

# LE MADAWASKA

La Cie d'Imprimerie du Madawaska

EDMUNDSTON, N. B. 31 MARS 1921

G.-E. DION, Administrateur

## L'incubation

La saison d'incubation approche et beaucoup de gens se demandent sans doute quel moyen ils devraient adopter : poules ou machines. Pour ceux qui se proposent de ne faire éclore qu'un nombre relativement restreint de poussins (moins de 100) les moyens naturels feront très bien l'affaire. Ceux qui dépassent la centaine auront avantage à se fier à des couveuses artificielles.

La méthode artificielle a deux grands avantages sur la méthode naturelle ; on peut faire éclore les poussins quand on le désire, sans attendre que les poules manifestent le désir de couver on peut faire éclore un grand nombre de poussins à la fois et obtenir ainsi une basse-cour plus uniforme.

Les poules couveuses donnent peut-être un plus grand pourcentage d'éclosion que la machine, mais il meurt toujours beaucoup de poussins, tant dans les nids par les poules, si bien qu'en fin de compte le pourcentage de poussins qui restent avec la machine est tout aussi grand, sinon plus, qu'avec les poules.

**MOYEN NATUREL.**  
Lorsqu'on se sert de poules, on fera bien d'en mettre à couver un certain nombre à la fois pour que les œufs puissent être mirés, et s'il y a beaucoup d'œufs inféconds on pourra remettre quelquefois des œufs à couvrir.

Les poules doivent être mises dans un endroit tranquille, sur le sol ; si l'on se sert de nids on placera un couvercle de paille ou de foin au-dessus de l'herbe en bas et creusera pour former le nid. On la recouvrira de litière, avant d'y déposer les œufs.

Au moment de la mise à couver, on saupoudrera les poules soigneusement avec une poudre contre la vermine et on répètera cette opération une semaine avant l'éclosion des poussins.

Ne mettez pas d'œufs sous les poules, surtout au commencement de la saison, car la poule en se retournant ramène parfois ces œufs sur le bord du nid et ceux-ci refroidissent à tour de rôle, dans ce cas l'éclosion est mauvaise.

Il suffit généralement de mettre treize œufs sous une poule plus lorsqu'il fait chaud, moins lorsqu'il fait froid. Si l'un des œufs se casse nettoyez le nid, et essayez les autres séparément. Ne les laissez pas recouverts de la substance de l'œuf car l'éclosion se ferait mal.

Lorsque vous choisissez des poules pour couver, vous constaterez une grande différence dans la température du corps ; généralement c'est la poule dont la température du corps est la plus élevée qui donne les meilleurs résultats.

**MÉTHODES ARTIFICIELLES**  
Les uns préfèrent les machines à eau chaude, les autres les machines à air chaud. Les deux cependant réussissent parfaitement, à condition que la machine soit bien construite. Fauchant une couveuse achetez-en une assez grosse pour vous donner le nombre de poussins nécessaire en trois éclosions ou plus.

On admet que généralement le mois d'avril est le meilleur pour l'éclosion. On s'arrangera donc pour faire éclore le nombre de poussins dont on a besoin vers cette époque, ou aussi près que possible de cette époque. Pour la basse-cour ordinaire de la ferme, nous recommandons une machine contenant au moins 120 œufs. Use avec bien sésé est un bon endroit pour un incubateur. A défaut de cave, on pourra se servir d'une chambre de la maison où la température reste

## Ste-Agathe, Me.

Le Rev. Ernest Rénard, le prêtre le plus âgé de l'Arroostook, et même de tout le diocèse de Portland, décédé le 26 Mars, 1921, vient d'être inhumé dans cette paroisse. Étaient présents à ces funérailles : Rev. M. Janisson, de Grand Isle ; Rev. L. Fahey, du Collège de Vasa Buren ; Rev. T. Bergeron de St-Luce ; Rev. L. Norbourg, d'Bagle Lake ; Rev. M. Pomerleau, de Wallgrass ; Rev. J. Normand de St-François ; Rev. L. Ouellette, de Catibou ; Rev. V. Bardil, de Hallowell ; Rev. A. René, de Sheridan ; Rev. A. Alvéry, de Fort Kent ; Rev. L. Dallemand, de Keegan ; Rev. W. Ouellette, chapelain du Couvent et Vicaire de la paroisse Ste-Agathe ; Rev. J. M. Châtagnon, Curé de Ste-Agathe.

