

LE THÉ "SALADA"

Vert, Noir ou Mélangé, est toujours de provenance indienne ou Ceylanoise. Le goût diffère selon la variété choisie; la qualité est invariablement 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 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 jours.

Page Agricole

LES CONSERVES

CONSERVATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES A LA MAISON

Par ETHEL W. HAMILTON
Aide-démonstratrice et Conférencière.

Les expériences et les démonstrations sur la conservation des fruits et des légumes furent entreprises pendant la guerre, en 1917, pour aider à la conservation des vivres. Elles furent continuées en 1918 et 1919, interrompues pendant quelques années à la fin de la guerre, puis reprises en 1923. Ces travaux étaient sous la direction de Miss Laura Kirby en 1917 et de Miss Margaret Macfarlane en 1918 et 1919. Un bulletin intitulé "Conservation des fruits et légumes" (bulletin no 93) donnant les résultats des expériences et contenant des recettes recommandées, fut préparé par Miss Macfarlane et publié en 1919. Il y eut telle demande pour ce bulletin qu'une nouvelle édition fut publiée en 1921. Cette nouvelle édition est à peu près épuisée, et comme beaucoup d'expériences supplémentaires ont été conduites depuis, l'auteur, qui était chargée de ce travail depuis 1923, a préparé un nouveau bulletin, qui comprend beaucoup de recettes nouvelles ainsi qu'un exposé détaillé des recherches expérimentales les plus récentes.

L'auteur désire reconnaître l'aide que lui a donné Miss W. A. Honey dans l'arrangement des matériaux de ce bulletin pour l'impression. Les photographies ont été prises par le Dr Frank T. Shutt, dont nous nous plaisons à reconnaître l'obligeance.

L'industrie des conserves a fait des progrès rapides depuis que Nicolas Appert a fait ses premières expériences avec une bouteille de verre et un bouchon fait à la main, il y a à peu près un siècle. On reconnaît aujourd'hui que la mise en conserve est le moyen le plus pratique et le plus économique de conserver de grandes quantités de fruits et de légumes pour l'emploi de la famille en hiver.

Le maintien de la bonne santé et des facultés mentales dépend principalement de l'emploi d'une ration bien équilibrée. Trop de gens s'imaginent que les fruits ne sont qu'une friandise, que l'on peut se permettre de temps à autre, mais non pas tous les jours, et cependant l'emploi de fruits et de légumes frais ou conservés maintient les membres de la famille en bonne santé, car ces aliments contiennent des sels minéraux et d'autres composés minéraux pour maintenir la pureté du sang, tandis que la partie fibreuse fournit le volume nécessaire et tend à maintenir les organes excréteurs en bon état de fonctionnement.

Toutes les ménagères devraient se proposer l'idéal que voici: une boîte de fruits, une boîte de légumes, une boîte de légumes verts pour chaque famille de six, pour tous les jours de l'année où

le jardin ne produit pas. Qu'elles se souviennent également que les meilleurs produits ne sont jamais trop bons pour faire des conserves.

STERILISATION

Pas stérilisation, on entend la distribution de tous les organismes vivants qui se trouvent dans les matériaux sur lesquels on opère. Ces organismes sont les levures, les moisissures et les bactéries qui, toutes peuvent faire gâter les aliments.

Il y a un certain nombre de procédés de stérilisation, mais celui que l'on emploie le plus généralement, surtout dans l'industrie des conserves, est la chaleur.

Il y a plusieurs points qu'il est important de noter au sujet de la stérilisation. D'abord, c'est que l'on doit faire chauffer les substances jusqu'à un point suffisant pendant une période assez longue pour détruire tous les organismes, levures, moisissures ou bactéries; deuxièmement, que toute la substance traitée doit recevoir la chaleur, c'est-à-dire que toute la substance, au centre même du contenant, doit être élevée à la température nécessaire; troisièmement, que, en ce qui concerne les bactéries, toutes les spores ou toutes les bactéries soumise à une chaleur doivent être soumises à une chaleur suffisante pour qu'elles meurent. La température nécessaire pour la destruction de bactéries et de spores est beaucoup plus grande, ou la durée du chauffage est beaucoup plus longue, que pour la destruction de moisissures, de levures ou de bactéries qui ne forment pas de spores.

APPARENCE DES CONSERVES GÂTÉES ET CAUSE DE LA FERMENTATION

On dit généralement des conserves de fruits gâtées qu'elles ont sursi ou moisies. Cette expression "moisi" est facile à comprendre; c'est une forme fréquente de la perte des conserves; elle consiste en une végétation de moisissures à la surface. La couleur de la moisissure varie suivant l'espèce. Il n'y a que la surface des conserves qui est affectée; cependant, dans certains cas, une fermentation peut se produire et alors il en résulte toujours un goût de moisi.

Les levures sont une autre cause de conserves gâtées. Les levures végètent sur des substances acides. Elles exercent leur action sur le sucre. Des bulles de gaz se forment dans le liquide des boîtes. Lorsqu'on ouvre ces boîtes, on constate une odeur caractéristique de fermentation. Souvent, le contenu du bocal se désagrège sous l'effet des gaz qui passent au travers.

