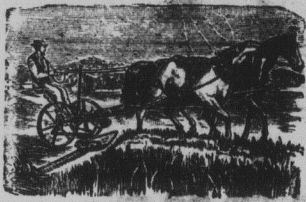


Page Agricole



LA VACHE

CELLE QUE VOUS DEVREZ GARDER CET HIVER

L'automne s'en vient rapidement. Bientôt il faudra songer à entrer les animaux pour les temps froids de l'hiver. C'est pendant cette saison que les animaux coûtent le plus à garder. Les vaches, pour la plupart, ne produisent pas de lait et il faut les nourrir.

Est-ce que tout les vaches méritent d'être gardées? Certes non, et malheureusement c'est ce que l'on fait souvent. Les mauvais sujets comme les bons reçoivent pendant l'hiver les mêmes soins. Cela n'est pas juste. Et vous, cultivateurs, qui, toujours aimez, que justice vous soit faite, rendez-vous mêmes justice à vos animaux.

Cette été vous aviez, disons pour être clair, trois vaches qui avec pareille nourriture et aux mêmes soins ne vous donnaient pas la même quantité de lait. Quelle en est la cause? C'est le manque de qualité. Chacun sait qu'il y a des bonnes vaches et des mauvaises, comme il y a de bons travailleurs et des paresseux. Qui de vous voudrait garder à son service, un homme qui ferait la moitié moins d'ouvrage que les autres employés et recevrait le même salaire? Il en est ainsi de vos vaches: cultivateurs, qui travaillent à votre profit. Les paresseuses sont celles qui mangent les profits que les bonnes vaches vous réalisent. Dites-moi, est-il juste et raisonnable que vous les gardiez?

À l'approche de l'automne, faites un choix des meilleurs sujets de votre troupeau. Vendez pour la boucherie, celles qui sont paresseuses. Avec le produit de cette vente, achetez de jeunes sujets ordinaires dont l'activité des parents vous garantira des résultats avantageux. Débarrassez-vous de vos parasites et d'hivernez que les bonnes vaches. Trois bonnes vaches laitières valent mieux que cinq mauvaises.

J.-G. B.

LE JAMBON A LA FERME

Comment le saler et le fumer

Sauumure.— Faites une saumure de force à porter un œuf. Ajoutez-y un peu de salpêtre, soit 1 lb par 100 lbs. de viande à fumer. Ajoutez également 2 lbs de sucre ou de cassonade par 100 lbs de viande. Le sucre a pour effet d'empêcher la viande de se dessécher et perdre du poids, ou du moins d'en diminuer la dessiccation. La légère dépense qu'entraîne l'apport du sucre dans la saumure est donc plus que couverte par le poids que conservera le jambon. "Il gardera mieux son jus", disent les praticiens.

Combien de temps en saumure? Pesez vos morceaux de viande. Pour tout morceau de 15 lbs, un séjour de trois jours par lb en saumure suffit. C'est dire qu'un morceau de 15 lbs devra y rester 45 jours. Pour les pièces de plus de 15 lbs, comptez quatre jours par lb. Ainsi, si le jambon pèse 20 lbs, il faudra le laisser prendre le sel durant 80 jours.

Egouttement.— Après le nombre de jours voulu, on retire la viande de la saumure, on la suspend dans un endroit sec où elle devra s'égoutter et sécher quarante-huit heures.

Avec quoi fumer? Au moyen de bran de scie provenant de bois durs, de bois franc, et jamais de bois résineux. La sciure de ces derniers (épinettes, sapin, pins,

cédre, etc.), communiquent aux viandes un goût âcre. La sciure de bois franc est le combustible idéal. Il est aussi le plus facile à manipuler et à soigner. Les râpes de maïs (cotons de blé d'Inde) sont sujets à s'enflammer et à gâter la viande.

Je n'ai pas essayé les champignons d'arbres, appelés "pâturons", dont l'on se sert parfois à la campagne, c'est pourquoi je ne puis en parler.

