

Page Agricole

AVEZ-VOUS SONGE A VOTRE GRAIN DE SEMENCE POUR LE PRINTEMPS

Si votre coffre est vide, consultez votre agronome sur la meilleure semence que vous pouvez vous procurer sans payer trop cher.

Le cultivateur prévoyant met à profit les journées d'inactivité de l'hiver pour faire un calcul soigneux de la quantité de semence qu'il lui faudra pour les semailles du printemps suivant. Trop souvent le coffre à semence est vide lorsque l'époque des semailles arrive et l'on ne sait pas où s'en procurer. On sème alors tout ce que l'on trouve, sans s'inquiéter de savoir si la variété convient pour l'usage auquel elle est destinée ou pour le district dans lequel elle est cultivée. Souvent aussi la semence employée est très sale, remplie de graines de mauvaises herbes dangereuses ou de mauvais grains; les rendements sont pauvres à cause de cela et l'on passe les années suivantes à combattre les mauvaises herbes que cette semence a apportées à la terre, sans parler du voisin qui fait des efforts honnêtes pour maintenir sa ferme propre.

Cette question n'est plus à discuter. On ne peut obtenir les meilleurs rendements dans la sélection de la semence employée et dans la préparation du sol.

Beaucoup de variétés et d'espèces de grain ont été essayées à nos collèges d'agriculture, aux fermes et aux stations expérimentales, et l'on a aujourd'hui une assez bonne idée des variétés qui conviennent le mieux aux conditions moyennes d'une province. La première chose à faire est donc de se renseigner en consultant les bulletins ou en écrivant au collègue le plus proche pour connaître les variétés et savoir où l'on peut se les procurer. Si ces variétés sont déjà cultivées, assurez-vous que vous en aurez assez, lorsque vous les aurez nettoyées parfaitement, pour ensemencher l'étendue nécessaire en 1929.

Il y a deux variétés d'avoine qui ont une valeur à peu près égale, ce sont la Victoire et la Bannière. Le rendement moyen pendant six ans, à la ferme expérimentale de Nappan, pour ces deux variétés, est de 72.93 et 70.95 boisseaux respectivement. L'on recommande aussi l'avoine Alaska dans les districts à très courte saison, car elle met environ quatre-vingt-dix jours à mûrir, et elle a donné un assez bon rendement de plus de 62.13 boisseaux pendant une période de quatre ans.

En fait d'orge (à deux rangs), la Charlottetown No. 80 et la Duckbill sont celles qui ont le mieux rendu; elles ont rapporté en moyenne 48.76 et 38.49 respectivement pendant une période de six ans. Parmi les variétés à six rangs, l'O. A. C. No. 21 a donné un rendement moyen de 42.31 et c'est une variété qui vaut la peine d'être cultivée.

Chez les blés, le Blanc de Russie et le Fife rouge hâtif sont ceux qui ont donné les meilleurs rendements parmi les variétés sans hêtre. La production moyenne pendant six ans a été de 31 et 31.5 boisseaux respectivement. Le Huron, une variété barbue, a un rendement moyen de 30.6 boisseaux pendant la même période; c'est une variété qui convient très bien pour les conditions moyennes des Provinces Maritimes. Elle résiste bien à la verve et s'est montrée jusqu'ici assez résistante à la maladie.

En fait de sarrasin, la Tartare et la Bale d'argent sont deux variétés qui paraissent à peu près égales pour les conditions de l'Est. Leur production moyenne

en ces quatre dernières années a été de 46.5 et 43.3 boisseaux respectivement.

Pour les pois de grande culture, le MacKay et la Tige d'Or sont deux variétés qui devraient donner des rendements satisfaisants.

Pour les fèves, l'Oeil jaune hâtif, qui est la meilleure variété dans des conditions moyennes, convient très bien. Elle ne produit pas tout à fait autant que certaines autres variétés, mais elle est plus appréciée sur le marché.

Pour les navets, nous recommandons les variétés suivantes pour les conditions de l'Est: Bangholm résistant à la bernie de la racine. Ditmar's Corning, Hall's Westbury et Meillere de toutes.

Les recettes des producteurs sont toujours proportionnelles au prix de revient, et l'un des meilleurs moyens d'abaisser le prix de revient est d'employer la bonne semence nettoyée de ces variétés qui conviennent le mieux au district ou à la province où l'on opère. La Commission des Semences fait tout son possible pour aider les cultivateurs dans ce travail; elle encourage les groupements à monter des machines spéciales à nettoyer, et il est de l'intérêt de tous les cultivateurs qui demeurent à proximité de ces machines d'en profiter. Faites-en l'essai pendant un an; c'est-à-dire, faites bien nettoyer votre grain avant de le semer. Un essai vous convaincra de l'utilité de cette précaution.

