutte, elle conserve sa rondeur sans couler, et qu'elle soit d'un beau blanc ; celui qui tire sur le jaune, sur le bleu ou sur le rouge ne vaut rien. Sa saveur doit être douce sans amertume, sans âcreté, de bonne odeur ou sans odeur. Le lait est meilleur en mai, en été qu'en hiver, et n'est parfaitement bon que quand la vache est jeune et saine.

Le lait contient trois parties différentes, la partie butireuse, la partie séreuse et la partie caseuse. Celui qui est trop clair, abonde en parties séreuses ; le lait trop épais est celui qui en manque, et le lait trop sec n'a pas assez de parties butireuses et séreuses.

Le lait perd ses bonnes qualités, quand la vache est en chaleur, lorsqu'elle approche de son terme, ou qu'elle a mis bas depuis quelque temps : il est aussi de mauvaise qualité, quand l'animal est malade.

Pour connaître l'âge du bœuf et de la vache, on a recours aux dents incisives et aux cornes. Les premières dents tombent à dix mois, et sont remplacées par d'autres, qui sont moins blanches et plus larges. A seize ou dix-huit mois, les dents voisines de celles du milieu, tombent pour faire place à d'autres ; toutes les dents de lait sont renouvelées à trois ans ; elles sont pour lors égales, longues, blanches, et deviennent par la suite, inégales et noires.

Vers la quatrième année, il paraît une espèce de bourrelet vers la base de la corne ; l'année suivante, ce bourrelet s'éloigne de la tête, poussé