Page Agricole

UNE BONNE METHODE POUR ENGRAISSER LES VEAUX AVEC ECONOMIE

EMPLOYEZ LE THE DE FOIN

Une méthode très pratique et qui mérite d'être vulgarisée, c'est l'élevage des veaux au thé de foin. Cette méthode, qui est depuis longtemps en usage en Angleterre, donne d'excellents résultats.

L'élevage des veaux au lait doux coûte très cher, c'est pourquoi la plupart des cultivateurs se hâtent de les vendre sitôt que la loi le leur permet, sans attendre qu'ils aient atteint un développement suffisant pour commander de très hauts prix.

Il est bien évident qu'en remplaçant un quart de la portion de lait dès la quatrième journée par du thé de foin, puis en coupant très peu plus tard après la septième journée et les trois quarts vers la fin du premier mois ou le commencement du deuxième, on arrivera à produire de la chair de veau à un coût beaucoup moins élevé que si le jeune animal reçoit toute sa ration en lait.

Le thé de foin n'est pas difficile à préparer: on met dans un récipient métallique, autre que la tôle galvanisée, du foin fin et doux; trèfle, luzerne ou mil, ou le mélange des trois. Le tout finement haché, on emplit e récipient, on foule légèrement avec la main, on emplit le vase d'eau propre et bouillante et l'on ferme aussi hermétiquement que possible. Deux heures après que l'eau a pris la force et la vertu du foin, avec une couleur brune, comme une infusion de thé. Cette infusion peut être conservée une couple de jours, même en été.

Pour les tout jeunes veaux, on mélange cette préparation chaude avec le lait. Au troisième mois, on peut se dispenser de la faire chauffer, à la condition qu'elle ne soit pas froide.

Cette préparation peut même, vers la fin du troisième ou au commencement du quatrième mois, remplacer complètement le lait, si les jeunes veaux sont dans un bon pâturage et pâturent bien. Cette méthode, peu coûteuse et des plus faciles, a donné d'excellents résultats chez tous les éleveurs qui l'ont essayée; elle n'est pas nouvelle, mais elle n'est ni suffisamment connue ni suffisamment pratiquée.

AGRICOLA.

LISEZ LES ANNONCES ET ENCOURAGEZ TOUS NOS ANNONCEURS

Nouvelle championne laitière et beurrière

Une vache canadienne, la propriété de l'Ecole de laiterie de St-Hyacinthe, vient d'établir un nouveau record de production laitière et beurrière, dans la classe de trois ans, dans la division de 365 jours. La nouvelle champion ne est enregistrée sous le nom de "Mimi", ne 7912, et fut élevée par l'Ecole de laiterie. Sa production officielle pour une période de 365 jours est de 12,012 livres de lait et de 573 livres de gras. Une vache de la Ferme expérimentale de Cap-Rouge, "Julia de Cap Rouge", no 6029, détenait antérieurement le record de cette classe avec une production de 10181 livres de lait et de 490 livres de gras.

Il est à noter que la nouvelle championne de la classe de trois ans, "Mimi", détient aussi le championnat de production beurrière pour la classe de deux ans avec une production de 12,195 livres de lait et de 629 livres de gras, ce qui lui donne la distinction d'être la seule vache canadienne détenant le championnat de production beurrière pour deux différentes classes du Livre d'or canadien.

La Saucisse "DAIGLE" Est Faite Tous Les Jours

Ce que dit une Cuisinière

"Pour faire une croute de tarte légère et croustillante, employez 2 cuillerées à soupe de Farine Purity de moins par tasse que vous ne le feriez d'une farine à pâtisserie ordinaire ou farine de blé, et 1 cuillerée à soupe rase de plus de graisse. Roulez ensuite. Pour obtenir une pâte très riche, employez moitié beurre, moitié graisse."



Envoyez 20c pour obtenir le Livre de Cuisine de la Farine Purity.

Western Canada Flour Mills Co. Limited, Toronto

95F

FARINE PURITY

IN THE SUPREME COURT CHANCERY DIVISION.

Vital S. Albert, Plaintiff,
—and—
Anais Bélanger, Polite Daigle and Al, Defendants.

PUBLIC NOTICE is hereby given that pursuant to a Decree for Partition and Sale issued in the Supreme Court, Chancery Division, by Order of Mr. Justice Grimmer, and dated the 5th day of March A.D., 1929, there will be sold at public auction in front of the Court House in the Town of Edmundston, in the County of Madawaska, on Saturday the 8th day of June A.D., 1929, at the hour of twelve o'clock noon, the following lands and premises situate in the Parish of Madawaska, in the Province of New-Brunswick, and described as follows:—

"Fronting on the River St. John "and extending to the rear or base line of the first tier of the St. "John River lots and bounded on "the upper side by land owned "and occupied by Donat Rossignol and on the lower side by "land owned by Joseph Daigle."