W. W. BAIRD, Régisseur
Ferme expérimentale fédérale,
Nappan, N.-E.

Le Coin de la Fermière

LE SAVON DOMESTIQUE

UNE BONNE RECETTE

Le grand ménage du printemps posera bientôt pour la femme économiste la question du savon domestique. Celui-ci peut se faire de bien des façons; mais pour qu'il donne tout le bénéfice escompté, il importe de la fabriquer d'après une direction bien précise; car, l'expérience a prouvé qu'il est aussi difficile de réussir une "hâtée" de savon avec des "peu près", que de tailler une étoffe sans avoir pris les mesures de la personne à vêtir.

Or, voici une recette éprouvée dont l'application assurera le succès à toutes ménagères intelligentes qui la suivra scrupuleusement dans chacune des deux opérations suivantes: consoumange des graisses et cuisson proprement dite.

Consoumange des graisses.

Le consoumange consiste à faire bouillir tous les résidus (déchets de table, parures de viande, gibier gras, débris d'abatage etc.) avec une solution caustique, afin d'en extraire toute la matière grasse. L'emploi du caustique dans le consoumange est indispensable, car une cuisson ordinaire, même très prolongée, ne suffira pas pour éviter une perte assez considérable de graisse.

L'opération réussit avec les proportions de matières premières ci-dessous:

1 livre de caustique dissous pour 12 1-2 livres de déchets. Quelle que soit la quantité de déchets

(12-12 livres, 25 ou 50 livres) le chaudron, de préférence en fer, doit être assez grand pour que l'on puisse les recouvrir entièrement d'eau froide. Le caustique dissous et l'eau froide se versent dans le chaudron après les déchets. Sur un feu doux, on chauffe jusqu'au point d'ébullition et on laisse mijoter environ 2 heures à 2 1-2 hrs. Pendant ce temps l'eau ne doit pas manquer; pour empêcher de brûler, l'on en ajoute au besoin.

Le gras retiré du consoumange, on procède à la cuisson "proprement dite" qui exige les matières suivantes:

Pour 25 livres de gras, 8 livres de résine 5 livres de "caustique" 6 gallons d'eau froide 1 gallon de sel.

Dans le même chaudron qui a servi au consoumange on met l'eau le caustique et la résine et on leur donne le temps de se dissoudre sous l'action d'un feu très doux. La dissolution faite, on ajoute le gras qu'on brasse pour mieux le faire fondre et le faire cuire uniformément pendant 1 1-2 à 2 hrs, toujours avec un feu doux.

Lorsque le savon a bouilli quelque temps, y plonger une spatule ou jalette en bois et la soulever. S'il se forme des fils, on si la palette se décharge par "paquets", on ajoute le sel en brassant. Quand les nouveaux bouillons apparaissent, si la lessive est bien claire, c'est-à-dire non mêlée de gras, il y a assez de sel. Sion, il en manque on en ajoute par petite quantité.

Après une heure et quart d'ébullition, il est bon de savoir où en est rendue la cuisson du savon. A cet effet, plusieurs petits moyens donnent des indications précises:

10—Dans une vieille cuiller, en faire refroidir et mettre dans l'eau s'il monte à la surface, il est cuit.

20—En déposer sur un poêle très chaud, s'il n'est pas assez cuit, la graisse fait un cerne; s'il est à point, il sèche.

30—En écraser sous les doigts, s'il est gras, il manque de caustique.

4—S'il donne une belle mousse blanche lorsqu'on le fait dissoudre dans l'eau, c'est qu'il est à point.

50—S'il est granuleux, s'il ressemble à des oeufs de poisson, il est trop cuit. Dans ce cas, on le fait changer d'aspect avec beau-

Le consommage fini, on laisse refroidir. Mais, pour obtenir un savon de plus belle couleur, on conseille de couler le produit 7 fois, même deux fois, si c'est nécessaire.

Le gras retiré du consoumange, on procède à la cuisson "proprement dite" qui exige les matières suivantes:

Pour 25 livres de gras, 8 livres de résine 5 livres de "caustique" 6 gallons d'eau froide 1 gallon de sel.

Dans le même chaudron qui a servi au consoumange on met l'eau le caustique et la résine et on leur donne le temps de se dissoudre sous l'action d'un feu très doux. La dissolution faite, on ajoute le gras qu'on brasse pour mieux le faire fondre et le faire cuire uniformément pendant 1 1-2 à 2 hrs, toujours avec un feu doux.

