

Page Agricole

LE PAIN DE LIN EN GALETTES

Qu'est-ce que le tourteau de lin? On emploie-tout le monde le sait—beaucoup d'huile de lin dans les peintures et les vernis, au Canada, peut-être encore plus qu'ailleurs. Cette huile est extraite de la graine de lin. Le résidu de la fabrication est ce qu'on appelle le tourteau de lin ou le pain de lin.

Ce résidu, ayant été comprimé pour l'extraction de l'huile, se trouve naturellement en galettes. C'est sous cette forme qu'il est offert en vente par le Comptoir coopératif. D'habitude les huileries du Canada font moudre ces galettes avant de les livrer au commerce. Il en résulte du "pain de lin moulu" ou de "la farine de pain de lin."

Galettes ou farine? Les cultivateurs de la province de Québec ne recevant depuis très longtemps que de la farine de pain de lin, se sont trouvés un peu déçus par cette offre de pain de lin en galettes.

En réalité, c'est le même aliment, le même bon aliment. La valeur nutritive n'est pas changée. Le tourteau en galettes peut être acheté sans aucune crainte, en toute sûreté. Je puis même ajouter qu'il y a plus de garantie à acheter des galettes, parce que

leur falsification est impossible; Les farines peuvent être adulterées avec des tourteaux inférieurs ou d'autres moulées de moindre valeur.

Le seul inconvénient des galettes, c'est qu'elles rendent plus difficile la distribution du tourteau de lin avec d'autres aliments secs comme le son et le gru. Mais il n'y a qu'à l'employer autrement. Comment utiliser les galettes? Le plus simple et probablement le meilleur mode d'emploi, c'est de mettre dissoudre les galettes dans l'eau froide. On les met tremper la veille et, le lendemain, on a une boulette ou bûche plus ou moins claire qu'on épaisse, à volonté, avec du son, du gru, de la farine d'avoine, etc.

L'eau chaude et même bouillante—quand on en a sans dépenses supplémentaires—peut être employée. Les galettes se désagrègent plus facilement et il se forme une gelée abondante.

On peut même faire cuire le tourteau en soupe. Je ne crois pas que cette cuisson puisse être avantageuse au prix où le bois et vu la rareté de la main d'œuvre.

Ceux qui, envers et contre tout, aiment brasser les mélanges, peuvent très bien faire dissoudre leurs galettes dans un assez forte quantité d'eau et peu de temps avant la distribution, ajouter de la balle, de la paille hachée, etc. Mais alors qu'ils fassent bien at-

tention à ne pas faire cette cuisine trop vite. La fermentation du mélange ne pourrait que lui donner une saveur fort désagréable. On peut aussi écraser ou concasser les galettes et donner le tourteau sec. Il se fait même des concasseurs spéciaux. Les éleveurs qui tiendraient à donner leurs concentrés secs, pourraient se contenter, cette année, d'écraser les galettes, sur une surface dure, à coup de hache ou de marteau.

A tout considérer, le détrempage dans l'eau froide est le mode le plus simple et le plus à recommander. Il est toujours facile d'épaisir autant qu'on le veut avec d'autres concentrés secs.

Quelle est la valeur du tourteau de lin?

Elle est très grande soit comme aliment hygiénique, soit au point de vue nutritif. Ce n'est pas toujours le plus économique des concentrés, mais c'est probablement le plus sain et le plus hygiénique et c'est un des plus riches en matières nutritives.

Le tourteau de lin est rafraîchissant, émollient, grâce à la forte quantité de mucilage qu'il contient. Il est précieux pour maintenir en bon fonctionnement, les intestins des femelles en gestation ou des animaux fortement nourris.

Sa valeur nutritive provient surtout de sa haute teneur en matières azotées, l'élément formateur de chair et de lait. Il contient généralement de 30 à 32 pour cent de cette matière azotée digestible, c'est-à-dire plus de 3 fois autant que la plupart des grains. C'est ce qui fait que le tourteau de lin est un aliment précieux pour tous les animaux et particulièrement pour les jeunes en croissance et les vaches laitières.

Il a une bonne odeur et une saveur agréable qui le font rechercher par tous les animaux de la ferme.

Joseph PASQUET.

Le Paradis Du Sportsman

PROTÉGEZ-LE CONTRE LE FEU

Les forêts vertes assurent aux eaux un cours clair et égal durant toute l'année—les forêts brûlées causent des tourterons brouillés au printemps et des étangs crouillants dans les mois de sécheresse.

Le vrai sportsman, dans son propre intérêt, s'efforce toujours soigneusement les feux qu'il a faits dans les bois.

