

LE THÉ "SALADA"

Vert, Noir ou Mélangé, est toujours de provenance Indienne ou Ceylanaise. Le goût diffère selon la variété choisie; la qualité est remarquablement supérieure. 75c. à \$1.05 la lb. En vente partout.

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 INDISCUlables

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

Pour les chaleurs notre assortiment de VIANDES CUITES

Qualité de choix, telles que Jambon, Pâté de foie gras, Rôti de jeune lard, Galée 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 jours.

Page Agricole

LES CONSERVES

CONSERVATION DES FRUITS ET DES LEGUMES A LA MAISON

Par ETHEL W. HAMILTON
Aide-démonstratrice et Conférencière.

PRINCIPAUX PROCÉDES POUR LES CONSERVES

1. Embouteillage à froid, une seule cuisson.
2. Cuisson fractionnelle ou intermittente.
3. Cuisson dans une chaudière ouverte.
4. Cuisson par la vapeur.

1. Le procédé de "l'embouteillage à froid et d'une cuisson" est ainsi appelé parce qu'on met les aliments crus ou partiellement cuits dans le bocal, qu'on en couvre d'un iquid comme du sirop ou de l'eau et que l'on fait ensuite chauffer le bocal et son contenu simultanément au moyen d'eau bouillante ou de vapeur. On peut employer ce procédé pour tous les fruits et légumes. Il est recommandé pour l'emploi à la maison. C'est un procédé très simple et qui procure une stérilisation absolue, car on place les produits dans des bocaux stérilisés, qui sont tenus fermés pendant la cuisson, si bien que les organismes qu'ils renferment sont détruits et qu'ils est impossible aux bactéries venant de l'air ou d'ailleurs d'y pénétrer. Le produit fini a une très belle apparence car tous les fruits ou toutes les tranches restent intactes. Rien n'est écrasé. Le goût, la couleur et la texture sont plus naturels.

2. La cuisson fractionnelle ou intermittente, qui comporte une période de stérilisation pendant trois journées de suite, s'emploie pour les légumes qui ne sont pas tout à fait frais, ce procédé est surtout à recommander pour ces légumes qui manquent d'acidité comme les pois, le blé et les fèves. Il est plus copieux, en ce qui concerne la stérilisation, que le procédé d'une cuisson, parce que les spores qui peuvent encore se développer après la première stérilisation succombent inévitablement pendant les périodes successives de stérilisation, mais la stérilisation intermittente oblige à beaucoup plus de travail et de attention que le procédé d'une seule cuisson. Il exige également plus de combustible.

3. Le procédé de "cuisson dans une chaudière ouverte" consiste à cuire les fruits et les légumes dans une chaudière ouverte, puis à les verser dans un bocal stérilisé. Il y a toujours le danger que les bactéries s'introduisent dans le bocal tandis qu'on le remplit à moins que le bocal ne soit parfaitement stérilisé, et que le procédé ne soit exécuté avec le plus grand soin. Nous ne recommandons pas ce procédé parce qu'il résulte trop souvent en une stérilisation insuffisante et un produit de qualité inférieure. On n'a souvent rien

d'autre qu'une masse informe, dont la texture et la couleur se sont grandement détériorées au cours du procédé. La quantité excessive de sirop que l'on emploie souvent tend à détruire le goût du fruit frais. Enfin, il faut surveiller constamment le produit pendant qu'il cuit, car il y a grand risque qu'il ne brûle.

4. L'appareil à cuisson par la vapeur est construit de matériaux très solides. Il y a un couvercle ajustant étroitement, qui lorsqu'il est pressé en place, permet de tenir la vapeur sous une haute pression à une haute température. Il est muni d'un manomètre et d'un thermomètre qui enregistrent le nombre de livres de pression et la température. Il faut une grande chaleur pour faire monter la température rapidement parce que l'appareil est fait de matériaux solides. Les avantages de ce procédé, c'est que la stérilisation est complète, se fait en moins de temps. C'est souvent celui qui donne les meilleurs résultats. Les désavantages sont qu'il n'existe pas d'appareil spécial, le prix dépasse les moyens de la ménagère ordinaire et qu'il est nécessaire d'avoir un espace que pour les légumes.

PROCÉDES SANS CUISSON

Les procédés qui ne comportent pas de cuisson pour faire les conserves de rhubarbe, de groseilles et de cerises aigres n'ont pas donné de bons résultats. Nous avons constaté un goût très singulier lorsque les produits ont été essayés. Plusieurs procédés ont été employés, y compris les suivants: les bocaux ont été remplis de fruits frais et sains, mis dans un récipient d'une profondeur suffisante pour que l'eau puisse monter à quatre pouces au-dessus des bocaux. Ce récipient a été mis dans une eau courante, fraîche, et l'on a laissé l'eau couler de dix à vingt minutes jusqu'à ce que les bulles d'air aient disparu. Les bocaux ont été ensuite cachetés sous l'eau. Autre moyen: les bocaux, après avoir été remplis de fruits frais et sains, ont été remplis avec de l'eau froide stérilisée et bouchés.

AOUT AUX CHAMPS

Le blé doit être coupé aussitôt que la paille commence à jaunir et que le grain a acquis assez de consistance pour que l'ongle s'y imprime sans le couper. La maturation s'achèvera sur champ, en javelles ou en moyettes. Si l'on attendait plus longtemps pour moissonner, il y aurait perte pour l'égrenage.

Le grain d'avoine ne mûrit pas successivement; on coupe dès qu'une partie de ces grains est mûre, autrement l'égrenage en ferait perdre beaucoup. L'avoine mûrit très bien en javelles ou en moyettes.

