

J. J. DAIGLE

Angle St-François et de la Cour

Téléphone 51 — Téléphone 51

**NOUS VOUS INVITONS CORDIALEMENT
A VENIR VISITER NOTRE**

Nouvelle Glacière

"FRIGIDAIRE"

La plus belle dans la ville et toute la région — installée à un coût très élevé pour accroître, si possible, la bonne réputation de qualité que nos viandes et poissons se sont acquis dans le public.

VIANDES FRAICHES ET DE QUALITE A DES PRIX INDISCUlables

Boeuf de l'Ouest à bouillir ou pour les rôtis. —
Steak de boeuf de l'ouest, tendre et appétissants. —
Rôtis de porc, steak de porc et chops, etc.

Pour les chaleurs notre assortiment de VIANDES CUITES

Qualité de choix, telles que Jambon, Pâté de foie gras, Rôti de jeune lard, Gelée de veau, Jambon pressé, Mélange de boeuf, fromage et macaroni, Langue de boeuf, langue de porc et de veau, etc., etc. Venez en faire l'essai.

POISSONS FRAIS de toutes sortes que nous recevons tous les jeudis.

Page Agricole

LES CONSERVES

CONSERVATION DES FRUITS ET
DES LEGUMES A LA MAISON

Par ETHEL W. HAMILTON
Aide-démonstratrice et Conférencière.

REGLE GENERALE POUR LA CONSERVATION DES FRUITS PAR L'EMBOU- TEILLAGE A FROID

1. Choisir des fruits mûrs, frais, pris le plus tôt possible après la cueillette. Ne vous servez pas de fruits trop mûrs ou mous. N'employez pas des fruits cueillis immédiatement après une pluie, car ils s'amollissent; les fraises, dans ce cas, portent souvent du sable ou de la terre.
2. Triez les fruits par la grosseur, la forme, le degré de maturité et la couleur pour que le contenu de chaque bocal soit aussi uniforme que possible. Triez et enlevez tous les fruits qui ont des parties meurtries ou pourries.
3. Lavez les petits fruits, en les arrosant très soigneusement.
4. Lavez parfaitement les gros fruits fermes, puis blanchissez-les et trempez-les dans de l'eau froide lorsque cela est nécessaire pour enlever les peaux, etc.
5. Mettez les fruits soigneusement dans des bocaux stérilisés éprouvés en remplissant ces bocaux aussi fermement que possible, mais sans écraser les fruits.

6. Remplissez les bocaux avec du sirop chaud, bouillant, jusqu'à ce qu'ils débordent.
7. Ajustez les anneaux de caoutchouc, mettez le couvercle et bouchez en partie. Gardez-vous de toucher l'intérieur du bocal ou du couvercle avec les doigts ou des ustensiles. Mettez le bocal dans le stérilisateur et remplissez celui-ci avec de l'eau chaude jusqu'à deux pouces au moins au-dessus des bocaux. L'eau doit être à peu près à la même température que le bocal, sinon celui-ci se cassera. Faites bouillir le temps nécessaire.
8. Sortez de la bouilloire, bouchez hermétiquement, renversez et faites refroidir aussi rapidement que possible mais évitez les courants d'air qui pourraient faire craquer les bocaux.
9. Lavez, étiquetez et mettez en chambre.

RECETTES RECOMMANDEES POUR LES CONSERVES DE FRUITS

Les recettes suivantes, qui sont recommandées pour les fruits, sont basées sur des recherches expérimentales faites au service de l'horticulture, à Ottawa.

POMMES

Lavez, épluchez, coupez en quartiers ou en tranches et plongez dans de l'eau faiblement salée pour empêcher la décoloration. Faites blanchir 1/2 minute. Plongez dans l'eau froide. Mettez dans des bocaux stérilisés et recouvrez avec de l'eau ou du sirop clair, une tasse de sucre, quatre tasses d'eau, jusqu'à ce qu'ils débordent. Bouchez à moitié. Stérilisez 60 minutes.

COMPOTE DE POMMES

Lavez, videz et faites cuire les pommes avec une petite quantité d'eau jusqu'à ce qu'elles soient molles. Pressez par une passoire et mesurez une demi-tasse par deux tasses d'eau. Mettez dans les bocaux chauds stérilisés, bouchez les bocaux à moitié et stérilisez pendant 15 minutes. La compote de pommes en conserve doit être servie froide que possible.

LES TROIS CHOSES ES- SENTIELLES POUR L'HIVERNAGE DES ABEILLES

La bonne conservation des abeilles en hiver est l'une des choses qui importent le plus pour le succès de l'industrie du miel au Canada. Le problème n'est pas très difficile, et cependant il meurt tous les ans, faute de soins, un grand nombre de ruches. Nous savons aujourd'hui qu'il y a trois précautions importantes à prendre en automne pour que les ruches hivernent bien, et que c'est s'exposer à un désastre que de négliger l'une ou l'autre de ces précautions. Les voici :

1. Avoir dans chaque colonie une force nombreuse de jeunes abeilles ainsi qu'une bonne réserve de nectar et de pollen le printemps suivant.
2. Une provision suffisante de nourriture saine, pour que les abeilles puissent attendre la récolte de nectar et de pollen le printemps suivant.
3. Une protection suffisante contre les écarts de température et les vents froids d'automne, d'hiver et de printemps.

