

Carnation Milk

Epargne le Temps et la Peine

Le Lait Carnation épargne le temps la peine, évite le gaspillage et est toujours prêt à servir. Vous serez heureux de son étonnante commodité pour les pâtisseries. Vous pouvez en garder une provision sur les rayons de votre garde-manger— toujours prêt, toujours les mêmes qualités de sûreté, toujours pur, toujours sain.

Et vous pouvez le commander avec vos aliments. Car le fournisseur est celui qui tient le Lait Carnation.

Le Lait Carnation est tout simplement du pur lait frais évaporé au double de sa richesse et tenu sain par la stérilisation. Commandez-en plusieurs gros bidons (16 onces) ou une caisse de 48 bidons chez votre épicière.

Essayez cette recette et demandez-nous par écrit un exemplaire du Livre de Recettes Carnation.

SOUPE CREME DE MACARONI: 1 cuill à thé sel, 2 c à soupe beurre, ¼ tasse macaroni (criés par demi-pouces), 2 c à s farine, 3 tasses eau, 1 tasse Lait Carnation.

Cuisez le macaroni dans l'eau bouillante salée environ 20 minutes ou jusqu'à tendreté. Egouttez et faites fondre le beurre; ajoutez la farine; ajoutez le sel; puis le lait, et cuisez cinq minutes. Mélangez au macaroni. Suffit pour six personnes.

Produit en Canada par la
CARNATION MILK PRODUCTS COMPANY, LIMITED
ATLHER ONTARIO



L'Etiquette est Rouge et Blanc

AMELIORATION CIVIQUE

—Permettons l'installation d'une autre fontaine à gasoline, s'écrie le maire d'une municipalité et nous pourrions enlever tous nos lampadaires sur la rue principale.

M. Paul va trouver Oscar. —Monsieur Oscar, je viens vous trouver pour une affaire sérieuse.

—Qu'est-ce que c'est, Monsieur;

Paul? Asseyez-vous et prenez un schnaps.

—Eh bien, Monsieur Oscar, je voudrais vous marier.

—Mais je n'en ai nul le envie.

—Ecoutez-moi! Chaque jour, il faut que vous alliez au restaurant. Et Dieu sait ce qu'on vous y sert! Puis vous rentrez chez vous et il fait froid. Vous voudriez causer avec quelqu'un: et vous êtes seul...

—Très bien. Mais si la femme que vous allez me proposer ne sait pas faire la cuisine? Si elle n'aime pas la chaleur? Si c'est elle qui parle lorsque j'ai envie de parler?? Si...

—Ah, que vous êtes drôle, Monsieur Oscar! Qui vous dit que vous dit que vous serez obligé de rester toujours à la maison?...

Cormier & LeBlanc

ASSURANCES DE TOUTES SORTES

VIE, FEU, ACCIDENTS & MALADIE, AUTOMOBILE, PLATE GLASS, ETC.

ASSURANCE VIE :: MUTUAL LIFE ASSURANCE CO. OF CANADA.

Cette Compagnie a une belle réputation. Nous avons ici à Edmundston des résultats qui parlent bien haut en faveur de la MUTUAL LIFE ASSURANCE Co., OF CANADA.

Nous sommes à votre disposition pour vous donner tous les renseignements possibles. NOUS SOLLICITONS VOTRE PATRONAGE.

Max. D. CORMIER, Avocat

A. J. LEBLANC,

Bureau: Edifice Madawaska

Page Agricole

LE PORC A BACON

POURQUOI ON ELEVE LE PORC A BACON AU CANADA Suite

Catégories lourde et extra lourde.

Lorsque l'on a commencé à classer, le nombre de porcs mis dans ces deux catégories était considérable, mais les cultivateurs ont bientôt appris que les porcs pesants de 210 à 260 livres et plus ne sont pas bien vus du tout par le commerce. En outre, ils ont compris que ces porcs reviennent plus cher à produire par livre. Il y a donc aujourd'hui que très peu de porcs assez pesants pour la catégorie "extra lourde" et ceux qui vont dans la catégorie "lourde" sont ceux qui ont été engraisés jusqu'à des poids dépassant légèrement la limite de 210 livres.