Deux sacs de sciure de bois franc suffisent généralement pour fumer 100 lbs de viande, et même 150 lbs (sacs de 1 1/2 minot).

Le feu.— Les viandes doivent être suspendues à cinq ou six pieds du foyer, plutôt à six. C'est préférable. Au-dessous de la viande, on établit le foyer. Pour commencer, une couche de trois pouces de bran de scie est suffisante. Plus tard on augmente l'épaisseur de cette couche jusqu'à quatre pouces, mais pas plus, parce que si le feu est trop fort l'extérieur de la viande noircit, avant que l'intérieur ne soit fumé.

J'allume le feu le matin et ne le rallume que le lendemain matin. Il s'éteint, mais cela donne à la viande le temps de se refroidir, ce qui est désirable. Quelques charbons ardents placés au centre de la couche de bran de scie, que l'on saupoudre également de sciure, suffisent pour embrasser le foyer, qui doit consumer lentement la couche de sciure. Le foyer s'agrandit circulairement, comme la vague produit par une pierre jetée dans un eau tranquille.

Après chaque vingt-quatre heures, on allume de nouveau le feu. Combien de temps fumer? Cela dépend du goût du consommateur. Désire-t-il une viande fortement fumée, il faut entretenir le foyer plus longtemps. En moyenne 4 ou 5 jours suffisent pour les pièces de grosseur ordinaire. Pour les gros jambons, on peut aller jusqu'à six jours.

Pour le Breakfast, les Windsor, les petits-morceaux de bacon et toutes les pièces peu épaisses, trois jours suffisent.

Naturellement tout cela dépend aussi de l'intensité de la fumée produite, et de la régularité. Lorsque la viande est bien fumée, elle est généralement assez fumée. Si les morceaux sont de volume divers, on retire les petits avant les gros, en tenant compte des indications ci-haut énoncées quant à la durée du "boucanage".

On retire du feu et on garde sec. Si l'endroit où ces viandes sont conservées en attendant la consommation est humide, il se produira des moisissures.

F. René, charcutier.

UNE CHAMPIONNE

La meilleure vache du monde, est DE KOL PLUS DIXIE, une vache Holstein, qui est la propriété de M. Donat Raymond, propriétaire des hôtels Queens et Windsor à Montréal. Sur la Ferme Raymondale, à Vaudreuil, elle a lonné, en douze mois 33,529 lbs de lait dont on a tiré 1,729 lbs de beurre. 60 jours consécutifs elle a produit 100 lbs de lait par jour, et dans les cours de l'année, il lui est arrivé quatre-vingt quatre fois de donner plus de 100 lbs de lait par jour. La production a été surveillée douze mois durant par des experts canadiens et américains; aussi tous les chiffres du record sont authentiques et officiellement certifiés.

UN LIVRE DE COMPTABILIAE AGRICOLE

Le marchand qui vend plusieurs sortes d'articles serait un bien pauvre marchand s'il n'ignorait de tenir une série complète de registres lui permettant de déterminer en tout temps ses profits et pertes sur ce qu'il vend, son actif et son passif, etc. Un fabricant qui agirait de même irait droit à la banqueroute. Il est étrange que l'industrie fondamen-

tales du Canada, l'agriculture soit conduite, en ce qui concerne le producteur individuel, d'une façon si négligente au point de vue de la tenue des livres. On s'en étonne d'autant plus quand on voit combien la tenue des livres agricoles est simple par comparaison à celles d'autres industries.

Dans une enquête, sur quelque huit cents fermes, entreprise il y a quelques temps, on a découvert que le nombre de cultivateurs qui suivent un système de comptabilité tant soit peu complet est très faible et que beaucoup d'entre eux même n'ont aucun système. Beaucoup de ces derniers n'avaient souvent que des idées très vagues sur ce que rapporteraient les différentes branches de l'exploitation, — une sorte d'idée générale de ce qui "paie".