Les funérailles étaient vraiment imposantes par le grand concours du peuple et le nombre des prêtres qui ont pu se libérer de leurs obligations dans leurs paroisses pour assister. Le Rev. R. Bourbati, invité tout d'abord à chanter le service, n'a pu accepter et s'est fait représenter par son vicaire. Sur les entrefaites, le Rev. M. Janisson, S. M., fut désigné par Monseigneur pour remplir ce pieux devoir ; il était accompagné à l'autel des Revs. L. Norbourg et V. Bardil. Tout le monde regretta que le Rev. D. Martin, de St-David, qui avait été invité et autorisé par Monseigneur à prêcher l'oraison funèbre, n'ait pu se rendre à Ste-Agathe.

Le Rev. Ernest Rénard avait atteint ses 86 ans le 17 mars dernier ; il avait passé 80 ans dans le ministère en France et dans le Maine, ministre parfois ingrat, dans les dernières années mis toujours animé par un esprit sacerdotal et surnaturel de la plus haute qualité. On se souviendra longtemps de ce vieillard retiré depuis des années dans la paroisse qu'il avait fondée, brisé de corps, et cependant spirituel jusqu'à la dernière minute. Les prières de ses anciens administrés et de ses confrères l'accompagneront dans l'au delà.

**Cultivateurs lisez**  
"Le Madawaska"  
Armand Cyr, Elou Nadeau, Camille W. Bougeois, Léo Cassie, Louis T. Lavoie, Raymond Léger, David Surette, Guillaume Bourque, Lionel Landry, George McDonald, Edmour Proulx, Arthur Roy, Renaud Ruet, Charles Tingley, Louis Gagnon, William Houlihan, Gilbert Landry, Georges Poirier, Alphonse Richard, Damase Thibodeau, Edmond McLaughlin, Fidèle Thibodeau, Hubert Michaud, Hilaire Daigle, Gérard Gagnon, Gérard Gauvin, Larrie Landry, Edmond Léger, Joseph Thibodeau, Albert Bourgeois, Harry Burns, Clifford Kearns, Offa Le Blanc, Emile Nadeau, Aldoris Robichaud, Frederick Wisted.

**Musique**  
Demandez le dernier numéro du PASSE-TEMPS (679) qui contient 6 morceaux de musique. Prix 10 cts, par la maille 12 cts.  
Abonnement d'essai, 6 mois, Canada, \$1.00; États-Unis, \$1.25 Avec, comme prime, un recueil de 30 chansons comiques.  
Adresse : LE PASSE-TEMPS, 16 20 Craig-Est, Montréal.

**Collège St-Joseph**  
TABLEAU D'HONNEUR  
Cours Universitaire  
Arthur Kinsella, Emeric Dolan, James Murphy, Mathieu Elisiger, Gérard Léger, Gérard Comeau, Harold Dysart, Arthur-J. Mélançon, William Crowley, Vincent Doucet, John Brown, Léo Doiron, Pierre Belliveau, Antonin Gaudet, William Osborne, Joe Cahill, Arthur Cunningham, Alexandre Poirier.  
Cours Académique  
Arthur Belliveau, Ronaldo Michaud, Léonide Cyr, Luc Allaire, Walter McFarlane, Néri Cormier.

## Art culinaire

### LES PATISSERIES

Les pâtisseries sont formées d'un mélange de farine, lait, crème, œufs, beurre, graisse, fruits, aromates. Pour réussir dans leur confection, il faut de l'habileté et de la pratique et en plus un choix d'ingrédients de qualité supérieure ; ingrédients qui sont ceux nommés plus haut. La farine de bonne qualité est celle spéciale pour les pâtisseries. On la distingue de celle à pain en ce qu'elle se pelotonne dans la main sans se briser quand on la presse et ce, parce qu'elle est riche en amidon.

La manipulation des ingrédients est un point important qui mérite quelques remarques.

