

des indigestions et, dans tous les cas, elle diminuera la production du lait. Au contraire, en donnant de l'eau tiède (54 à 69 degrés F.), en ajoutant même un peu de farine dans le dernier seau, la vache boira à sa soif, produisant la quantité normale de lait, même par les plus grands froids. On gagnera ainsi 4-5 ou 10 pintes de lait par jour et de plus une partie de la nourriture qui aurait été employée à élever la température de l'animal est utilisée en chair et en sang.

20 **La chaleur.**—La chaleur de l'étable joue un rôle important. La meilleure température est de 64 à 68 degrés F., elle ne doit jamais descendre au-dessous de 59 degrés F. On y aère au moment le moins froid de la journée et en évitant d'exposer les animaux aux courants d'air.

20 **Le tondage.**—Le tondage qui exerce de si heureux effets sur l'engraissement des boeufs a les mêmes effets sur les vaches laitières. En outre, si on tondait les animaux à l'automne, ils ne seraient pas incommodés par les démangeaisons au printemps.

40 **La propreté.**—Pour fournir le plus haut rendement en lait, les vaches ont besoin d'être tenues très proprement. On devrait chaque jour les étriller, les brosser, les laver comme les chevaux. Plus on excite les fonctions de la peau et plus on développe la production. Quand on pense enfin que le lait est un véhicule de microbes, qu'il joue un si grand rôle dans l'alimentation humaine, est-ce qu'on ne devrait pas placer les vaches dans les meilleures conditions hygiéniques? N'est-il pas déplorable de voir encore tant de vaches dont les mamelles disparaissent sous une couche d'excréments? Ignore-t-on que ces impuretés produisent des maladies inflammatoires qui vicient le lait quand elles ne le tarissent pas totalement?

Enfin, il est de toute nécessité d'exiger que les domestiques se lavent soigneusement les mains avant de toucher aux trayons, et de veiller à ce qu'ils traitent complètement et avec douceur.

Les soins journaliers arrivent à la fin de l'année à produire de grosses sommes, on doit s'en convaincre.

Et d'ailleurs quand on entre dans sa vacherie, quand on y conduit des acheteurs, n'est-on pas fier de montrer des animaux au poil luisant et aux trayons parfaitement propres?

D. Lefaure.

(Gazette des Campagnes).

LE REGIME ALIMENTAIRE EN ANGLETERRE

On annonce de Londres que dans la saison qui vient de se terminer, les repas longs et compliqués ont perdu de leur vogue, surtout dans les restaurants et les hôtels fréquentés par les personnes de la

GEO. GONTHIER

EXPERT COMPTABLE ET AUDITEUR

11 et 17 Cote de la Place d'Armes. - MONTREAL.

TEL. BELL, MAIN 2143

BANQUE DE MONTREAL

(FONDEE EN 1817)

CONSTITUEE PAR ACTE DU PARLEMENT

Capital tout payé.....	14,400,000.00
Fonds de Réserve.....	11,000,000.00
Profits non Partagés.....	422,68.98

BUREAU DES DIRECTEURS

- Le Très Hon. Lord Strathcona and Mount Royal, G.C.M.G., Président Honorable
 Hon. Sir George A. Drummond, K.C.M.G., Président
 E. S. Clouston, Vice-Président Jas. Ross, Ecr.,
 A. T. Paterson, Ecr. Hon. Robt. McKay
 R. B. Angus, Ecr., Sir W. C. Macdonald
 Edward B. Greenshields, Ecr., R. G. Reid, Ecr.
 E. S. Clouston—Gérant Général.
 A. Macnider, Insp. chef et Surint. des Succursales.
 H. V. Meredith, Asst. Gérant et Gérant à Montréal.
 C. Sweeny, Surintendant des succursales de la Colombie Anglaise.
 W. E. Stavert, Surintendant des succursales des Provinces Maritimes.
 F. J. Hunter, Inspecteur N. O. et Succursales C. B.
 E. P. Winslow, Inspecteur, Succursales Ontario.
 D. R. Clarke, Inspecteur Succursales Provinces Maritimes et Terre Neuve.
 100 Succursales au Canada, aux Etats-Unis, en Angleterre et à Terre-Neuve.
 Londres, Ang.—46-47 Threadneedle St., E. C., F. W. Taylor, Gérant.
 New York—31 Pine St., R. Y. Hebden, W. A. Bog et J. T. Molineux, Agents.
 Chicago — J. M. Greata, Gérant.
 Spokane, Wash.—Bank of Montreal.
 St. John's et Birchy Cove, (Bale des Isles), Terre-Neuve.