Fortes colonies de jeunes abeilles.—Les abeilles n'hivernent pas au vrai sens du mot; lorsque le temps se refroidit elles s'unissent en grappe compacte et engendrent de la chaleur par l'activité musculaire. Plus il y a d'abeilles dans une grappe, moins chacune d'elles a de travail à faire, et la vie de chacune est ainsi prolongée d'autant. A égalité de nourriture d'âge et de protection, une colonie forte peut ainsi mieux résister à un long hiver froid qu'une colonie faible. Une bonne colonie, dans laquelle il y a suffisamment d'abeilles, peut couvrir au moins huit cadres Langstroth de pleine dimension.

Les abeilles qui doivent hiverner ne devraient avoir fait que peu ou point de travail; sans cela, elles seraient exposées à mourir avant de pouvoir être remplacées par de nouvelles abeilles au printemps. Pour avoir une force nombreuse de jeunes abeilles à temps pour l'hiver, il est nécessaire que chaque colonie contienne une reine féconde à partir de la fin ou du commencement d'août jusqu'en automne. Il est important également que ces reines aient suffisamment de place pour faire un maximum de ponte et que les colonies aient des provisions suffisantes pour nourrir tout le couvain produit.

Une quantité suffisante de provision saine.—Pour survivre à

l'hiver et se remettre à l'élevage du couvain au printemps, les abeilles exigent une grosse quantité de vivres. La consommation de nourriture est faible en hiver, mais elle augmente au printemps lorsque l'élevage du couvain reprend avant que la température favorise la sortie des ouvrières. C'est donc une sage précaution que de donner aux ruches suffisamment de nourriture en automne pour durer jusqu'au printemps suivant. Chaque colonie mise en hivernage doit avoir au moins quarante livres. Outre ce qu'il y a dans les ruches, on fera bien de conserver pour un nourrissement d'urgence au printemps quelques cadres de miel bien operculé.

Les abeilles saines n'excrètent des déchets qu'au cours d'un vol; ces déchets s'accumulent dans l'intestin pendant leur réclusion dans la ruche. Si l'accumulation devient trop considérable elle peut causer la dysenterie. Il est donc important que la nourriture donnée aux abeilles contienne au plus une odeur indigeste que possible. Les nriels de trèfle et de sarrasin sont bons, mais le sirop de sucre est le meilleur pour la saison d'automne. Le miel vaut mieux que le sirop pendant l'hivernage du couvain. Pour le nourrissement en automne, c'est un bon système que de laisser plusieurs livres de miel aux abeilles et de les nourrir avec du sirop de sucre composé de deux parties de sucre blanc granulé et d'une partie d'eau. Le sirop qui est donné en dernier lieu sera consommé le premier et la consommation du miel sera ainsi retardée jusqu'au printemps.

Protection adéquate.—Les colonies demandent aussi à être protégées. On peut le faire en les mettant en cave ou dans une caisse en plein air. En général, les deux méthodes sont bonnes. Une bonne cave est celle dont la température n'est pas facilement affectée par les écarts à l'extérieur et qui peut être maintenue environ 45 à 48 degrés Fahrenheit. Il faut aussi qu'elle soit sombre, assez sèche, bien ventilée et à l'abri des souris, ou de tout ce qui peut endommager les abeilles.

Les caisses d'hivernage peuvent contenir une ou plusieurs colonies. Les points principaux à noter dans la construction de ces caisses sont les suivants: il faut qu'elles soient assez grandes pour contenir suffisamment de matériaux, en plus des colonies qui doivent y séjourner, et elles doivent être construites de façon à ce que l'emballage reste sec. Pour la plupart des parties du Canada, il suffit de trois à quatre pouces d'emballage sur le fond et les côtés et de six à huit pouces sur le dessus. Dans les régions où la température descend à trente ou quarante degrés au-dessus de zéro et reste pendant plusieurs jours à ce point, il peut être nécessaire de faire un emballage plus épais. Ces caisses doivent avoir des trous de vol pour chaque colonie. Pour les colonies hivernées dehors, un bon brist-vent autour du rucher est presque indispensable. Pour plus amples renseignements au sujet de l'hivernage des abeilles au Canada, s'adresser au Service de l'apiculture, ferme expérimentale centrale, Ottawa, qui enverra gratuitement une copie du bulletin no 74, nouvelle série.

C. G. GOODERHAM,
Apiculteur du Dominion.

La Saucisse "DAIGLE"
Se Vend
En GROS et en DETAIL

Confiez Vos
Prescriptions Médicales
à
RAYMOND BREAU
pharmacien

J. Clark & Son Ltee.

EDMUNDSTON, N.-B.

SI VOUS AVEZ BESOIN DE:
LIEUSE — MOISSONNEUSE — FICELLE
Arrache-patates "McCormick-Deering"
BATTEUSE "Moody" et "Little Giant"
PIECES DE RECHANGE, ETC.

Demandez Nos Prix Avant d'acheter.
Conditions de Paiements Faciles
F. E. FOURNIER, gérant local.

Autre

Record



Mensuel

Les Ventes
de juillet
Plus Grandes
que celles
d'aucun mois
depuis 18 ans.



ENCORE en juillet — alors que les ventes d'auto sont généralement peu intenses — Graham-Paige a dépassé les records de ventes de tout mois depuis dix-huit ans; la dernière semaine de juillet étant la plus grosse semaine dans l'histoire de la compagnie. Et — pour cinq mois consécutifs, Graham-Paige a établi un nouveau record de ventes de tout temps.

Cinq chassis — Six et huit — prix variant de \$1145 à \$3540. Le modèle illustré est le modèle 614, Sedan 5 passagers avec transmission à 4 vitesses (Changement standard), \$1810. Prix f. à b. Windsor, taxes payées.

Joseph G. Graham
Robert G. Graham
Ray A. Graham

FOURNIER'S GARAGE
Edmundston, N.-B.

GRAHAM-PAIGE