Les porcs entrant dans l'un ou l'autre de ces catégories peuvent être du type à bacon ou du lisse-épais mais dans l'un ou l'autre cas, l'animal est trop lourd pour la généralité des consommateurs. Lorsque l'on donnera plus d'attention à l'engraissement pour finir les animaux à une moyenne de 200 livres, il ne se vendra que très peu de porcs trop lourds et la catégorie extra lourde, sauf quelques exceptions près ne comprendra que ces porcs fe-



valeur marchande tout en n'ayant qu'une très pauvre qualité. Truies Nos 1 et 2.

Les truies se divisent facilement en deux catégories. Celles qui n'ont eu qu'une portée et qui sont bien finies, dont la ligne de dessous est bien dégagée et qui ne sont pas arrivées tout à fait maturité sont classées no 1. Les viandes de ces truies peuvent être coupées sans une quantité excessive de taille, et les coupes, quoique un peu lourdes, peuvent être utilisées, en partie du moins, pour un commerce de classe moyenne.

Les truies qui ont eu plus d'une portée, qui ont une ligne de dessous pendant et qui sont complètement développées sont classées no 2. Les viandes des truies no 2 exigent une forte taille aux flancs, la chair et les os sont plus grossiers et toutes les bêtes sont si lourdes que le produit ne convient guère que comme lard de chantier.

Les verrats châtrés, même lorsque la plaie est bien guérie,

retireraient de plus gros profits dans une saison où le marché est fermé.

Il est difficile d'évaluer les avantages qui découleront du classement continuera à stimuler l'amélioration et que les porcs seront de meilleure qualité, le bacon canadien arrivera à une moyenne de qualité où il soutiendra avantageusement le comparaison avec celui des autres pays. On voit donc que le classement aura beaucoup contribué à maintenir un marché avantageux pour les porcs canadiens.

AVANT LE CRIBLAGE DU GRAIN

La récolte du grain dans Chicomini est supérieure cette année. Les tasseries sont débordantes de gerbes d'avoine, de blé et d'orge. Si un voleur en une nuit enlevait le quart de cette splendide moisson on voudrait, avec raison, le lapider pour l'empêcher de venir l'année suivante.

Un voleur plus dangereux, existe il vit depuis plusieurs années, il est bien connu, on semble se familiariser avec lui on le laisse agir à sa guise, il en profite et sur bien des fermes, il a enlevé plus de 20% de la récolte. Quel cultivateur n'a pas remarqué dans le champ cet été l'avoine poussée? Quel cultivateur pourra battre avec patience, à moins d'avoir un "souffleur" ou d'être résigné à subir par sa faute une perte sensible, les gerbes entachées de maladies charbonneuses?

Pourquoi s'entêter et s'obstiner plus longtemps à ne pas désinfecter le grain de semence à la formaline?

Le procédé est connu de plusieurs cultivateurs pratiques qui ont récolté du grain, exempt de maladies, après l'avoir désinfecté au printemps. Lorsqu'on sait qu'avec un vaporisateur de \$0.75 une pint de formaline, deux heures de temps l'on peut au temps des semailles, garantir souvent 20% de plus sur la récolte, on n'est pas porté à plaider le pauvre individu qui subit des pertes par sa faute et s'expose à mourir asphyxié dans sa grange, durant le criblage, avant de rendre le dernier soupir il pourra conseiller à ses héritiers de lire la Page agricole et de désinfecter le grain de semence à la formaline.

A. Charbonneau.



TOUTE FEMME SE DEMANDE

Comment elle pourra le mieux conserver—non seulement pendant ses beaux jours de jeunesse, mais pendant la durée moyenne de sa vie et même dans un âge plus avancé—ces traits des formes et du profil tout resplendissants de santé et de vie qui la rendent si agréable à voir, tant à ses propres yeux qu'aux regards charmés de tous ceux qui lui sont...