Voyons d'abord ce qui concerne les œufs.

1- Séparer les blancs des jaunes donne toujours une pâte plus légère.

2- Les séparer dans la coquille.

3- Briser les jaunes avec une fourchette et les battre avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient épais et le sucre fondu. Si ce dernier ne fond complètement qu'à la cuisson il donnera de la lourdeur à la pâte. Il versera dans les blancs, batte légèrement à grands coups pour ne pas les affaïsser.

4- Battre les blancs au frais les soulevant à grands coups jusqu'à ce que la pâte ait une bonne consistance.

Le sucre granulé doit être ajouté au jaune d'œuf battu ou au beurre défilé. Plus le sucre est fin, plus il est préférable, car il fond facilement.

Le beurre servant aux pâtisseries demande à être très frais, défilé en crème plutôt que fondu il donne une pâte plus légère.

Le liquide et le sel se mêlent à la farine.

La farine se tamise toujours, avant d'être mesurée, puis elle est versée dans les premiers ingrédients à l'aide du tamis qui la distribue régulièrement. Alternier avec le liquide de façon à ce qu'il ne se forme pas de grumeaux en agissant vite et légèrement.

La poudre doit être tamisée avec la farine, elle se mêle toujours à celle-ci, il en est de même pour le soda et la crème de tartre réunis.

Le soda seul s'allie au liquide.

Pour obtenir une pâte croustillante on mélange la poudre à pâte et la crème de tartre car cette dernière fait sécher la pâte.

Reste la cuisson opération délicate qui demande de la ménagerie une connaissance parfaite du mode de chauffage qu'elle a sa disposition. Pour reconnaître le degré de chaleur du fourneau un moyen facile est celui-ci : Mettre dans le four un papier blanc s'il devient bien doré dans cinq minutes, le fourneau est modéré, s'il devient brun foncé dans cinq minutes, le fourneau est chaud. Pour s'assurer de la parfaite cuisson d'un gâteau on introduit dedans une paille ou une broche fine et si la pointe reste sèche le gâteau est cuit et n'adhère plus aux parois de la lichefrite.

Les pâtes diffèrent entre elles par les ingrédients qui entrent dans leur composition et par la manière de la manipuler. On les divise comme suit : pâte à levain, pâte feuilletée et brisée, pâte à la cuillère ; épécage et au beurre, pâte à abaisser.

Les pâtes à levain sont comme celles du pain, des broches, des galettes au beurre. On les a étudiées dans l'article précédent.

La pâte feuilletée est celle qu'on pétrit avec du beurre à l'eau très froide de manière qu'elle forme une superposition de feuillets minces,

## LA BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Siege social : MONTREAL  
Capital Paye et Surplus \$4.100.000.00  
Actif total, au delà de \$39.000.000.00  
106 succursales dans les provinces de Québec, Ontario, Nouveau-Brunswick et l'Île du Prince-Edouard.

10—Vous pouvez déposer vos argents toujours remboursables à demande et recevoir 3% d'intérêt l'an ; les dits intérêts étant capitalisés ou payés tous les six mois, le 30 juin et le 31 décembre de chaque année.

20—En vertu de règlements particuliers à cette banque, les argents confiés à son département d'épargne sont contrôlés par un comité de censeurs. Ces messieurs examinent mensuellement les placements faits, en rapport avec ces dépôts, assurant ainsi aux déposants la plus grande protection possible.

30—Pour la commodité de tous, des dépôts de toutes sommes, depuis \$1.00 un dollar sont acceptés au département d'épargne. Deux ou plusieurs personnes peuvent aussi ouvrir un compte conjointement.

Nous sollicitons respectueusement votre encouragement et votre patronage.  
Succursale à Edmundston :

F. H. Bourgoïn, gérant local.

**LA BANQUE PROVINCIALE DU CANADA**  
Siege social : MONTREAL  
Capital Paye et Surplus \$4.100.000.00  
Actif total, au delà de \$39.000.000.00  
106 succursales dans les provinces de Québec, Ontario, Nouveau-Brunswick et l'Île du Prince-Edouard.

