

3. L'étable doit être bien éclairée, toutefois il faut noter qu'une lumière vive ou les rayons du soleil tombant directement dans les yeux des animaux inquiètent ceux-ci.

B. Soins à donner aux animaux.—

1. Veiller à ce que les animaux soient toujours propres en leur donnant une litière suffisante et en les nettoyant régulièrement avec l'étrille ; ce n'est qu'à ce prix qu'ils peuvent rester en bonne santé. Les traiter toujours avec douceur et les ménager pendant le travail ; c'est le moyen d'obtenir le maximum d'efforts ou de production. Dès qu'il y a possibilité, leur faire prendre régulièrement de l'exercice en plein air ; c'est excellent pour leur santé et indispensable au jeune bétail.

2. Tous les travaux à exécuter à l'étable : enlèvement du fumier, fourrage, traite, doivent se faire tranquillement et régulièrement aux mêmes heures, car tout bruit insolite, tout retard dans la distribution des aliments agitent les animaux se nuisent à la parfaite utilisation de la nourriture. Pour assurer cet effet, il est indispensable qu'entre les repas, les animaux jouissent du plus grand calme.

3. Ne pas user des moyens violents envers les animaux malades et, autant que faire se peut, les isoler.

4. Inscrire la date de la saillie des femelles.

5. Les personnes atteintes de maladies contagieuses ne doivent jamais être employées dans les étables ni s'occuper des vaches.

6. Autant que possible, écarter des étables les bouchers, les marchands de bétail, par crainte des maladies contagieuses qu'ils peuvent y apporter, surtout lorsqu'il en règne dans la contrée.

O. Alimentation. — 1. Préparer la nourriture en un endroit bien propre et en écarter les fourrages avariés.

2. Observer un ordre déterminé dans la distribution des divers fourrages et donner ceux-ci non en une seule masse, mais par portions ; de la sorte, les animaux mangeront avec plus d'appétit et n'en laisseront rien perdre.

3. Choisir les matières alimentaires de telles sortes que l'ensemble de la ration contienne les divers principes nutritifs dans les proportions relatives voulues, ce qui en assure la meilleure utilisation possible. Si ces propos ne sont pas observés, l'effet produit est inférieur à la dépense, il y a gaspillage.

4. Nourrir les animaux selon leurs besoins ; ne pas donner à tous la même ration, mais proportionner celle-ci à la production, notamment

pour les vaches laitières. Nourrir modérément les vaches qui s'approchent du moment du vêlage.

5. Ne changer de régime alimentaire que peu à peu ; tout changement brusque est nuisible aux animaux et se traduit par une mauvaise utilisation de la nourriture.

6. Ne jamais se servir d'ingrédients propres à augmenter la production du lait, qui forcent les animaux à absorber un excès d'eau. Il en résulte un affaiblissement de la santé, surtout chez les vaches qu'on emploie au trait, et une diminution de la durée de leurs services.

7. Donner régulièrement du sel aux animaux.

8. Comme boisson, leur donner toujours de bonne eau, bien pure, mais, en hiver, pas trop froide.

D. Traite et traitement du lait. —

1. La plus extrême propreté est la condition la plus essentielle pour la traite et le traitement ultérieur du lait. Par conséquent, tous les vases, tous les appareils destinés à être en contact avec ce produit doivent être tenus on ne peut plus propres. On les exposera au grand air et jamais dans l'étable. On lavera le pis avant de commencer à traire et on ne se mettra à ce travail qu'avec les mains très bien lavées.

2. Traire sans rudesse et régulièrement pour que la traite ne cause aucun malaise à la vache ; traire toujours à fond, parce que le dernier lait est le plus gras et que l'on gâte les vaches en traçant autrement.

3. Passer le lait sur un bon tamis aussitôt après la traite et l'emporter de l'étable sans tarder.

4. Refroidir le lait de suite après la traite, non dans l'étable, mais dans une atmosphère bien pure, et le conserver dans un endroit bien aéré. Ne fermer les vases à lait qu'après que le lait refroidi en a été enlevé, mais aussi longtemps qu'il s'y trouve, les recouvrir de linges bien propres.

5. Ne jamais mélanger avec le lait normal celui provenant des vaches malades ou non normal, de même que celui des vaches fraîchement vélées, aussi longtemps qu'on ne peut le cuire, ainsi que celui des vaches en état de gestation avancée, dès qu'il ne peut plus subir la cuisson.

LE PROBLEME DE LA RECLAME

Sous ce titre, un publiciste viennois, M. Kuchenmeister, a publié sur la réclame moderne une petite brochure résumant sous forme d'aphorismes les conseils relatifs à la publicité. Voici quelques-unes de ces maximes :

Une bonne réclame est de l'or en barres. L'homme habile en réclames réussit infailliblement.

Tout concurrent, pour si connue que soit sa maison, qui ne fait pas d'annonces, abandonne le marché à ceux de ses concurrents qui en font.

L'annonce n'opère que sous la pression suggestive de la durée.

La réclame raisonnée est l'instrument qui sert à peser la valeur commerciale d'une maison.

On ne saurait dire combien de fortunes colossales ont été conquises par l'emploi intelligent et large de l'annonce.

Une ancienne maison, qui a fait beaucoup de publicité, peut se restreindre et espacer savamment ses annonces : mais elle ne doit jamais se laisser oublier.

Plus un journal provoque la publicité, plus il rend de services à qui sait le lire. Sa vie, sa puissance, attirent l'annonce, et, par un juste retour, la publicité accroît sous mille formes son action utile.

Les Débuts d'un Millionnaire

Le nom de Fleischmann est familier à tous les épiciers du continent. L'inventeur du levain qui porte son nom est arrivé à édifier une grande fortune.

Au moment où il vient de disparaître de la scène du monde, il nous a paru intéressant de noter quelques épisodes de cette vie entièrement consacrée à l'industrie et à... la charité !

M. Fleischmann était un industriel, un capitaliste doublé d'un philanthrope. Sa mort a été une calamité publique pour la ville de Cincinnati, où il avait fixé sa résidence, et pour le pays tout entier.

Quelques mois sur ses débuts. M. Fleischmann quitte ses parents à 13 ans et entre au service d'un noble Hongrois, qui lui fit enseigner la distillerie : c'est également là qu'il fut initié à la préparation de la levure qui a fait sa réputation et sa fortune en Amérique où il arriva en 1866. Il passa deux ans à New-York et de là, partit pour Cincinnati où il fit la rencontre de M. James W. Goff, au cours d'un voyage en Hongrie où il visita plusieurs distilleries, s'intéressa à la fabrication de la levure.

A son retour en Amérique, M. Goff, qui était un enthousiaste, parla à M. Fleischmann de cette levure fameuse.

— Mais j'en ai fabriqué, dit M. Fleischmann, et je puis en fabriquer encore.

Une société fut formée entre l'inventeur et le capitaliste, on loua une grande distillerie à New-York ; l'exposition de Philadelphie en 1876 où la Compagnie dépensa des milliers de dollars en une publicité intelligente, fit connaître aux quatre coins des Etats-Unis et sur tout le continent américain cette préparation renommée.

C'est de cette époque que date le succès de la maison qui possède aujourd'hui des succursales dans toutes les villes importantes du Canada et des Etats-Unis, succursales desservies par un service de plus de mille voitures de distribution.

La Compagnie possède d'immenses propriétés dans dix-huit Etats de l'Amérique.