Pour remédier autant que possible à ce triste état de choses le système des fermes expérimentales fédérales a publié un livre de comptabilité agricole extrêmement simple qui remplit toutes les conditions voulues. Ce livre n'est pas plus gros qu'un cahier d'exercices scolaires et cependant il peut durer toute une année. Il n'exige pas des connaissances en comptabilité; il suffit de pouvoir écrire et ajouter et il suffit, pour noter toutes les transactions, d'une heure par semaine. Quelques directions bien simples sur la façon de faire les entrées quelques aides pour faire l'inventaire, un tableau de la capacité des silos et un tableau gestation sont donnés à l'intérieur du couvert, et du dos un calendrier pour l'année passée, cette année et l'année suivante.

Il y a, dans le livre lui-même, des pages pour l'inscription des recettes et des dépenses (qu'on peut voir à un coup d'œil sur la même page) relatives des vaches, chevaux, moutons, porcs, volailles, récoltes et main-d'œuvre; il y a aussi beaucoup de place pour toutes sortes de détails. Il y a une page pour les montants dus à la ferme et pour la ferme, des feuilles pour faire l'inventaire des bâtiments, du bétail, du fromage, fournitures et des machines. Il y a aussi une page sur laquelle on peut faire un résumé des affaires de l'année, avec les directions nécessaires pour la remplir intelligemment à la fin de l'année. Enfin, pour la gouverne des cultivateurs, il y a un tableau sur lequel on peut inscrire l'étendue et le rendement des récoltes et une feuille pour servir de registre des sailliers.

Tout le système est réduit à sa plus simple expression, cette brochure devrait être pour les cultivateurs en général, l'une des plus utiles qui soient sorties depuis longtemps des fermes expérimentales. Il faut qu'il soit bien reconnu que la culture est une industrie comme toutes les autres; si elle ne rapporte pas, le propriétaire doit en savoir les raisons. Ce petit livre permettra aux cultivateurs de tenir un compte exact de chaque branche de ses affaires de trouver ce qu'il y fait ou ce qu'il y perd, et de régler ainsi son système d'exploitation.

On peut se procurer le livre de comptabilité agricole en s'adressant au Bureau des Publications, Ministère fédérale de l'Agriculture, Ottawa, au prix nominal de dix cents. Inutile d'affranchir la lettre de demande.

La Recolte Transportée Rapidement

Le C. N. R. transporte 1,784,000 boisseaux de grains en un jour.

UN RECORD

D'après des rapports reçus aux bureaux chefs du réseau lundi dernier a vu le plus gros chargement de grain jamais fait par le Chemin de fer national du Canada.

Bien que la récolte des environs d'Edmonton qui est supposée être la plus abondante cette année, ait à peine commencé à être mise à bord des wagons, le Chemin de fer national du Canada a chargé lundi 1,405 wagons de

CARTES D'AFFAIRES

Dr. OLIVIER J. GORMIER
— Chirurgien-Dentiste —
à l'ancien bureau du Dr. Z. Vézina
chez M. Jos. Gagné, près de
l'hôtel Royal
EDMUNDSTON, N. B.

FRED L. HEBERT, D.D.S.
Chirurgien Dentiste
Gradué de l'Université de Montréal
Bureau voisin de l'édifice J. David
EDMUNDSTON, N. B.

Max. D. GORMIER
B. A.
Avocat, Notaire Public
EDMUNDSTON, N. B.

A. M. SORMANY, M. D.
Médicin-Chirurgien
EDMUNDSTON, N. B.

ALBERT J. DIONNE
B. A.
Avocat, Notaire Public
Bureau: Chez M. Willbrod Saindon
antrefois Hôtel Commercial de M.
Jos Tétu
EDMUNDSTON, N. B.

DR. A. DESROCHERS
Ex-élève des hôpitaux de Paris
Spécialiste des yeux, oreilles
nez et gorge.
Bureau: Bloc Thibault
Voisin de l'avocat J. E. Michaud
Téléphone 148-11: Edmundston

HOPITAL PRIVE LAPORTE
CLAIR, N. B.
Spécialité: chirurgie, et aide
des femmes, maternité.

