

Banque Jacques Cartier jusque dans leurs anciennes succursales les plus reculées.

De même, les Directeurs, ou du moins l'un d'eux que nous pourrions nommer, prétend que pour obtenir notre silence sur la situation de la Banque ce n'était qu'une question d'argent et, qu'en y mettant le prix, on aurait pu nous faire taire.

Nous n'avons qu'un mot à dire : La Banque Jacques Cartier n'a pas assez d'or dans ses coffres pour nous acheter ; elle en a besoin pour payer ses déposants qui tirent la langue.

Dans un sens, nous n'avons pas à nous en plaindre, car nos lecteurs pourront faire leur profit de la connaissance plus complète qu'ils auront de l'esprit qui a animé la Banque Jacques Cartier dans plusieurs de ses grosses opérations.

Le public saura désormais d'où la Banque Jacques Cartier tirait ses profits extraordinaires auxquels le Rapport des Directeurs faisait allusion sans vouloir en indiquer la source.

Ces profits venaient sans aucun doute à point pour contrebalancer des pertes de diverse nature dont les rapports ne font pas mention.

Les Directeurs pourront sans nul doute, nous répondre.

Et, pour que leur mémoire ne soit pas en défaut, nous les prions humblement de consulter leur registre des minutes.

Nous espérons toutefois que les feuillets de ce registre, en ce qui concerne la succession Lionais, n'auront pas subi le sort d'un feuillet relatif à une certaine affaire avec un certain agent d'immeubles.

## LA PUBLICITÉ...

est la base des affaires, et ceux qui font des affaires sans recourir à la publicité, feraient probablement plus d'affaires s'ils avaient recours à ce puissant facteur.

## De la traite

La production et la qualité du lait sont sensiblement sous la dépendance de la façon dont la traite est effectuée et des soins dont on entoure cette importante opération.

Toutes choses égales, d'ailleurs, pour obtenir le lait le plus abondant et le plus riche, et préserver ce produit, dans la mesure du possible, de toute altération prématurée ; il importe d'observer certaines règles dont voici les plus importantes :

a) La traite aura lieu journellement à heures fixes.

b) Les vaches seront toujours traitées avec douceur. Toute brutalité et tout sujet d'inquiétude leur seront soigneusement évités.

c) On dégagera le pis jusqu'à la dernière goutte, les dernières portions de lait étant de beaucoup les plus riches en beurre.

d) Afin que la crème (matière grasse ou beurre) ne reste pas sensiblement dans le pis, la traite s'effectuera rapidement et, à plusieurs reprises, on pressera doucement le pis avec les mains pendant le cours de la traite.

e) On traitera en croix, c'est-à-dire qu'on saisira, par exemple, simultanément le trayon de gauche et d'arrière.

f) Hormis dans le cas de maladie du pis, on évitera de faire usage de butes à traire.

g) Avant la traite, le pis sera convenablement nettoyé, soit à l'aide d'une brosse, soit par un lavage à l'eau (eau tiède en hiver). Dans le cas de lavage on séchera soigneusement le pis au moyen d'un linge doux.

h) Les mains de la personne appelée à traire, de même que tous les ustensiles de laiterie seront de la plus rigoureuse propreté.

i) Les trayons contenant assez souvent des spores cryptogamiques de nature à provoquer l'altération rapide du lait, il est à conseiller, à chaque traite de faire sortir de chaque trayon deux ou trois jets de lait avant de recueillir ce dernier.

j) Enfin l'air des étables étant constamment souillé par des matières odorantes et des spores de champignons qui font contracter au lait un mauvais goût et qui provoquent son altération il importe que le lait, une fois tiré, soit immédiatement éloigné de l'étable et soigneusement filtré.