DEPARTEMENTS D'EPARGNE dans chacune des succursales Canadiennes où les dépôts sont reçus et l'intérêt alloué aux taux ordinaires.
 COLLECTIONS dans toutes les parties du Dominion et des Etats-Unis, faites aux meilleurs taux.
 LETTRES DE CREDIT, négociables dans toute les parties du monde, émises aux voyageurs.

BANQUIERS DANS LA GRANDE-BRETAGNE

- Londres—The Bank of England, The Union of London and Smith's Bank Ltd. The London and Westminster Bank Ltd. The National Provincial Bank of England Ltd.
 Liverpool—The Bank of Liverpool, Ltd.
 Ecosse—The British Linen Co. Bank et succursales.

BANQUIERS AUX ETATS-UNIS.

- New-York—The National City Bank, The Bank of New-York, N. B. A. The National Bank of Commerce A. N. Y.
 Boston—The Merchants National Bank; J. B. Moors & Co.
 Buffalo—The Marine National Bank.
 San Francisco—The First National Bank, The Anglo-Californian Bank, Ltd.

BANQUE DE SAINT-HYACINTHE

Bureau Principal: - St-Hyacinthe, P. Q.

CAPITAL PAYE	\$329,515.00
RESERVE	75,000.00

DIRECTEURS:

- Honorable G. C. DESSAULES, Président.
 J. R. BRILLON, Vice-Président.
 JOB. MORIN, L. P. MORIN, E. OSTIGUY,
 V. B. SCOTTE, MICHEL ARCHAMBAULT,
 L. F. PHILIE, Caissier. B. L'HOMME, Inspecteur.

Succursales:

- Drummondville, P.Q., J. W. St-Onge, Gérant,
 Farnham, P.Q., H. St-Amant, Gérant,
 Iberville, P.Q., J. F. Moreau, Gérant,
 L'Assomption, P.Q., H. V. Jarry, Gérant,
 St-Césaire, O. L. Mercure, Pro-Gérant

Correspondants: — Canada: Eastern Townships Bank et ses succursales. Etats-Unis: New-York, First National Bank, Ladenburg, Thalmann & Co. Boston: Merchants National Bank.

haute société. La vogue croissante du système végétarien est également remarquée et, avec elle, la diminution de la consommation de la viande. Le poisson, la soupe, une côtelette de temps à autre des pois et légumes du même genre, avec un verre de vin léger, forment un menu très populaire pour les personnes riches.

Un des restaurateurs de Londres a aussi remarqué la demande pour des repas plus simples; mais il déclare que c'est une manie qui ne sera pas de longue durée. Néanmoins la tendance à adopter un régime similaire en Amérique, non seulement parmi les "quatre cents", mais aussi parmi ceux qui, en leur qualité d'étudiants ou d'athlètes apportent un soin spécial à leur régime alimentaire, est un fait significatif. Il est très possible que pour l'alimentation trop abondante de notre époque, dit "New York Commercial", il arrive ce qui a eu lieu pour l'absorption trop grande de boisson pratiquée à une époque antérieure. Jamais les banquets de cérémonie n'ont été plus simples ni plus appropriés à la capacité moyenne pour la consommation d'aliments et de boisson que ceux qui ont été servis pendant les cinq dernières années. C'est un bon signe et tout le monde saluera avec plaisir l'ère nouvelle. "Punch" avait peut-être raison quand il accusait les Anglais de s'occuper plus des repas et moins des idées que toute autre nation sur terre. Espérons qu'il sera justifié de parler tout différemment dans un avenir peu éloigné.

LE LAIT AVANT ET APRES LA TRAITE

Peut-on imaginer un liquide alimentaire plus délicat, plus facilement altérable que le lait, plus exposé aux multiples causes de contamination comme on n'en rencontre que trop dans une étable, par exemple? Et cependant, avec quelle négligence et quelle insouciance des règles de l'hygiène la plus élémentaire le manipule-t-on en général? Aussi qu'arrive-t-il? Il contracte des goûts désagréables, il s'agrit, se caille avant même d'arriver chez le consommateur, parfois aussi, il est pour ce dernier la source de maladies graves: il donne encore du beurre de qualité médiocre ou de conservation très éphémère, ou enfin les fromages qu'il produit sont de mauvaise tenue, mûrissent mal, etc. Bref, on éprouve souvent bien des déboires, alors que de l'attention et quelques précautions permettraient d'éviter tous ces mécomptes toujours préjudiciables.

Il ne faut jamais perdre de vue que le plus grand ennemi du lait c'est la malpropreté, et aussi, comme on l'a dit, le lait lui-même, ce qui, au premier abord, peut paraître paradoxal.

Une fois caillé, en effet, il constitue le