Publié par ordre de L'Honorable Charles Stewart, Ministre de l'Intérieur.

CHRYSLER MOTORS PRODUCT

Resultats inouïs jusqu'à ce jour dans un automobile a bas prix

Il est simplement impossible d'apprécier toute la qualité et la performance du Plymouth du jour avant de s'asseoir au volant et d'éprouver la sensation que procure cette voiture. Nous vous invitons à venir essayer le Plymouth à votre gré.

Coupé, \$820; Routière (avec siège arrière), \$850; Sedan 2 portes, \$860; Touring, \$870; Coupé de Luxe (avec siège arrière), \$870; Sedan 4 portes, \$890. Tous prix à la base, Wind-sor, Ont., y compris l'équipement régulier de la fabrique (frein et taxes en plus)

PLYMOUTH

L'Auto Pleine Grandeur le Meilleur Marché au Canada.

CLAIR MOTORS
GEO. GILBERT CLAIR, prop.
Bloc Hammond — rue Victoria, Edmundston, N.-B.

SHREDDED WHEAT

Heureux enfants vraiment, si leur mère connaît et sert

Contient tout le son du blé entier

Les enfants n'ont pas besoin d'encouragement pour le manger. Ils aiment les lambeaux croquants et croustillants de blé entier cuit au four. Ils doivent le mastiquer—ce qui leur donne de bonnes dents et une bonne digestion.

LES CANADIENS PRENNENT L'HABITUDE DU FROMAGE!

«Le fromage n'occupe pas la place qui lui convient dans notre système diététique canadien. Un fromage bien fait, bien mûri est hautement nutritif, facile à digérer et comme aliment ordinaire devrait se trouver plus communément sur nos tables.»

Le compétente pour la déclaration précitée est madame Laura Rose Stephen d'Ottawa, Conférencière de l'Institut Féminin, et auteur de "Farm Dairying".

Dadame Stephen, qui est une autorité en ce genre de sujets, poursuit:—

«Un coup d'oeil sur la composition du fromage canadien ordinaire ne peut manquer de nous convaincre quant à sa haute valeur nutritive—36% de gras de beurre—et il n'existe pas au monde de matière grasse meilleure au point de vue de la santé et de plus appétissante que celles qui se trouvent dans le lait—26% de caséine et albumine—ce sont là les producteurs constituants de muscles et ils sont de qualité supérieure. Vue que le fromage est un aliment condensé, il offre une source de protéine excellente et marquée. Il existe 4% de cendres dans le fromage, qui contient une grande partie de la chaux du lait, laquelle est des plus essentielles à la construction des os composant nos corps. Le pourcentage moyen de l'eau dans le fromage est de 34%.

Un grand nombre de gens dit, "Je ne puis pas manger de fromage"—et pourquoi? C'est qu'ils couronnent un repas pesant et complet par un morceau généreux de fromage et accusent de leur malaise le fromage. Le trouble provient d'un estomac surchargé et non pas du fromage.

Nous Canadiens faisons erreur en n'employant pas plus fréquemment le fromage comme source principale de protéine pour le lunch ou le souper. Un morceau généreux de fromage mangé avec du pain et du beurre, et une salade de légumes frais contient tous les éléments d'une ration bien équilibrée.

Le fromage dur râpé ajoute une valeur nutritive à des soupes telles que les purées de patates, d'épinards et de tomates. Le fromage devrait être ajouté immédiatement avant de servir la soupe.

Pour la confection du fromage au gratin, il faut se rappeler que ces mets au fromage devraient être cuits à une température basse vu qu'une température trop élevée durcit la caséine et sépare la matière grasse les rendant plus difficile à digérer.

Notre fromage canadien est très prisé en Angleterre et dans les autres pays. Nos inspecteurs ont sauvegardé nos exportations. C'est-à-dire que le fromage d'une qualité inférieure reste au pays, et il peut se faire que ce facteur n'a pas été le moindre qui nous ait empêchés d'apprécier notre fromage canadien pendant les dernières années écoulées.

Les nombreuses marques de mixtures de fromage fabriquées dans notre pays, et si fortement annoncées ont beaucoup encouragé la consommation du fromage. La qualité uniforme et excellente et l'emballage attrayant de petite dimension ont popularisé ces marques et les Canadiens réalisent enfin quelle bonne nourriture est le bon fromage canadien.

Nous sommes encore bas dans l'échelle de la consommation par tête du fromage canadien telle qu'existant dans les pays européens. Il nous faut continuellement dire, "ANGEZ PLUS DE FROMAGE". C'est un aliment nourrissant, une source à bon marché de protéine et il n'y a pas de gaspillage. Vous n'avez ni à le peler ni à le désosser. Il possède des qualités excellentes de conservation. C'est un produit canadien. Nous aidons au laitier canadien lorsque nous mangeons du fromage.»

