



TOUTE FEMME SE DEMANDE

Comment elle pourra le mieux se conserver... non seulement pendant ses beaux jours de jeunesse...

Le Régulateur de Santé de la Femme de Dr. J. Larivière

Justement parce qu'il aide à conserver la bonne santé dont dépend à un si haut point la beauté...

GOUTTES DE SANG

Voyez à ce que vous ayez le sang pur. Etes-vous malades? Etes-vous faibles?

PRENEZ LES PILULES GOUTTES DE SANG pour rendre votre sang pur, et vous trouverez un soulagement immédiat.

La Cie Remède et Provision de Famille Ltee

Branche Maritime Boite 302, Amheust, N. S.

Nous voulons des agents partout. Un agent général pour le comté de Madawaska.

J. W. HALL

NOUS AVONS TOUJOURS EN MAINS UN ASSORTIMENT COMPLET DE MATERIAUX DE CONSTRUCTION.

- Chaux, Brique rouge et Terre à Feu, Ciment, Papier à couverture et à construction, Wall Board, Clapboard, Moulures, Planché à finir d'épinette et sapin de Colombie (Douglas Fir), Planchés à boiserie et à bases de fenêtres, Harnais, Carioles et robes de carrioles, Hard Wall et Blanc de Syrus, Avoine, Foin et Engrais.

Un char de jeunes chevaux pesants vient de nous arriver. Nous pouvons toujours vous fournir la meilleure qualité de CHARBONS dur et mou. Comme nous connaissons l'instabilité du marché à charbon actuellement, nous vous conseillons de donner votre ordre immédiatement.

Nous sommes à votre service et sollicitons votre commande que nous remplissons avec la meilleure attention.

J. W. HALL EDMUNDSTON, N. B.

CARTES D'AFFAIRES

Dr. OLIVIER J. CORMIER - Chirurgien-Dentiste - a 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.

Canier postal "S" - Tél. 28 - MAX. D. CORMIER - Avocat, Notaire Public EDMUNDSTON N. B.

Canier postal "T" - Tél. 46 - A. M. SORMANY M.D. - Médecin-Chirurgien EDMUNDSTON N. B.

ALBERT J. DIONNE - Avocat, Notaire Public - Bureau: Chez M. Wilbrot Saindon autrefois Hôtel Commercial de M. Jos Têtu EDMUNDSTON N. B.

HOPITAL PRIVE LAPORTE - CLAIR N. B. - Spécialité: chirurgie, maladie des femmes, maternité.

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

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

THEATRES IMMORAUX - Le juge Cornelius F. Collins, de la Cour des Sessions Générales, a déclaré que tous ceux qui seront convaincus devant son tribunal d'avoir mis en circulation ou d'avoir offert au public des productions théâtrales immorales goûteront de l'amende ou de la prison.

THEATRE EN CHINE - Hong Kong. - Les missionnaires de la Chine emploient avec succès le théâtre catholique pour aider l'enseignement des enfants.

The Bankruptcy Act

RE- THE ESTATE OF MADAME L.-P. FOURNIER, EDMUNDSTON, N. B.

Tenders will be received by the undersigned at their Office 147 Prince William Street, St John, N. B., up to Friday January 18th, 1924 at 12 o'clock noon for the Assets belonging to the above Estate, more particularly as follows: - Stock of Dry Goods and Millinery as per Inventory 5043.73 Store Fixtures 70.75 Book Accounts 120.51 Terms will be cash or half cash and the balance satisfactorily secured to the Trustee.

The highest or any Tenders not necessarily accepted. An Inventory may be seen and arrangements made for the examination of the Stock by applying at the Office of the Hon. J.-E. Michaud, Edmundston or to the undersigned Trustee.

THE CANADIAN CREDIT MEN'S TRUST ASSOCIATION LIMITED - 147 Prince William Street, St. John, N. B. TRUSTEE IN THE ABOVE ESTATE.

CONSEILS PRATIQUES

Remède contre la laryngite - Ressentez-vous les premières atteintes de la laryngite? Pratiquez des gargarismes astringents (alun) ou des gargarismes acides à base de jus de citron ou de vinaigre. Appliquez sur le cou une légère couche d'iodure frais, l'odeur se concentrant rapidement, brûlerait, s'il est vieux l'épiderme délicat du cou.

Rage de dents - Touchez la gencive, près de la dent malade, avec un petit tampon d'ouate trempé dans de la teinture d'iode.

