

Vingt-Cinq Ans de Meilleure Cuisine

Si vous voulez du lait de consistance naturelle pour la cuisine en général, ajoutez un peu plus d'une égale partie d'eau. Commandez plusieurs gros bidons (16 onces) ou une caisse de 48 bidons chez votre épicier. Demandez-nous par écrit un exemplaire de notre livre de 100 recettes vérifiées.

BATTAU RANGE AU CHOCOLAT : 1/2 cull. à thé sel, 2 tasses farine, 1 o à 2 cull. 1/4 tasse Jell Granadine, 1/3 tasse beurre et substit., 4 œufs, 1/2 tasse eau, 1/2 tasse sucre, 5 cull. à soupe sans bouillie, 1 c. à 2 poudres à pâtisseries, 2 onces chocolat brut.
Faire fondre le chocolat dans le beurre et le sucre. Mélanger.
Mousses le beurre ajoutés graduellement, le sucre le sucre le mousser constamment. Ajouter le chocolat. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le beurre. Battre les blancs de sucre et de sucre. Ajouter les ingrédients sans tannins, et c. alternativement. Ajouter la poudre à pâtisseries et le sel. Mélanger. Verser dans des moules à gâteaux soigneusement et légèrement dans le mélange. Placer dans un four préchauffé à 350 degrés pendant 30 minutes.
90 c.

Produit en Canada par la
CARNATION MILK PRODUCTS COMPANY, LIMITED
AYLMER - ONTARIO



La plus grande attraction de la saison aura lieu au Théâtre Star Samedi et Lundi prochain. JOHNSTON le grand magicien et le Roi des Menottes sera au Théâtre Star avec une troupe d'artistes de vaudeville et de concert.

présentations dans tout l'Empire Britannique. Il a parcouru tout le Canada et les Etats-Unis et s'est crée une réputation mondiale. Il parle couramment cinq différentes langues. Il est connu parmi les professionnels du Théâtre comme le maître des magiciens.

JOHNSTON est aussi ventriloquist et il saura mystifier l'auditoire en faisant parler des poupées, des boîtes, etc.

Le professeur A. J. Smith, violoniste et imitateur de première force, remplira une partie du programme, accompagné du fameux pianiste Johnny Callan.

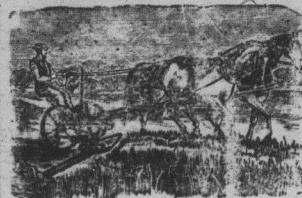
Une troupe a une tonne de bagage et leur propre orchestre. Les prix seront coupés de moitié pendant leur séjour à Edmundston.

Adultes: 50c., enfants: 25c. Représentation à tous les soirs. Matinée samedi après-midi à 2.30 heures. Adultes 35c., enfants: 10c.

(annonce).

Bureau: :- :- :- :- Edifice Madawaska

Les cultivateurs qui désirent avoir le plus gros pourcentage possible de porcs du bon type à bas prix doivent s'assurer tout d'abord que leurs sujets reproducteurs sont du bon type et de la bonne conformation; ils doivent ensuite nourrir d'après les métho-



des reconnues et approuvées et s'attacher à vendre chaque portée lorsqu'elle a un poids moyen de deux cents livres. Il peut arriver cependant qu'un marché en baisse oblige à vendre à des poids un peu moins élevés, tandis qu'un marché en hausse pourrait encourager à prolonger l'engraissement. Tout écart considérable sur la moyenne de deux cents livres aurait sans doute pour résultat la vente de porcs non à point si l'on veut de bonne heure; tandis que si l'on dépasse de beaucoup ce poids, il y a résulté un pourcentage de porcs lourds

Catégorie lisse-épaisse.

Cette catégorie couvre une variété considérable de type, de fin et de race. Les limites de poids sont de 170 à 220 livres à six points d'expédition locaux, et de 160 à 210 livres aux parcs à bestiaux et aux abattoirs. Le pourcentage de porcelisses-épais est considérablement à l'heure actuelle, à cause de l'abondance des races type à gros lar, de l'habitude que l'on a de croiser les races et enfin, dans certains cas, de la mauvaise alimentation. La distribution générale des sujets du type à bacon et l'adoption de meilleures méthodes d'alimentation aideront beaucoup à réduire le nombre de ces porcs du type lis-se-épais. Cette catégorie est bien améliorée, lorsqu'elle provient d'un croisement du type à bacon avec un type à gros lar, ou lorsqu'elle résulte de l'alimentation de porcs du type à bacon avec des grains carmônacés. Les pires parmi les porcs lisses-épais sont ceux qui appartiennent à l'une des races du type à gros lar, et qui, en outre, ont été nourris presque entièrement avec du maïs ou une

On peut faire des filets Willshire avec des animaux de cette catégorie, mais ces filets n'ont pas la longueur voulue pour être classés dans la meilleure qualité. Les côtes sont aussi plus rondes, la couche de gras n'est pas généralement distribuée d'une façon aussi égale le long du dos et il y a trop peu de viande maigre. Les jambons sont bien développés mais les épaules et la mâchoire sont fortes et lourdes, donnant à l'animal une proportion excessive de viande de qualité inférieure. C'est lorsqu'elles sont coupées pour le commerce canadien et qu'elles sont offertes à l'état frais ou salé que les viandes de cette catégorie se vendent le mieux.

Pendant les ménagères canadiennes exigent aujourd'hui que les viandes de porcs, fraîches ou salées, soient de bonne qualité, de sorte qu'il y a une tendance à élever des animaux les sujets fortement, lisses-épais, même pour le commerce canadien.

On reconnaît que les pores de ce type s'engraissent bien; cependant les expériences font voir qu'ils n'ont aucun avantage sur le type à bacon. Il faut les mêmes précautions pour produire un bon animal lisse-épais. Par conséquent, s'il n'y a aucun avantage au point de vue de l'alimentation, la prime que l'on offre actuellement pour les pores à bœuf de choix et la demande croissante des consommateurs, qui désirent avoir des produits de la meilleure qualité, s'opposent à ce que l'on continue la production de ce type spécial.

A suivre



Les Enfants de la Gaiete
Admission 50c.