Les hommes et les femmes qui comprennent comme il importe de bien paraître ont toujours des souliers bien cirés.

Avez-VOUS poli vos chaussures en "Nugget" ce matin?

Poli à Chaussures "NUGGET"

«Les mouches ont causé plus de décès que toutes les guerres.» dit le Major Ranson du Service médical de l'armée des Etats-Unis. «Depuis l'apparition de la mouche dans le monde, elle est devenue synonyme d'épidémie de peste et de maladies.» Mais avec FLY-TOX il est bien simple de se débarrasser des mouches domestiques—de conserver la maison fraîche et propre, exempté des taches d'insectes. FLY-TOX est un insecticide développé scientifiquement au Mellon Institute of Industrial Research par Rex Research Fellowship. FLY-TOX a la senteur d'un parfum et n'est pas dangereux pour les hu-

EATON GROCETERIA

OPERATED BY J. EATON CO.

THE EATON GROCETERIA—un bel endroit propre pour magasiner—toutes choses nécessaires et d'un luxe venant étalées sur belles tablettes—les bas prix Eaton marqués sur chaque paquet—personne pour vous aider ou vous retarder—un endroit pour magasiner avec économie et plaisir.

Spéciaux pour Vendredi, Samedi et Lundi

SUCRE GRANULE sac de 100 lbs 5.70	CORN FLAKES QUAKER 3 paquets pour 25c
---	---

Anneaux en caoutchouc, 2 pçts. pour ... 15c
Soupes Aymer, 3 boîtes pour 25c
Ananas Singapore, 2 boîtes pour 25c

SAUMON ROSE, bte de 1 lb 16c
SARDINES Brunswick, 4 boîtes pour 25c
MARINADES Eaton sucrées mélangées, 48c
THE Eaton, qualité assurée, la lb 52c
PAROWAX, 2 paquets pour 25c
MARINADES Eaton sucrées avec moutarde 48c
BLE D'INDE sur épis, le pot 30c
OLIVES Libby's Queen, le pot 30c
PILCHARD canadien, la bte 14c
CATSUP, grosse bouteille 22c
VINAIGRE Heinz pure, distillé, bte 20c
MAYONNAISE, pas d'huile, deux grandeurs, 20c et 30c.

HEURES DE LIVRAISON: 9 1/2 et 11 heures du matin; 3 et 5 heures de l'après-midi.

Coin des rues Canada et de l'Eglise—Edmundston, N.-B.

New York Cafe

Voisin du Bureau-de-Poste

DINER SPECIAL TOUS LES JOURS
C' RTE DE REPAS A VENDRE:
21 repas pour \$6.50

Endroit par excellence pour pensionner.

La petite Yvonne se présente chez le confiseur.

—Je voudrais une boîte de bonbons contre la toux.

—Est-ce pour vous, mon enfant?

—Les bonbons, oui; la toux, c'est grand'mère qui l'a.

Maman cherche à expliquer à Yvonne que la différence qui existe entre l'accent aigu et l'accent grave.

—Alors, s'écrie Totor, quand grande sœur se plaint de douleurs aiguës, c'est pas grave?

On fait approcher Ninie du berceau où reposent deux nouveaux petits frères, deux jumeaux.

—Alors Ninie, qui a vu jeter à la mare l'un des petits de Minette, interroge:—

—Dis, maman, lequel qu'on va noyer?

A NOTRE Comptoir de Papeterie

VOUS TROUVEREZ TOUJOURS

Papier à Clavigraphe, la rame \$1.00	500 feuilles papier blanc grandeur 8 1/2 x 11
Papier à Copie, la rame 65c	500 feuilles grandeur 8 1/2 x 11
Rubans à clavigraphes, chacun 60c	pour Underwood et Remington
Papier carbone, la douzaine 35c	pour crayon et clavigraphe
Paniers à papier, chacun 60c	
Paniers à lettre, chacun, 50c	

Filières en bois et en métal.
Classurs en carton et en métal.
Crayons — Plumes — Encre — Buvards.

LEDGERS — LIVRES A FEUILLES MOBILES
LIVRETS DE COMPTOIRS.

(Par malle faire remise par mandats de poste et ajouter 10%)

LE MADAWASKA
RUE DE L'EGLISE
Edmundston, N.-B.
Téléphone 75

Confiez Vos Prescriptions Médicales à **RAYMOND BREAU** pharmacien