

Pas de cuisson à la chaleur SHREDDED WHEAT

Épargne le temps, le travail, la santé
Soigneusement cuit, sec et doré
La nourriture d'été nationale
TRISCUIT-Le craquelin hygiénique de blé entier
Visiteurs invités à toutes les usines

J. J. DAIGLE

Angle St-François et de la Cour

Téléphone 51 — Téléphone 51

Nous offrons nos marchandises aux plus extraordinaires prix d'économie. Visitez notre épicerie et notre boucherie et profitez des avantages que notre service constitue.

VIANDES FRAICHES ET DE QUALITÉ A DES PRIX INDISPUTABLES

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 LÉGUMES A LA MAISON

Par ETHEL W. HAMILTON
Aide-démonstratrice et Conférencière.

ÉBOUILLANTAGE

Par ébouillantage, on entend le trempage des produits dans l'eau bouillante pour faciliter l'enlèvement des peaux, comme pour les tomates.

BLANCHIMENT

Le blanchiment est un procédé qui exige plus de temps que l'ébouillantage; on s'en sert pour détacher les peaux, réduire le volume des produits et chasser les acides nuisibles. Le blanchiment peut se faire dans de l'eau bouillante ou par la vapeur; lorsqu'il est fait dans l'eau bouillante, on ne blanchit qu'une petite quantité de la substance à la fois pour que l'eau puisse être tenue aussi près que possible du point d'ébullition. Pour le blanchiment dans la vapeur, on peut se servir d'une chaudière ou d'une bouilloire profonde. On met les produits sur un orceau de coton à fromage ou sur une passoire et on les suspend dans un ustensile bien coulé. Un procédé très commode quand on se sert d'une bouilloire est d'attacher aux poignées un morceau de coton à fromage et de palcer les produits au centre de ce morceau et de les recouvrir légèrement. Lorsqu'on a fini de blanchir, on détache une extrémité, on enlève le couvercle et l'on évite ainsi de s'ébouillanter. Il faut que la vapeur pénètre dans toutes les parties de la masse et pour cette raison les produits ne doivent pas être serrés ensemble.

spécialement les légumes verts.

TREMPAGE DANS L'EAU FROIDE

Tous les produits blanchis ou ébouillantés doivent, immédiatement après cette opération, être refroidis par un trempage dans l'eau froide. On les refroidit suffisamment pour qu'on puisse les manier mais il faut éviter de les laisser longtemps dans l'eau froide car cette eau devient tiède à leur contact, aggrave les produits et provoque la croissance des bactéries. Le trempage à l'eau froide rend les produits plus faciles à manier, il sépare la peau de la pulpe, affermit la texture et soigne la matière de façon à ce qu'elle reste près de la surface. On obtient ainsi un produit fini, à meilleur couleur.

SIROPS POUR

LES CONSERVES

L'épaisseur du sirop est réglée par l'espèce de fruits employée et le degré de sucre que l'on désire avoir dans le produit fini. Pour obtenir une richesse uniforme, on prépare les sirops dans les quantités suivantes:

- 1—Sirop clair—1 tasse de sucre, 2 tasses d'eau; employé pour les framboises, pêches, poires.
- 2—Sirop intermédiaire—1 tasse de sucre, 1 tasse d'eau; employé pour les fruits plus acides, comme la rhubarbe, les cerises.
- 3—Sirop épais—2 tasses de sucre, 1 tasse d'eau; employé pour les fraises, les prunes.

On fait bouillir tous les sirops pendant cinq minutes avant de s'en servir.

PACAGES

PERMANENS

Notes des fermes expérimentales

Il y a bien des fermes dans l'Est du Canada qui ont de grands champs pierreux, accidentés ou trop éloignés des bâtiments de la ferme pour pouvoir être incorporés économiquement dans l'assolement régulier de la ferme. Souvent ces champs ont été ombragés et ils sont bien pourvus d'eau. Ils présentent donc des conditions idéales pour l'établissement de pacages permanents pour les vaches et les moutons. Lorsque ces étendues sont déjà en gazon, on peut souvent les améliorer judicieusement. On ne doit y mettre grandement par une puissante vache au printemps que lorsque l'herbe s'est déjà bien établie; il ne faut pas non plus les y laisser pendant la période pluvieuse de l'automne, de peur qu'elles n'abiment trop la surface. Enfin il faut veiller à ce qu'elles ne rasant pas trop l'herbe pendant la période chaude et sèche de l'été. On aura soin d'éparpiller également au printemps le fumier que les animaux y ont laissé l'automne précédent. On peut se servir d'une herse à broussailles pour les endroits accidentés.

