

le flacon qui servira de biberon pour ce repas, seul moyen d'éviter le transvasement néfaste.

A notre avis, si la première condition nécessaire d'un bon flacon-biberon est d'être facile à nettoyer, la seconde est d'être *gradué*. Il vaut mieux que la contenance de ce flacon ne dépasse pas 150 à 160 centimètres cubes. Ce biberon sera, aussitôt que possible et après usage, rincé à l'eau bouillante, et, au moins une fois par jour, lavé à l'eau chaude additionnée de carbonate de soude.

En résumé, relativement à la qualité du lait et à sa préparation, les perfectionnements de la technique contemporaine ne doivent pas être utilisés avant l'application rigoureuse des notions les plus simples, conformes aux bons sens, notions qui sont indispensables, et à la fois suffisantes, surtout dans les milieux pauvres.

Il est inutile, pour la pratique courante, de disserter sur la supériorité de tel ou tel lait, pasteurisé, cru ou stérilisé, sur les avantages du lait de chèvre, etc.

Le lait de vache sera *coupé* et *sucré*. Ces deux opérations ont pour but d'atténuer les différences qui le séparent du lait de femme. Par rapport au lait humain, le lait de vache contient un petit excès de graisse (5 à 10 pour 100) et un grand excès de sels et d'albuminoïdes (50 pour 100 ou davantage); le sucre s'y trouve, au contraire, en moindre quantité (10 à 20 pour 100). Le coupage de moitié aura l'avantage de diluer les matières salines et albuminoïdes. Il faudra ensuite compenser, par l'addition de lactose ou de sucre ordinaire, le déficit naturel augmenté encore par le mélange à l'eau.

Restera à tenir compte de la dilution trop grande que les graisses ont subi après coupage à parties égales: le sucrage fera les frais de cette compensation. Ces données résultent clairement des travaux de divers auteurs, notamment de ceux de