Une autre forme de décomposition est causée par les bactéries; c'est ce que l'on appelle généralement "plat sûr". Elle est causée par l'action des bactéries; elle diffère de la fermentation causée par les levures par ce fait qu'il ne se forme pas de gaz, mais le contenu du bocal peut être gâté sans qu'il y ait de changements dans l'apparence extérieure. Le liquide dans le bocal peut devenir trouble et les substances solides peuvent se désagréger. Lorsqu'on trouve un bocal de ce genre, il faut en jeter tout le contenu.

(A suivre)

QUELQUES CONSEILS POUR JUILLET

Défendez bien à votre petit gâs de faire courir les vaches quand vient "l'heure des vaches".

Même défense à votre chien.

Pas correct de couper jusqu'au dernier arbre le long de la clôture du parc! Les vaches y trouveraient un peu d'ombre et de fraîcheur durant les grandes chaleurs.

Vous savez que le sel est excellent pour les vaches à tous les points de vue.

En jouant un tour au fabricant de beurre le lundi matin, n'oubliez pas que vous jouez un tour aux autres patrons en même temps qu'à vous-même.

Il y en a à qui ça coûte cher de mener un peu de lait à la beurrier tous les matins.

Ceux qui donnent des conseils sur la traite des vaches ne disent pas toujours rien que des bêtises. Avec un peu d'expérience et trop, ils conseillent des soins essentiels et... oubliés.

On se passe bien de "l'eau boréenne" des théoriciens et de leur linge à blanchir immaculé pourvu qu'on soit propre.

Une femme accusait son mari en cour de justice de l'avoir frappé. Celui-ci interrogé répondit: "Ca vaut pas la peine de parler, je l'ai frappé avec mon mouchoir". C'est vrai, son mouchoir, répliqua l'époux, mais il oublie de vous dire qu'il se mouche avec ses doigts.

Activez la pousse du paille en binant parfaitement. Le paille exige beaucoup d'eau. S'il est arrêté dans sa pousse par une sécheresse, il monte à graine avant de se remettre à pousser, et les tiges sont abimées. Tendez les plantes bien arrosées de houille boréenne une fois par semaine pour la propagation de la maladie.

Faites promptement vos préparatifs pour bien rentrer votre moisson; servez-vous de bonne pelle d'engrènement adaptée aux méthodes qui facilitent le travail. Un portage économique le travail; le chariot du timon de moissonneuse conserve l'énergie du cheval.

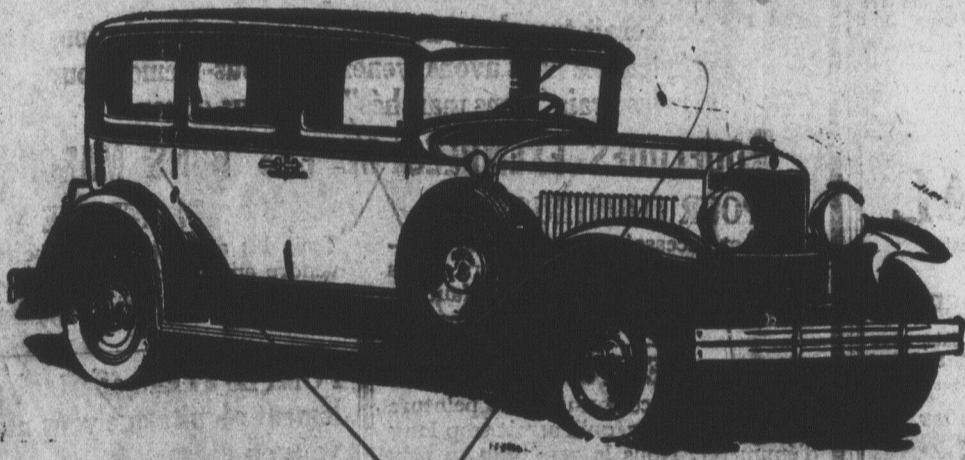
Choisissez la meilleure partie du champ pour la production de semence et laissez le grain de cette partie mûrir parfaitement.

Commencez à couper le reste, surtout si le champ est grand, avant que le grain soit mûr. On perd ainsi moins de grain par l'engrènement et on a une paille de meilleure qualité pour l'alimentation.

Batter le grain en moyettes lorsque vous le pouvez, c'est une méthode qui épargne du travail; dans les provinces de l'Est, spécialement, elle permet de mettre le paille escous abri.

Soit que le binage du sol entre les rangs de légumes se fasse à la main, il reste toujours une croûte de terre autour des tiges des plantes qu'il est très important de briser et d'ameublir avec la grappe. La chose est surtout nécessaire dans un sol qui, après une pluie, se durcit au point de former comme un collet compact et dur autour des tiges. Naturellement elle nuit beaucoup au développement.

A ceux qui cherchent une performance plus brillante



Cinq châssis-six et huit—prix variant de \$1145 à \$3540. L'auto illustré est le modèle 629, Sedan à cinq places, avec transmission à 2 vitesses, changement régulier d'engrènement. Tous prix f. à b. Windsor, Taxes payées.

PEU IMPORTE le prix que vous avez l'intention de payer pour avoir votre prochain automobile de puissance, nous vous invitons à venir faire un tour dans le nouveau Graham-Paige modèle 629 ou le conduire vous-même. Seule votre expérience personnelle pourra vous faire apprécier de la façon voulue sa beauté, sa douceur, sa rapidité — et la performance de sa transmission à quatre vitesses (changement régulier d'engrènements).

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



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 BATEAUX Conditions de Paiements Faciles F. E. FOURNIER