

avant tout d'assurer la vente d'un lait pur fraîchement traité et non contaminé, offrant une garantie moyenne, plutôt que de distribuer à quelques-uns un lait supérieur.

De même, dans la *préparation* du lait, il faut s'attacher surtout à ne pas commettre de fautes grossières, plutôt que de combiner un perfectionnement culinaire inutile et discutable. Avoir du lait recueilli proprement, provenant de vaches saines, ayant une nourriture saine, tel est l'essentiel. Tel doit être l'objet de la sollicitude constante des Pouvoirs publics. Ce lait, pourvu qu'on le prépare et qu'on l'utilise aussitôt que possible après la traite, sera toujours meilleur que le lait stérilisé du commerce ou toute autre préparation plus ou moins pharmaceutique (1). Il suffira, suivant le conseil habituellement donné, de *faire bouillir ce lait cinq minutes*; puis de le refroidir, brusquement s'il est possible, sans le transvaser ailleurs que dans le biberon directement, au moment de chaque repas; le biberon sera chauffé à ce moment au bain-marie aux environs de 38 à 40 degrés. Le lait de la journée, mis au frais, ne sera pas couvert, mais placé à l'abri des souillures sous un linge fin. En été, à moins que le lait ne soit fourni matin et soir, il sera bon de le faire bouillir deux fois par jour, dans le même vase, par exemple, dans un pot émaillé à bords droits facile à nettoyer.

L'ébullition, prolongée trois quarts d'heure dans les appareils du type Soxhlet (dite à tort stérilisation), n'est pas nécessaire. Cette méthode, bonne (abstraction faite du scorbut infantile) dans certains milieux surveillés, ou entre des mains expérimentées, est plutôt dangereuse quand elle est imparfaitement appliquée, par une personne qui n'aura pas été bien dressée, notamment quand chaque repas n'est pas stérilisé à part dans

---

1 Exception doit être faite pour le lait qui serait stérilisé chaque jour par le pharmacien.