MICHAUD & CYR
AVOCATS
BLOC MADAWASKA
EDMUNDSTON, N. B.

H. G. Hoben
CHARTERED ACCOUNTANT
FREDERICTON, N. B.

ROBIN HOOD
AU CASINO
Lundi Mardi Mercredi
Douglas Fairbank
dans

CRISES
Demandez le livre
gratuit donnant des
renseignements com-
plets au sujet de la
préparation Trench
universellement réputée contre l'épilep-
sie et les convulsions. Simple traitement
domestique. Plus de trente ans de succès.
Engagements de toutes les parties du monde,
plus de 1,000 en un an. Ecrivez im-
médiatement à
TRENCH'S REMEDIES LIMITED,
1137 St. James Chambers, 79 Adelaide St. E.,
Toronto, Ontario, (DECOUPEZ CETTE
ANNONCE)

grain, soit 1,573,00 boisseaux de blé et 211,000 boisseaux d'autres grains, ce qui représente un total de 1,784,000 boisseaux. Dans la division de Saskatoon seulement 386 wagons contenant 488,000 boisseaux ont été chargés.

Ces chiffres constituent un record. Le plus qu'on ait jamais chargé en un seul jour au cours des années précédentes a été 1,339 wagons. L'an dernier le 17 septembre tombait un dimanche, mais le lendemain 1,160 wagons, contenant 1,266,000 boisseaux de blé et 199,000 boisseaux d'autres grain furent chargés. Ce total comme on le voit, est fort au-dessous de celui de cette année.

Les rapports déclarent aussi que dans toute la prairie le Chemin de fer national du Canada a pris les mesures nécessaires pour donner la quantité de wagons nécessaire aux expéditeurs et transporter le plus rapidement possible le grain à la tête des Grands Lacs. La nouvelle gare à marchandise de Neebing, près de Fort William où les wagons de grain sont classés et distribués, aide beaucoup à la rapidité du mouvement.

"Jamais, dans votre vie, vous ne rencontrerez une tendresse meilleure, plus profonde, plus désintéressée, plus profonde, plus réelle que celle de votre mère".
Balsac.

Compétence
Efficacité

Qualité
Confiance

Les Bonnes Valeurs Sont Dans Les Bonnes Drogues

Toute drogue a une valeur médicinale; la drogue a de qualité, de pureté, de force, meilleure est sa propriété curative.

Emportez-nous vos prescriptions, et vous aurez toujours les meilleures drogues, celles dont votre médecin vous a prescrites. Elles sont préparées scientifiquement et avec le meilleur soin; C'est pour ces raisons majeures que vous devez nous emporter vos prescriptions. A part cela, nous vous donneront entière satisfaction dans toutes nos médecines.

STEVENS BROS. LES PHARMACIENS DE CONFIANCE Edmundston

Notre devise
les meilleures drogues

Votre désir
les plus bas prix



S. LAPORTE PHOTOGRAPHE

Seul agent pour le Madawaska de la CANADIAN KODAK CO.

Kodak Automatique qui donne l'histoire de toutes vos poses. Poudre à développer. Pelli-cules ou Films.

Albums, Boîte à développer, Assortiment complet pour les Amateurs.

Liste de prix envoyé sur demande, aussi que Catalogue.

— AGRANDISSEMENT —
Portraits au Crayon, Couleurs, Spécial.

Salon de Musique

J'ai aussi un département de musique où vous pouvez vous procurer tous les instruments de musique.

Musique en feuilles, chants populaires anglais et français.

Votre commande par la malle Sera l'objet de notre meilleure attention.

S. LAPORTE, Photographe, Edmundston, N. B.

ECOLIERS!!

Procurez vous vos Cahiers, Crayons, Plumes, votre encre aux meilleurs Prix.

Venez voir les magnifiques coffrets en bois, que nous vous vendrons a tres bas prix.

LE MADAWASKA