Les pincements en vert et les cassements des rameaux pratiqués avec discrètement, sont très utiles à un grand nombre d'arbres fruitiers, car c'est le meilleur moyen de les mettre à fruit et de faire "aouter" le bois. Cette opération se fait en été.

Il y a moins d'inconvénient à laisser mûrir le seigle on coupera dès qu'une partie de ces grains est mûre, autrement l'égrenage en ferait perdre beaucoup. L'avoine mûrit très bien en javelles ou en moyettes.

Procurez-vous de bons plants de fraisiers et plantez-les immédiatement afin qu'ils aient le temps de prendre racine avant les gelées de l'automne. Le réchauffage est un léger labour qui devrait être donné au sol à la suite des récoltes de céréales.

A la campagne, les enfants apprennent à connaître la réalité des choses; à la ville ils n'en connaissent que les symboles.

AOÛT AU JARDIN

Il est temps de cueillir les fruits dont le pédoncule adhère faiblement à la branche et cède facilement lorsqu'on cherche à l'en détacher ou encore, lorsqu'on voit quelques fruits parfaitement sains et exempts de piqures d'insectes tomber de l'arbre par un temps calme. La récolte doit être faite par un beau temps.

Ne pas oublier d'éêter le blé d'Inde sucré et de couper les dragons, si cela est nécessaire. Faire blanchir le céleri hâtif. En terrain sablonneux, il suffit de réchauffer le céleri, ou encore de l'entourer d'un cylindre spécial. Dans les terres fortes on ne doit pas réchauffer le céleri, vu que ce serait en occasionner une rouille. On place alors les rangées de plants de céleri entre deux planches mesurant de 10 à 12 pouces de largeur, les maintenir en place au moyen de piquets.

Casser les concombres-cornichons à tous les deux jours, afin qu'ils se gardent doux et bons.

Coucher les têtes d'oignons, pour les faire "tourner". Si s'agit d'oignons à marinade, il faut les enlever avant qu'ils ne germent, ou fassent de nouvelles racines, et les saler ou mariner immédiatement.

Ne pas oublier de tailler et de couper les têtes de vos plants de tomates, et de les tuteurer si ce n'est pas encore fait.

Tourner vos melons régulièrement pour qu'ils puissent mûrir également sur tout leur pourtour. C'est en procédant ainsi, qu'on leur donnera une belle forme. Ne manquez pas de les pincer, c'est-à-dire, de couper le bout des coullants.

La plantation à demeure des fraises du 15 au 30 d'août.

Les prix des patates est assez élevé pour qu'il vaille la peine de combattre les insectes qui s'y attaquent. Une application de Vert de Paris, si nécessaire, vous sera largement remboursée par les bénéfices d'une belle récolte.

UN PORTRAIT

Un photographe fait le portrait d'un monsieur quelconque.

Le monsieur refuse ensuite de payer et de prendre livraison sous prétexte que la photographie n'est pas "du tout, du tout ressemblante".

Le lendemain, à la porte du photographe, on voit l'image en question avec cette inscription courte mais élogieuse: "Portrait d'un imbécile."

Fureur de l'intéressé, puis comme le fait se passe quelque part vers la Beauce, procès.

L'avocat du photographe posa ce simple problème:

— Si le portrait du demandeur n'est pas "du tout, du tout ressemblant" personnel ne peut le reconnaître. Il ne peut pas se reconnaître lui-même. Par conséquent aucun préjudice. Si, au contraire, on peut le reconnaître, c'est donc qu'il est ressemblant; et alors il doit le prendre et le payer.

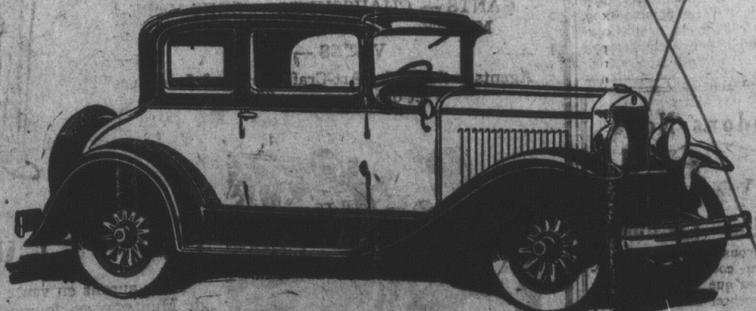
Conduisez un 614 -- a 4 vitesses avant!

UN Graham-Paige 614—à quatre vitesses avant, changement régulier d'engrenages — est à votre disposition. Nous voulons que vous fassiez personnellement l'expérience de la performance exceptionnelle de cet automobile de prix modéré.



Joseph B. Graham
Robert C. Graham
Ray A. Graham

Cinq châssis—six et huit—prix variant de \$1195 à \$3540. L'auto illustré est le Coupé à 4 places modèle 614, avec transmission à 4 vitesses, (équipement spécial en plus), F. à b. Windsor, Ont., taxes extra.



FOURNIER'S GARAGE
Edmundston, N.-B.

GRAHAM-PAIGE

J. Clark & Son Ltee. EDMUNDSTON, N.-B.

L'International a combiné les deux fameuses marques de machines agricoles sous un même nom "McCormick-Deering" et offre maintenant ce qu'il y a de mieux sur le marché.

Consultez-nous avant d'acheter les MACHINES à FAUCHER ET RATEAUX

Conditions de Paiements Faciles
F. E. FOURNIER