Le Régulateur de Santé de la Femme du Dr. J. Laitière

Justement parce qu'il aide à conserver la bonne santé dont dépend à un si haut point la beauté sur tout l'organisme, c'est-à-dire la réponse qui ne faillit jamais. C'est un remède véritablement pur, pouvant aider doucement la nature—tendant à stimuler le fonctionnement de l'organisme et à corriger les mauvais effets des veilles trop prolongées, de l'alimentation inappropriée, du manque d'exercice nécessaire à la santé et de la négligence des autres lois de l'hygiène. Lorsqu'on en fait usage, on s'aperçoit que le Régulateur est si doucement efficace et on peut l'employer en toute confiance dans la plupart des cas d'épuisement général, le déclin des organes digestifs, de retard ou d'irrégularité des fonctions féminines, et autres indications de santé perdue ou chancelante. Cette excellente préparation est en vente dans toutes les pharmacies.

CULTIVATEURS

PAIEMENT DES PRIX

Le secrétaire de la Société d'Agriculture du Comté de Madawaska vient de recevoir le subside du Département d'Agriculture, qui lui permet de payer le prix que les exposants ont gagnés à l'Exposition du Comté.

Les intéressés pourront réclamer leur chèque en s'adressant au secrétaire, après dix jours de cette date, les chèques non réclamés seront envoyés, par maille, à l'adresse du destinataire.

J. G. BOUCHER.

Secrétaire

Bureau du Madawaska, Edmundston, N. B.

Ce 13 novembre 1924.

tendus pour fins de reproduction et qui se sont montrés stériles.

Grossiers.

Cette catégorie comprend tous les animaux qui présentent des défauts de conformation, les avortons qui ne profitent pas dans une portée, les porcs qui se sont développés trop lentement et qui ont été vendus dans un état non à point.

Certains cultivateurs ont l'habitude de laisser leurs porcs courir sur le pacage tout l'été, puis ils les mettent sur le champ de grain pour glaner tout ce qu'ils peuvent en automne et les vendent lorsqu'il sont partiellement finis, vers la mi-hiver ou vers le printemps, à l'âge de neuf mois à un an. Les porcs de ce genre ont trop de charpente, leur ossature s'est développée vers la maturité. Ils ne sont pas économiques, leur chair est de pauvre qualité et lorsqu'ils sont vendus non à point ils ne peuvent être mis dans aucune des catégories qui précèdent.

Les avortons des portées ou les animaux de mauvaise conformation ne peuvent généralement être finis pour la vente à l'âge voulu. En raison des défauts de conformation qu'il présentent et du fait qu'ils ne profitent pas, leurs viandes sont de pauvre qualité et causent une perte. Le pourcentage de porcs grossiers ne sera jamais considérable, mais cette qualité couvre les animaux non désirables qui peuvent avoir une

donnent une viande qui manque de goût, et qui présente des caractéristiques masculines qui causent une perte aussi tous les verrats sont classés séparément et vendus comme tels.

Avantages à tirer du classement des porcs.

Les données relatives au classement servent sans doute de baromètre à l'industrie porcine et lui indiquent les points faibles et les défauts qui se glissent dans la vente des porcs. Déjà le pourcentage de porcs lourds a beaucoup diminué, et un gros pourcentage des ventes totales ne dépasse pas les poids du type à bacon. La proportion pour cent de porcs à bacon de choix qui n'était que de douze pour le Canada entier au commencement, augmente graduellement d'une année à l'autre, à mesure que l'on améliore la race, que l'on étudie mieux les problèmes de l'alimentation et que l'on achète d'après la qualité. Cette amélioration de la qualité devrait se continuer jusqu'à ce que soixante-quinze pour cent ou plus de tous les porcs vendus soient du type à bacon.

Les données du classement montrent également qu'un trop grand nombre de porcs, qui pèsent le poids voulu lorsqu'ils sont mis sur le marché, sont vendus à des poids un peu léger. Quinze ou vingt livres de plus amélioreraient le fini d'un grand nombre de ces animaux et s'il engraisaient jusqu'à une moyenne de 200 à 210 livres les cultivateurs