

LA TRAITE DES VACHES

Voici les principes qu'il doit présider à la traite des vaches pour obtenir le maximum du lait en quantité et en richesse de crème;

1°. Manipuler légèrement les trayons quelques instants avant de traire et les mouiller avec de l'eau tiède ou le premier jet du lait, ce qui produit une légère excitation de la mamelle agréable à la vache qui, alors, abandonne son lait sans difficulté;

2°. Traire tous les jours, aux mêmes heures et de préférence à l'étable: deux fois par jour, le matin et le soir, à l'exception des vaches très bonnes laitières qu'il est bon de traire une troisième fois, à midi, au moins pendant les premières semaines suivant le vêlage;

3°. Traire en comprimant doucement et régulièrement les trayons, sans à-coups ni pression brusque;

4°. Opérer rapidement, la lenteur faisant perdre une partie de la crème du lait;

5°. Traire à fond jusqu'à la dernière goutte, le lait de la fin étant le meilleur, ce qui s'explique très bien, car pendant le séjour dans les vaisseaux lactifères du pis, la crème monte à la partie supérieure, comme elle fait dans les vases où on dépose le lait;

6°. Traire en croix, c'est-à-dire un trayon d'avant à droite avec un trayon d'arrière à gauche, et vice versa; le lait sort ainsi plus abondamment qu'en traquant parallèlement;

7°. Traire avec les cinq doigts en comprimant une portion de la glande du pis, et non pas — défaut trop fréquent — avec le pouce et l'index, excepté à la fin pour épuiser les trayons;

8°. Pour traire les vaches jeunes ou rétives, leur tenir un pied levé de devant; mais ne jamais les frapper ou les rudoyer; les traiter, au contraire, avec la plus grande douceur;

9°. Pendant la traite, éviter tout ce qui pourrait distraire ou agiter les vaches;

10°. Tenir toujours les mamelles de la

LA FARINE PRÉPARÉE

(Self-Raising Flour)

DE BRODIE & HARVIE

est aujourd'hui la farine préférée des ménagères. Elle donne une excellente pâtisserie, légère, agréable et recherchée par les amateurs. Pour réussir la pâtisserie avec la farine préparée de Brodie & Harvie, il suffit de suivre les directions imprimées sur chaque paquet.

10 et 12 Rue Bleury, MONTREAL.

FORTIER & MONETTE

604a rue St-Paul

Tel. Tel. Main 1879. Tel. Marchands 679

MONTREAL

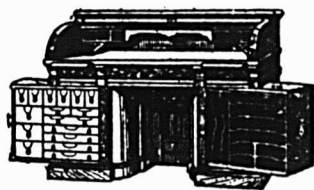
Beurre, Œufs, Fromage

Et tous les produits de la ferme.

ENTREPOT FRIGORIFIQUE.

RECOMMAN-
DATIONS

La Banque "Sovereign."
Nos Patrons et Clients.
R. G. Dun ou Bradstreet.



LE BUREAU DU JOUR

Toutes les combinaisons nécessaires pour rendre un bureau pratique, abrégeant l'ouvrage et économisant se trouvent dans ceux que nous manufacturons. Sous le rapport de la matière première, de la construction, du fini et de l'utilité de la durée et du dessin, ils devançant toutes les autres marques. Ils transforment tout bureau en un bureau plus confortable. Notre catalogue fournit tous les renseignements. Canadian Office and School Furniture Co., Limited, Preston, Ont. Can. Ameublements pour Bureaux, Ecoles, Eglises et Loges.

vache dans la plus grande propreté; lavez à l'eau tiède avant de traire, ainsi que les mains et les ustensiles de lacterie.

Ceux qui n'observent pas toutes les prescriptions subissent infailliblement une différence de récolte de lait.

En résumé: propreté, douceur, régularité et traite à fond, tels sont les facteurs qui agissent sur la qualité et la quantité du lait que peut produire la traite d'une vache.

[Le Paysan]. F. RHIMÈRE.

L'Apéritif par Excellence

Le consommateur devient de plus en plus connaisseur et il est à remarquer qu'il apprécie chaque jour davantage les bons produits qui servent à son alimentation ou qui le disposent à se livrer aux douceurs d'une bonne chère.

Parmi ces derniers produits, il en est un qui fait fureur en France, le paradis des gourmands. Comme apéritif on veut maintenant le "Quinquina des Princes" qui est en même temps qu'un apéritif, un tonique, un fortifiant par excellence.

Nous pouvons désormais tout aussi bien qu'à Paris nous offrir l'Apéritif à la mode, car le Quinquina des Princes est sur le marché de Montréal où de fins gourmets ont déclaré que s'il est le "Quinquina des Princes" il est aussi le "Prince des Toniques" le "Roi des Fortifiants", l'"Apéritif par Excellence".

Et tous ces titres se trouvent justifiés, si nous en jugeons par les récompenses obtenues par le "Quinquina des Princes" dans toutes les Expositions auxquelles il a pris part. Dans son langage officiel et son style laconique obligatoire, le Certificat de l'analyste du Laboratoire Municipal de Chimie de Paris en dit long, car il déclare en propres termes que le "Quinquina des Princes" est composé de bon vin pur et de Quinquina à dose normale.

Donc excellent vin pur, naturel et quinquina titré, sans addition d'aucune mixture, d'aucun ingrédient, d'aucune drogue. Ce n'est pas un vin médicinal mais un apéritif-tonique.

On le verra bientôt dans toutes les bonnes épiceries et dans tous les hôtels et restaurants où l'on ne tient que des apéritifs sains et hygiéniques.

La maison Demers, Fletcher & Cie qui fait une spécialité des produits absolument purs et hygiéniques a l'agence exclusive au Canada pour la vente du "Quinquina des Princes".

PLUS DE 50

Assortiments Différents

DE PORCELAINES ET DE FAÏENCE

En stock à présent

Nous vendons nos marchandises à des prix très bas. Écrivez-nous pour ce dont vous avez besoin.

Barnard & Holland Co.,
MONTREAL