Pommades pour guérir les gerçures des lèvres - Pommade rose, Formule: 330 grammes d'huile d'amandes 100 grammes de cire blanche 1 gramme d'alcaïne 7 grammes d'essence de géranium. Mélanger et malaxer. Pommade blanche Formule: 330 grammes d'huile vaseline 100 grammes de cire blanche 3 grammes d'essence d'amandes amères 1 gramme de citron.

Nettoyage du Grain de Semence

QUELQUES SUGGESTIONS UTILES SUR LE FONCTIONNEMENT DU TARARE

Pour bien opérer un tarare (crible), il faut tenir compte du grain à nettoyer. Comme tous les grains n'ont pas le même densité, on ne peut les nettoyer sur un seul tamis de grilles à mailles différentes, mais il faut, de plus, suivant la densité et la grosseur du grain à nettoyer, bien régler le travail du ventilateur la triédiation et la quantité du grain.

Pour le nettoyage de la graine de semence, régler d'abord le tarare suivant les instructions données avec la machine. Le premier criblage consiste à enlever balles, mauvaises graines, avoines maigres bords de paille. La plus grande partie de la petite avoine passera à travers la grille sous l'entonnoir et une certaine quantité à travers la grille sous la tablette du fond.

Pour "faire l'avoine de science" et séparer les mauvaises grilles de fort volume, telles que vesces sauvages, nielle, sarrazin ou même orge et blé qui ne sont pas de même densité ni de même grosseur que l'avoine, il faut une fois de plus passer le grain au tarare. Pour cette opération trempez et grilles sont disposées comme pour le nettoyage du blé et tout ce qui a la grosseur du blé et des mauvaises graines doit passer à travers les grilles, tandis que la graine grosse et dense avoine sera retenue et conduite à l'arrière du tarare et que les autres graines passent à travers la grille et tombent sous la machine. Il est aussi nécessaire de diminuer de beaucoup

Page Agricole

LE LAIT

La propreté. - L'étable. - La vache. - Le vacher. - La laiterie. - Les canistres. - Le nettoyage des ustensiles.



Le secret de la fabrication du bon beurre est la propreté; le secret de la fabrication du mauvais beurre est la malpropreté ou le manque de propreté. Si c'est du bon beurre que l'on veut faire, il faut constamment se rappeler jusqu'au bout, depuis la vache jusqu'à la table.

Le malpropreté comprend non seulement les impuretés visibles telles que débris de paille, de foin, de fumier, terre ou poussière, qui peuvent être séparées du lait par le tamis ou couloir, mais aussi les souillures invisibles qui passent dans le lait. On peut enlever du lait les particules étrangères solides, mais il n'en est pas de même pour les souillures invisibles qui sont aussi dangereuses dans le lait que dans une blessure: s'il n'existe, ni le fabricant de beurre, pas plus que le chirurgien, ne peut assurer le succès dans la fabrication du beurre. Il est donc nécessaire de ne traiter du lait de toute contamination possible, visible et invisible.

Il va de l'intérêt non seulement de la beurrierie et de ceux qui en ont la charge, mais aussi de chaque patron qui y fournit le lait, que la plus extrême propreté soit observée partout d'une manière générale, par l'ensemble des patrons et fabricants, mais encore par chacun d'eux individuellement. Un simple brin de paille peut contaminer toute la fabrication d'une journée; un fabricant ou patron habituellement peu soigneux abîmera la fabrication de toute une saison. Et malheureusement la force du vent ou la vitesse du ventilateur, car il ne faudrait pas forcer à l'arrière avec les grains de blé et d'orge. Il faut de plus que le mouvement de triédiation des grilles soit faible, autrement l'avoine se présenterait par la pointe et passerait à travers les grilles au lieu de glisser à l'arrière du tarare. On a parfois trouvé nécessaire de jeter sur la grille supérieure un morceau d'étoffe légère afin d'empêcher l'avoine de se dresser aussi sur la pointe et de passer à travers des grilles.

Pour le nettoyage du blé de semence, après que la balle et les petits grains ont été enlevés, augmentez à son maximum la triédiation. Le bon grain dense ne peut être emporté par le vent et les autres grains plus légers, y compris l'avoine et l'orge, sont projetés en arrière du tarare. On devrait pour cette opération installer au-dessus de la grille une chute en bois ou en tôle qui conduirait le grain assez loin vers l'arrière de la machine où le vent aurait plus de chance de projeter au dehors le grain maigre.