Lorsque le savon a bouilli quelque temps, y plonger une spatule ou jalette en bois et la soulever. S'il se forme des fils, on si la palette se décharge par "paquets", on ajoute le sel en brassant. Quand les nouveaux bouillons apparaissent, si la lessive est bien claire, c'est-à-dire non mêlée de gras, il y a assez de sel. Sion, il en manque on en ajoute par petite quantité.

Après une heure et quart d'ébullition, il est bon de savoir où en est rendue la cuisson du savon. A cet effet, plusieurs petits moyens donnent des indications précises:

10—Dans une vieille cuiller, en faire refroidir et mettre dans l'eau s'il monte à la surface, il est cuit.

20—En déposer sur un poêle très chaud, s'il n'est pas assez cuit, la graisse fait un cerne; s'il est à point, il sèche.

30—En écraser sous les doigts, s'il est gras, il manque de caustique.

4—S'il donne une belle mousse blanche lorsqu'on le fait dissoudre dans l'eau, c'est qu'il est à point.

50—S'il est granuleux, s'il ressemble à des oeufs de poisson, il est trop cuit. Dans ce cas, on le fait changer d'aspect avec beau-

Le consommage fini, on laisse refroidir. Mais, pour obtenir un savon de plus belle couleur, on conseille de couler le produit 7 fois, même deux fois, si c'est nécessaire.

24 Manières de faire le Pain

Années dans le fameux Livre de Cuisines de la Farine Purity. Procurez-vous en un jour votre cadeau en envoyant 25c.

Western Canada Flour Mills Co. Limited
Toronto, Ont. 51P



FARINE PURITY

Les Meilleurs Parfums et Poudres à Toilette sont à la PHARMACIE BREAU

LE LINIMENT MARTIN
Chez tous les Marchands

Le gras retiré du consoumange, on procède à la cuisson "proprement dite" qui exige les matières suivantes:

Pour 25 livres de gras, 8 livres de résine 5 livres de "caustique" 6 gallons d'eau froide 1 gallon de sel.

Dans le même chaudron qui a servi au consoumange on met l'eau le caustique et la résine et on leur donne le temps de se dissoudre sous l'action d'un feu très doux. La dissolution faite, on ajoute le gras qu'on brasse pour mieux le faire fondre et le faire cuire uniformément pendant 1 1-2 à 2 hrs, toujours avec un feu doux.

Lorsque le savon a bouilli quelque temps, y plonger une spatule ou jalette en bois et la soulever. S'il se forme des fils, on si la palette se décharge par "paquets", on ajoute le sel en brassant. Quand les nouveaux bouillons apparaissent, si la lessive est bien claire, c'est-à-dire non mêlée de gras, il y a assez de sel. Sion, il en manque on en ajoute par petite quantité.

Après une heure et quart d'ébullition, il est bon de savoir où en est rendue la cuisson du savon. A cet effet, plusieurs petits moyens donnent des indications précises:

10—Dans une vieille cuiller, en faire refroidir et mettre dans l'eau s'il monte à la surface, il est cuit.

20—En déposer sur un poêle très chaud, s'il n'est pas assez cuit, la graisse fait un cerne; s'il est à point, il sèche.

30—En écraser sous les doigts, s'il est gras, il manque de caustique.

4—S'il donne une belle mousse blanche lorsqu'on le fait dissoudre dans l'eau, c'est qu'il est à point.

50—S'il est granuleux, s'il ressemble à des oeufs de poisson, il est trop cuit. Dans ce cas, on le fait changer d'aspect avec beau-

EATON GROCETERIA
OPERATED BY J. T. EATON CO.

THE EATON GROCETERIA—un bel endroit propre pour magasiner—toutes choses nécessaires et d'un luxe tant d'étalées sur belles tablettes—les bas prix Eaton marqués sur chaque paquet—personne pour vous hâter ou vous retarder—un endroit pour magasiner avec économie et plaisir.

