

se rapproche le plus possible du lait de la femme. La différence est-elle bien grande? Le lait de vache contient autant de graisse moins d'eau, plus de sucre, de sels et de protéine, substance que les chimistes considèrent comme étant la base de la formation musculaire; pour résumer en deux mots cette différence, nous dirons que le lait de vache est plus solide et contient moins d'eau.

Voici à présent ce qui peut arriver.

La quantité d'eau peut être augmentée. Les laitiers connaissent ces substances qui augmentent la masse aqueuse du lait de la vache; c'est pourquoi ils auront recours aux résidus de la distillerie, orge, betteraves, etc., l'expérience leur ayant fait constater que cette nourriture *faisait donner plus de lait* à leurs vaches. C'est le cas.

Mais qu'arrive-t-il alors; il arrive que si l'eau est augmentée, la graisse est diminuée, et la graisse est importante dans la composition du lait. Si aux résidus de distillerie vous ajoutez ceux de la cuisine, etc., vous aurez un lait qui *s'aigrît* facilement.

Nous comprenons de suite l'importance de ne pas donner aux vaches des substances de cette nature comme nourriture principale. C'est pourtant ce qui se pratique dans nos longs mois d'hiver. Le père, la mère qui ont souci de la santé de leur enfant devront donc voir à ce que la nourriture de la vache soit dans les conditions requises.

C'est ainsi qu'au printemps ils pourront se défier des effets trop laxatifs des premiers fourrages, qu'à l'automne ils pourront surveiller l'empoisonnement du lait par certaines substances telles que la colélique, la mielle des blés, etc.

Dans tous les cas douteux, où on est justifiable de soupçonner la pureté du lait, en temps d'épidémie, etc., on aura recours à l'ébullition, comme nous l'avons déjà dit. La seule précaution à prendre alors est d'enlever la pellicule qui se forme à la surface du lait.

Quelle est la proportion d'eau qu'il faut ajouter au lait de vache?

Nous avons dit que le lait étranger à la mère devait, autant que possible être semblable au lait maternel, et aussi que le lait de vache était plus solide; la conclusion à tirer est qu'il est nécessaire d'ajouter au lait de vache une certaine quantité d'eau.

Le tableau suivant représente les proportions :

1er et 2me jour.....	Lait : 1 partie.	Eau : 3 parties.
3me jour et 1er mois...	" 1 "	" 2 "
2me mois jusqu'au 3me mois.	1 "	" 1 "
3me " " "	9me " "	100 " "
9me "	" pur.	

Rigoureusement ces proportions ne sont pas absolues, et pour bien faire, il faudrait, par l'analyse, bien connaître les qualités du lait. Nous savons en