Un autre excellent moyen de préparer le blé de semence est de fixer au-dessus de la grille spéciale pour blé une grille à mailles plus petites d'un numéro qui conduira les plus gros à l'arrière du tarare. Se présente-t-il quelques difficultés à l'enlèvement des otions (grains de blé avec sa balle), choisissez une des longues grilles de la tablette de fonds à mailles justes assez larges pour le passage du grain. placez-la directement sous l'entonnoir et elle dépassera assez à l'arrière de l'appareil pour rejeter les otions au-dehors, tandis que les grains de blé sans balle passeront à travers.

Cette longue grille est aussi très utilement employée dans le nettoyage de l'avoine à laquelle se trouvent mêlés des têtes de charbon, pailles, etc. Qu'on se donne la peine d'étudier le tarare dont on se sert, c'est une étude qui paie. Nombre d'expériences ont prouvé qu'un nettoyage et un triage bien faits des semences donnent sur des grains non nettoyés et non triés des rendements plus élevés de 10 à 15 boisseaux par acre.

Division des fermes de démonstration.

Le secret de la fabrication du bon beurre est la propreté; le secret de la fabrication du mauvais beurre est la malpropreté ou le manque de propreté. Si c'est du bon beurre que l'on veut faire, il faut constamment se rappeler jusqu'au bout, depuis la vache jusqu'à la table.

Le malpropreté comprend non seulement les impuretés visibles telles que débris de paille, de foin, de fumier, terre ou poussière, qui peuvent être séparées du lait par le tamis ou couloir, mais aussi les souillures invisibles qui passent dans le lait. On peut enlever du lait les particules étrangères solides, mais il n'en est pas de même pour les souillures invisibles qui sont aussi dangereuses dans le lait que dans une blessure: s'il n'existe, ni le fabricant de beurre, pas plus que le chirurgien, ne peut assurer le succès dans la fabrication du beurre. Il est donc nécessaire de ne traiter du lait de toute contamination possible, visible et invisible.

Il va de l'intérêt non seulement de la beurrierie et de ceux qui en ont la charge, mais aussi de chaque patron qui y fournit le lait, que la plus extrême propreté soit observée partout d'une manière générale, par l'ensemble des patrons et fabricants, mais encore par chacun d'eux individuellement. Un simple brin de paille peut contaminer toute la fabrication d'une journée; un fabricant ou patron habituellement peu soigneux abîmera la fabrication de toute une saison. Et malheureusement la force du vent ou la vitesse du ventilateur, car il ne faudrait pas forcer à l'arrière avec les grains de blé et d'orge. Il faut de plus que le mouvement de triédiation des grilles soit faible, autrement l'avoine se présenterait par la pointe et passerait à travers les grilles au lieu de glisser à l'arrière du tarare. On a parfois trouvé nécessaire de jeter sur la grille supérieure un morceau d'étoffe légère afin d'empêcher l'avoine de se dresser aussi sur la pointe et de passer à travers des grilles.

Pour le nettoyage du blé de semence, après que la balle et les petits grains ont été enlevés, augmentez à son maximum la triédiation. Le bon grain dense ne peut être emporté par le vent et les autres grains plus légers, y compris l'avoine et l'orge, sont projetés en arrière du tarare. On devrait pour cette opération installer au-dessus de la grille une chute en bois ou en tôle qui conduirait le grain assez loin vers l'arrière de la machine où le vent aurait plus de chance de projeter au dehors le grain maigre.

Un autre excellent moyen de préparer le blé de semence est de fixer au-dessus de la grille spéciale pour blé une grille à mailles plus petites d'un numéro qui conduira les plus gros à l'arrière du tarare. Se présente-t-il quelques difficultés à l'enlèvement des otions (grains de blé avec sa balle), choisissez une des longues grilles de la tablette de fonds à mailles justes assez larges pour le passage du grain. placez-la directement sous l'entonnoir et elle dépassera assez à l'arrière de l'appareil pour rejeter les otions au-dehors, tandis que les grains de blé sans balle passeront à travers.

Cette longue grille est aussi très utilement employée dans le nettoyage de l'avoine à laquelle se trouvent mêlés des têtes de charbon, pailles, etc. Qu'on se donne la peine d'étudier le tarare dont on se sert, c'est une étude qui paie. Nombre d'expériences ont prouvé qu'un nettoyage et un triage bien faits des semences donnent sur des grains non nettoyés et non triés des rendements plus élevés de 10 à 15 boisseaux par acre.

Division des fermes de démonstration.

Le propre dont le bout inférieur plonge dans l'eau. Pour aucune raison, le lait destiné à la beurrierie ne doit séjourner à la ferme plus de douze heures.

Ne jamais mélanger le lait chaud avec du lait froid. Il faut le refroidir avant d'opérer le mélange.