On peut maîtriser certaines mauvaises herbes en les fauchant à certaines saisons. Beaucoup de mauvaises herbes à larges feuilles peuvent être détruites ou du moins combattues par l'application de 200 livres de sulfate d'ammoniaque par acre dissous dans 60 à 80 gallons d'eau et appliqué sous forme de pulvérisation. Cette pulvérisation peut être donnée jusqu'au moment où les mauvaises herbes fleurissent.

Lorsqu'on est obligé de labourer ces champs pour détruire les mauvaises herbes ou pour d'autres raisons, on fera bien de les mettre en jachère d'été et de les ameublir aussi finement que possible, car la plupart des graines de graminées de fourragères sont très petites et lèvent mieux lorsqu'elles ont la protection d'une plante-abri. Il y a beaucoup de mélanges de graminées recom-

CONSEILS UTILES

La meilleure position pour dormir est de se coucher sur le côté droit, le corps dans une posture naturelle, la tête sur un oreiller plat et le menton légèrement relevé.

De cette manière la digestion se fait plus facilement et l'action du cœur n'est pas entravée. Le menton relevé facilite la respiration et prévient l'enfoncement du cou qui donne ordinairement le double menton.

Si vos joues commencent à rider ou à devenir molles ou si vous avez une tendance au double menton: Premièrement lavez et séchez bien le visage, trempez les quatre doigts de chaque main dans une bonne pommade et massez légèrement de bas en haut de chaque côté de la mâchoire jusqu'aux tempes. Finissez par une friction avec de la glace ou de l'eau très froide.

Améliorez une peau inerte et un teint pâle en activant la circulation en rendant les pores de la peau plus ouvertes et complètement libres de toute poussière. Lavez le visage avec de l'eau chaude et un bon savon de toilette rincez bien, puis baignez d'eau froide. Séchez avec une serviette turque afin de donner aux joues un vif éclat.

Au réveil ne vous jetez pas immédiatement en dehors de votre lit mais essayez-vous et étendez les bras dans toute leur longueur puis respirez fortement afin de remplir les poumons d'air frais et d'enchasser l'air vicié. Faites ceci plusieurs fois. C'est un exercice sain qui donne à la personne qui le pratique l'énergie nécessaire pour accomplir les devoirs de la journée.

Pour avoir de belles mains, il suffit de les frotter plusieurs fois avec quelques pommes de terre cuites à l'eau et écrasées avec du lait. La pâte d'amande n'est pas meilleure pour blanchir et adoucir les mains.

Calendrier Agricole AOUT

- 10—Autour de vos ruches continuez de tenir l'herbe aussi courte que possible, afin de ne pas gêner le vol de vos abeilles.
- 20—Laissez mûrir le miel dans les rayons au moins une couple de semaines avant de l'extraire.
- 30—N'extrayez pas le miel des rayons qui n'ont pas été operculés. Non seulement ce miel sera mauvais mais même pourra gâter toute votre récolte.
- 40—Une fois votre miel extrait, remettez les cadres dans les hausses et placez-les tous sur les colonies les plus faibles en nourriture.
- 50—Préparez bien vos produits pour la vente; que tout soit emballé proprement et que votre marchandise paraisse bien.
- 60—N'oubliez pas que l'on rend les abeilles pillardes en exposant du miel ou autres matières sucrées après ou avant la récolte.

C. V.

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.

Le Nouvel Erskine

plus grand

du Studebaker a

un air plus élégant que

toute autre auto dans

sa classe de prix

...PERFORMANCE...

prouve Par 1000 milles

dans 984 minutes

— un record sans égal

chez aucun autre char

dans sa classe de prix.

W. C. ALBERT,
Edmundston, N.-B.

Made in Canada by

STUDEBAKER

The Great Independent



L'Auto Suprême qui vous
Assurera la Suprématie

Le NOUVEAU
McLAUGHLIN
BUICK

En montre pour la première fois
AUJOURD'HUI

Dans les salles d'exposition des succursales et des distributeurs