3 Spéciaux pour Vendredi, Samedi et Lundi

CONFITURES AUX FRAISES Pures, Bocal 40 oz. 39c	SAUMON ROSE "Fisherman" bte de 1 lb. deux btes pour 33c
--	---

Corn Starch London, pqt de 1 lb, 3 pqt pr 25c
CACAO en sac de 2 lbs, pour 29c

HARENG avec sauce aux tomates, bte de 1 lb 20c
SPAGHETTI avec fromage et sauce, 1 lb, 2 btes pour 29c
TOMATES en boîte, No 2 1/2, 2 boîtes pour 27c
SOUPES Aylmer, votre choix, 2 boîtes pour 20c
SAVON Naphta blanc P. & G., 10 barres pour 42c
CREAM of Wheat, paquet de 1 1/2 lb 24c
CORNFLEAKS, pqt 1/2 lb, 2 paquets pour 19c
MACARONI canadien, pqt 1 lb, deux paquets pour 23c
SAINDOUX, chaudières 1 lb, 3 lbs, 5 lbs, 20 lbs, la lb 17c
SHREDDED WHEAT, 12 oz, 2 paquets pour 23c
SHRIMPS en boîtes 5 1/2 oz, la bte 21c

AVIS—A partir du 2 janvier le magasin sera ouvert tous les jours de 9 heures du matin à 6 heures du soir.

Coin des rues Canada et de l'Eglise — Edmundston, N.-B.

Confer Vos Prescriptions Médicales à **RAYMOND BREAU** pharmacien.



76 IMPROVEMENTS.

ESSEX THE CHALLENGER

MAINTENANT PRET et invite 1,000,000 de propriétaires de Super-Six à l'Opposer à tout ce que l'automobiliste a à offrir....

Une plus grande puissance de 24@ — Vitesse maxima de plus de 70 milles à l'heure — Amortisseurs hydrauliques partout — freins à double action effective sur quatre roues dont le travail n'est pas affecté par l'eau ou la boue et permettant le contrôle positif de l'auto par une légère pression du pied — Carrosseries plus grandes et plus spacieuses — Sièges facilement ajustables pour donner une position confortable au conducteur — Jauge électrique pour l'essence et l'huile — démarrage instantané en toute saison — Nouveau radiateur, avec contre-vents sans doute — tous les ornements métalliques plaqués au chrome — Conduite plus facile — Plus grande économie en gazoline et huile.

POUR PROMPT DEMARRAGE — aucun char n'est excepté. EN VITESSE — tout ce que la route offre jusqu'à 70 milles à l'heure. DANS LES COTES — contre tout auto de votre choix. EN APPARENCE — comparez-le à des autos plus dispendieuses. FACILITE DE CONDUITE — notez le silence du moteur — l'aisance à conduire — la performance et l'efficacité des freins. L'ENDURANCE — 60 milles à l'heure tout un jour le confirme.

\$840

F.O.B. Windsor, Taxes Extes
L'équipement régulier comprend 4 amortisseurs hydrauliques jauge électrique d'huile et d'essence — volets de radiateur — lampes genre selle — essuie-glace — rétroviseur — serrure électrique — contrôles sur le volant — démarreur sur le tablier — tous ornements métalliques plaqués au chrome.

Coach \$840; 2-Place, Coupe \$840; Phaeton \$840; Coupe (with rumble seat) \$875; Standard Sedan \$940; Town Sedan \$1025; Roadster \$1025; Convertible Coupe \$1080

A BIG FINE SUPER-SIX
MODELES NOUVEAUX EN DEMONSTRATION LE 15 MARS

D. J. LONG

EDMUNDSTON ET CLAIR, N.-B.
Edmundston: Bureau dans l'Edifice Long; M. T. Devost, représentant.

Le grand ménage du printemps posera bientôt pour la femme économiste la question du savon domestique. Celui-ci peut se faire de bien des façons; mais pour qu'il donne tout le bénéfice escompté, il importe de la fabriquer d'après une direction bien précise; car, l'expérience a prouvé qu'il est aussi difficile de réussir une "hâtée" de savon avec des "peu près", que de tailler une étoffe sans avoir pris les mesures de la personne à vêtir.

Or, voici une recette éprouvée dont l'application assurera le succès à toutes ménagères intelligentes qui la suivra scrupuleusement dans chacune des deux opérations suivantes: consoumange des graisses et cuisson proprement dite.

Consoumange des graisses.

Le consoumange consiste à faire bouillir tous les résidus (déchets de table, parures de viande, gibier gras, débris d'abatage etc.) avec une solution caustique, afin d'en extraire toute la matière grasse. L'emploi du caustique dans le consoumange est indispensable, car une cuisson ordinaire, même très prolongée, ne suffira pas pour éviter une perte assez considérable de graisse.

L'opération réussit avec les proportions de matières premières ci-dessous:

1 livre de caustique dissous pour 12 1-2 livres de déchets. Quelle que soit la quantité de déchets

Le grand ménage du printemps posera bientôt pour la femme économiste la question du savon domestique. Celui-ci peut se faire de bien des façons; mais pour qu'il donne tout le bénéfice escompté, il importe de la fabriquer d'après une direction bien précise; car, l'expérience a prouvé qu'il est aussi difficile de réussir une "hâtée" de savon avec des "peu près", que de tailler une étoffe sans avoir pris les mesures de la personne à vêtir.