Dated at Edmundston, N.B., this second day of April, A.D., 1929.

John M. Stevens,
Master of the Supreme Court.

9fs—4a-6jn.

EATON GROCETERIA
OPERATED BY T. EATON Co.

THE EATON GROCETERIA—un bel endroit propre pour magasiner—toutes choses nécessaires et d'un luxe tentant 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.

Spéciaux pour Vendredi, Samedi et Lundi

OEUFS FRAIS No. 1	PAPIER DE TOILETTE
La douzaine	4 oz. 6 rouleaux pour
37c	19c

Jambon Picnic, choix, 4 à 8 lbs, la livre .. 23c
Gruau Robin Hood, avec porcelaine, le pqt 35c
Prunes de Califournie, 4 livres pour 27c

CORN FLAKES Kellogg, 2 paquets pour	21c
POUDRE à Pâte Eatonia, boîte de 1 lb	24c
RAISINS sans grains, 3 livres pour	35c
MARINADES sucrées Eatonia, bocal de 40 oz	48c
SOUPES Aylmer, assorties, 2 boîtes pour	20c
SAVON Cairo Palm, 10 barres pour	49c
SEL FIN, sac de 2 lbs, 3 sacs pour	15c
SAUMON Cohoe, de choix, bte de 1 lb, 2 btes pour	62c
SARDINES Millionaire, 2 boîtes pour	25c
BISCUITS Soda Marven, bte de 2 lbs	32c

AVIS — A partie 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.

Dr. A. M. SORMANY
RAYONS X — TRAITEMENTS ELECTRIQUES DE TOUTES SORTES

Heures de bureau:—
8 heures à midi — 1 hre à 4 hres de l'après-midi
— 7 à 9 heures du soir ou par rendez-vous.

Modeles Exclusifs de ROBES & ENSEMBLES



Notre Magasin Présente des Styles individuels Sans Précédents

Tous les Modèles choisis avec soin expriment bien les Modes de Paris et New-York.

Les Costumes Ensembles en soie sont particulièrement attrayants. — Les Robes d'après-midi en Chiffon et en crêpe Elisabeth sont élégantes. Les crêpes imprimés apparaissent tant dans les Robes que dans les Ensembles et sont fort goûtés.

Jolis Bas en Soie de la célèbre marque "KAYSER". Gants de toutes nuances qui se marient bien avec votre manteau, votre sacoche ou vos gants — ce sont des "KAYSER"

Procurez-vous le confort en portant le joli Soulier "GRACIA" — en veau brun, kid brun et noir, cuir verni.



Il n'y A Pas d'Erreur Pour la Qualite

PALETOTS et COMPLETS par "Fashion-Craft"

Tissus importés fabriqués avec un soin minutieux — dans la dernière mode. — Un assortiment que nous considérons le meilleur qu'il soit possible de vous offrir.

CHAPEAUX — directement d'Italie — le "BORSALINO — faits des matériels de la meilleure qualité dans les plus récentes formes — gris, brun et fawn. Aussi le fameux "BROCK".

SOULIERS — ASTORIA — qui signifie confort et élégance dans toutes les lignes — noir, brun et tan.

GANTS — CHEMISES — BAS — CRAVATES — SOUS-VETEMENTS — TRENCH COATS — Etc.
"THE HOME OF GOOD CLOTHES"

I. KASNER
"THE HOME OF GOOD CLOTHES"

HARDWARE

On Annonce L'Ouverture d'un Magasin de

Ferronnerie & Ferblanterie

Dans l'Edifice chez M. Guerrette, en face de la gare du C. N. R., sur la rue St-François. — Vu les conditions d'achat de ce stock, le magasin est en mesure de vendre à 10 p. c. meilleur marché qu'ailleurs.

ARTICLE DE PLOMBERIE
Bains — Lavabos — Closets — Eviers — Tuyaux et autres accessoires — Ustensiles de cuisine.

OUTILS POUR MENUISIERS ET CHARPENTIERS
POELES ET MACHINES A LAVER
ACCESSOIRES ELECTRIQUES
Et tout ce qui est nécessaire pour le brochage.

ACCESSOIRES POUR AUTO

Ainsi que les outils d'automobiles à très bon marché. — Huiles à moteur, etc.

PEINTURES – VERNIS – HUILES – TERREBENTINE
EMAIL – SHELLAC – PINCEAUX – ETC.

LA QUINCAILLERIE AU COMPTANT
St-Francis St. Edmundston, N.B.