Les vases-eaux et canistres à lait. - Tous les seaux et canistres à lait doivent être en ferblanc ou en tôle d'acier étamé, et au point de vue de la facilité du nettoyage, leur forme doit être telle que l'on puisse en voir et en atteindre toutes les parties, et toutes les fentes ou fissures doivent être remplies de soudure. Tous les joints doivent être bien faits et être également rendus lisses par de la soudure. Les meilleurs canistres se font actuellement en acier d'une seule pièce et sans joints. Les seaux et canistres à lait doivent d'abord être frottés et lavés avec de l'eau froide ou tiède, ensuite rincés à l'eau froide, puis, finalement, avec de l'eau bouillante, stérilisée avec de la vapeur. Enfin, on les met dehors pour les laisser égoutter et sécher dans une position telle que la poussière ne puisse y pénétrer.

Si les canistres présentent des joints défectueux, il faut les nettoyer avec le plus grand soin. On doit les gratter et nettoyer avec une pointe de bois ou d'os, avant de commencer à nettoyer le corps même de la canistre. Dès que les canistres sont vides, on doit procéder immédiatement à leur nettoyage sans attendre un instant. Ce serait réellement un grand progrès si les fabricants qui disposent d'un volume de force motrice et de vapeur, faisaient elles-mêmes le nettoyage des canistres, non seulement des canistres qui retournent vides à la ferme, mais aussi de celles qui reviennent avec le lait écrémé ou le lait de beurre.

On devrait se servir de canistres spéciales pour le petit lait et pour le lait écrémé et ne jamais mettre de bon lait dans celles qui ont servi à cet usage. Eau et ustensiles de nettoyage. - Toute l'eau employée dans les divers travaux que comporte l'industrie laitière doit être pure et fraîche et provenir de préférence d'un puits profond, creuse loin de sources de contamination telles que tas de fumier, porcherie, mares d'eau stagnante, etc. Les brosses, linges, et ustensiles employés au nettoyage, doivent être lavés à l'eau froide ou tiède, puis avec de l'eau chaude et du sel de soude (soda à laver), et finalement stérilisés à l'eau chaude ou à la vapeur. On doit alors les faire sécher au-dehors sur une haie ou une clôture, à l'abri de la poussière. Il serait inutile pour une beurrierie de se mettre à nettoyer les canistres, si celles-ci devaient être renouées à la ferme avec des brosses et des linges sales.

On ne pourrait trop insister sur ce point: c'est que le succès d'une beurrierie ne dépend pas seulement des patrons et employés de la beurrierie pris dans leur ensemble, mais qu'il dépend aussi de chaque patron et de chaque employé individuellement. Une seule personne négligente peut occasionner des pertes générales sur toute la fabrication, pertes de réputation et pertes d'argent.

Il y a donc de l'intérêt de chacun que tous s'efforcent d'atteindre le même degré élevé de propreté et de soins. Si un patron envoie à la beurrierie un lait dont la qualité n'atteint pas le haut degré d'excellence générale, il importe que tous les autres patrons insistent pour faire rejeter ce lait par la fabrique.

Un lait qui dégage au repos un mauvais arôme ou a un goût défectueux, ou qui se trouble ou se caille en bouillant, ne doit jamais être reçu à la beurrierie. Les patrons doivent aussi exiger que la beurrierie elle-même soit conduite avec tout le soin et la propreté désirables, non seulement pendant les opérations de la fabrication du beurre, mais même dans les détails de maintenance du lait écrémé et du lait de beurre qui doivent être envoyés chez les cultivateurs.

Le lait pendant son séjour à la ferme. - Quand une vache a été traitée, le lait doit être coulé, ou filtré du seau à lait dans un vaseau plus grand ou canistre à lait. Un bon filtre consiste en plusieurs épaisseurs de fine mousseline à beurre ou encore un morceau de flanelle bien propre, que l'on fixe légèrement sur l'ouverture de la canistre. Après emploi, le filtre ou couloir doit être parfaitement lavé, nettoyé et séché à l'air. L'ouverture de la canistre doit être toujours couverte, soit avec le filtre, soit avec son propre couvercle, et la canistre doit être mise dans un endroit complètement à l'abri des poussières ou autres impuretés qui pourraient provenir du chemin, de l'étable, du tas de fumier ou d'autres sources de contamination. Dans le cas où la canistre n'est pas transportée immédiatement à la beurrierie, on la conserve dans un lieu propre et frais, exempt de poussière.

En été, on doit garder les canistres dans l'eau froide. Si l'eau n'est pas assez froide, on entoure légèrement les canistres d'un lin-