Or, voici une recette éprouvée dont l'application assurera le succès à toutes ménagères intelligentes qui la suivra scrupuleusement dans chacune des deux opérations suivantes: consoumange des graisses et cuisson proprement dite.

Consoumange des graisses.

Le consoumange consiste à faire bouillir tous les résidus (déchets de table, parures de viande, gibier gras, débris d'abatage etc.) avec une solution caustique, afin d'en extraire toute la matière grasse. L'emploi du caustique dans le consoumange est indispensable, car une cuisson ordinaire, même très prolongée, ne suffira pas pour éviter une perte assez considérable de graisse.

L'opération réussit avec les proportions de matières premières ci-dessous:

1 livre de caustique dissous pour 12 1-2 livres de déchets. Quelle que soit la quantité de déchets

Le grand ménage du printemps posera bientôt pour la femme économiste la question du savon domestique. Celui-ci peut se faire de bien des façons; mais pour qu'il donne tout le bénéfice escompté, il importe de la fabriquer d'après une direction bien précise; car, l'expérience a prouvé qu'il est aussi difficile de réussir une "hâtée" de savon avec des "peu près", que de tailler une étoffe sans avoir pris les mesures de la personne à vêtir.

Or, voici une recette éprouvée dont l'application assurera le succès à toutes ménagères intelligentes qui la suivra scrupuleusement dans chacune des deux opérations suivantes: consoumange des graisses et cuisson proprement dite.

Consoumange des graisses.

Le consoumange consiste à faire bouillir tous les résidus (déchets de table, parures de viande, gibier gras, débris d'abatage etc.) avec une solution caustique, afin d'en extraire toute la matière grasse. L'emploi du caustique dans le consoumange est indispensable, car une cuisson ordinaire, même très prolongée, ne suffira pas pour éviter une perte assez considérable de graisse.

L'opération réussit avec les proportions de matières premières ci-dessous:

1 livre de caustique dissous pour 12 1-2 livres de déchets. Quelle que soit la quantité de déchets

Le grand ménage du printemps posera bientôt pour la femme économiste la question du savon domestique. Celui-ci peut se faire de bien des façons; mais pour qu'il donne tout le bénéfice escompté, il importe de la fabriquer d'après une direction bien précise; car, l'expérience a prouvé qu'il est aussi difficile de réussir une "hâtée" de savon avec des "peu près", que de tailler une étoffe sans avoir pris les mesures de la personne à vêtir.

Or, voici une recette éprouvée dont l'application assurera le succès à toutes ménagères intelligentes qui la suivra scrupuleusement dans chacune des deux opérations suivantes: consoumange des graisses et cuisson proprement dite.

Consoumange des graisses.

Le consoumange consiste à faire bouillir tous les résidus (déchets de table, parures de viande, gibier gras, débris d'abatage etc.) avec une solution caustique, afin d'en extraire toute la matière grasse. L'emploi du caustique dans le consoumange est indispensable, car une cuisson ordinaire, même très prolongée, ne suffira pas pour éviter une perte assez considérable de graisse.

L'opération réussit avec les proportions de matières premières ci-dessous:

1 livre de caustique dissous pour 12 1-2 livres de déchets. Quelle que soit la quantité de déchets

ATTENTION! MESDAMES!

Il me fait plaisir d'annoncer aux dames que je fais, en leur garantissant satisfaction, tout genre de couture, réparation, confection ou altération.

COUTURE POUR ENFANTS Une SPECIALITE

Madame A. G. AUDETTE,
Au dessus du Magasin John J. Daigle.



ACIDITE

La cause commune des difficultés digestives est l'excès d'acidité. La Soude ne peut altérer cette condition et elle brûle l'estomac. Il faut prendre quelque chose qui neutralisera cette acidité. C'est pourquoi les médecins conseillent au public d'employer le Lait de Magnésie Phillips.

Une enlèvement de cette préparation délicate peut neutraliser plusieurs fois son volume d'acidité. Il agit instantanément: le soulagement est prompt et très apparent. Tous les gaz sont dissipés; le système en entier se transforme. Essayez cet anti-acide parfait, et rappelez-vous qu'il est tout aussi bon pour les enfants, agréable à prendre.

Tout pharmacien a en vente ce produit authentique prescrit.

PHILLIPS Milk of Magnesia