

tificiel doit se faire à des intervalles très réguliers, plutôt 3 heures que 2, et la quantité d'aliment ainsi que le coupage d'eau sucré de 3% varieront suivant l'âge et la progression du poids de l'enfant. D'autres conditions importantes doivent aussi entrer en ligne de compte dans la bonne qualité de la nourriture. Ainsi les vaches laitières (il en faut plusieurs parce que la composition du lait varie moins qu'avec une seule vache) doivent être saines; pas de tuberculose constatée par l'épreuve de la tuberculine ou par l'examen microscopique de l'expectoration du lait, du beurre et du fromage parce que l'on admet aux Etats-Unis que l'examen physique des animaux suspects comme moyen diagnostique de la tuberculose est tout à fait illusoire; pas de fièvre aphteuse non plus. Ce troupeau de vaches doit être de *bonne race* (Durham, Ayrshire, Holstein, Canadienne, Jersey (sujette à la tuberculose) *Jeunes* (5 à 6 ans), *bien nourries* avec des fourrages secs (foin), du son, des patates, des farines de blé, d'avoine et d'orge, de la paille d'avoine et des betteraves, *tenues bien propre* c'est-à-dire bien brossées, étrillées aussi souvent que le cheval sinon plus parce que la vache est un animal plus utile pour l'enfant que ne l'est le cheval; les vaches doivent avoir vélé depuis 15 jours au moins et ne pas avoir été soumises à un travail pénible.—La traite bien faite est une condition de premier ordre dans la bonne qualité et la bonne conservation du lait. Il faut pour cela laver les trayons des vaches à l'eau bouillie, avoir les mains nettes et des "overalls" propres, recevoir le lait dans des chaudières ébouillantées après avoir laissé écouler le 1er lait qui contient des staphylocoques, fermer la chaudière une fois pleine, ne pas laisser le lait séjourner dans l'étable, aussitôt après la traite filtrer et refroidir, couvrir d'une mousseline légère bien propre et placer dans un endroit frais, sain et aéré.

Toutes ces précautions sont nécessaires pour avoir un lait de