10—Vous pouvez déposer vos argents toujours remboursables à demande et recevoir 3% d'intérêt l'an ; les dits intérêts étant capitalisés ou payés tous les six mois, le 30 juin et le 31 décembre de chaque année.

20—En vertu de règlements particuliers à cette banque, les argents confiés à son département d'épargne sont contrôlés par un comité de censeurs. Ces messieurs examinent mensuellement les placements faits, en rapport avec ces dépôts, assurant ainsi aux déposants la plus grande protection possible.

30—Pour la commodité de tous, des dépôts de toutes sommes, depuis \$1.00 un dollar sont acceptés au département d'épargne. Deux ou plusieurs personnes peuvent aussi ouvrir un compte conjointement.

Nous sollicitons respectueusement votre encouragement et votre patronage.  
Succursale à Edmundston :

F. H. Bourgoïn, gérant local.

F. H. LEVASSEUR EDGAR LEVASSEUR

**L. H. LEVASSEUR ENGR**  
NEGOCIANTS EN GROS  
EPICERIES, FRUITS ET PROVISIONS

RIVIERE DU LOUP STATION, - - QUE.

sauf adhérence entre eux.

Les ustensiles requis pour sa confection sont : une planche de bois, un rouleau, deux bols de faïence, deux fourchettes, un bol servant de mesure, un tamis, deux casseroles ; l'une contenant de la glace cassée ; l'autre pour faire reposer la pâte qui sera enveloppée d'un linge très propre. Les ingrédients requis sont : une livre de farine à pâtisserie, une livre de beurre, un jaune d'œuf, une cuillerée à thé de jus de citron, 1-2 cuillerées à table de sel eau glacée.

Voici la manière d'opérer telle que donné au manuel de Cuisine de l'Ecole Ménagère St-Pascal :

a) Se laver les mains à l'eau chaude, puis à l'eau froide. Mettre le beurre à l'eau froide, puis le travailler jusqu'à ce qu'il soit levain, le diviser en quatre parties et en réservant une c. à d. pour l'incorporer à la farine, laissant le reste dans l'eau froide jusqu'au moment de s'en servir.

b) Tamiser la farine avec le sel, émietter le beurre à l'aide d'une fourchette.

c) Faire le jaune d'œuf, ajouter le jus de citron et 3-4 tasse eau glacée. Faire entrer ce mélange dans la farine à l'aide d'une fourchette. Si la quantité d'eau n'est pas suffisante pour faire la détrempe, en ajouter suivant le besoin tout en évitant que la pâte ne colle ni au bol ni aux mains.

d) Rouler de manière à ce que l'abaisse soit rectangulaire et de 1-4 de pouce d'épaisseur, prendre une partie de beurre, l'élonger, le rompre en petits morceaux gros

comme une noisette, le mettre sur un tiers de l'abaisse au milieu. Plier en trois et presser les bouts afin d'empêcher l'air de s'échapper.

e) Rouler et plier de la même manière sans mettre de beurre.

f) Couvrir d'un linge et faire reposer dix minutes sur la glace ou au froid.

g) Recommencer l'opération comme au paragraphe (d) et faire de même jusqu'à ce que le beurre soit épuisé en ayant soin de faire refroidir entre chaque opération, au dernier tour, rouler deux fois au lieu d'une sans y mettre de beurre.

Après ce tour, lorsque la pâte est refroidie, on peut l'abaisser et la tailler puis la laisser refroidir de nouveau avant de la mettre au fourneau, elle n'en sera que meilleure.

h) Placer la pâte froide sur un grill lequel sera placé à plat dans un fourneau très chaud. Quand elle est bien levée diminuer la chaleur en ouvrant la porte du fourneau ou en relâchant le feu.

i) On peut dorer la pâte avec un œuf battu légèrement, ou avec un jaune d'œuf mélangé avec une égale quantité de sucre.

Note : Il n'est pas nécessaire de beurrer la lichefrite pour une pâte riche telle que la pâte feuilletée. Le jus de citron agissant sur la farine rend la pâte légère. Le jaune d'œuf l'enrichit.

Nous continuons dans un prochain article à parler des autres sortes de pâte et de leur préparation.

Marie Rollet.