

POUR LES CULTIVATEURS

La conservation du beurre

Le beurre récent doit être conservé dans un lieu très frais ou tenu dans un vase placé dans de l'eau fraîche qu'on renouvelle souvent, ou enveloppé dans un linge, qu'on tient toujours humide. Mais quelles que soient les précautions qu'on prenne, ne tarde pas, surtout lorsqu'il fait chaud, à s'altérer au contact de l'air et à devenir rance. La fabrication du beurre n'étant pas égale dans toutes les saisons, il faut donc pour le préserver de toute altération, employer des moyens de conservation qui consistent à le saler et à le fonder.

Salaison du beurre.—On prend deux parties de sel de cuisine, une partie de sucre et une partie de salpêtre, on pile le tout et on le mêle parfaitement; on répartit ensuite 140 grammes de ce mélange sur 500 grammes de beurre, que l'on pétrit avec soin, jusqu'à parfait incorporation des substances, pour que les sels pénètrent le beurre de toutes parts. Ainsi pétri, il se met dans des vases de grès bien lavés et très secs, que l'on a soin de boucher. Cette méthode, qui permet de conserver le beurre très longtemps, a encore l'avantage de le rendre ferme et moelleux.

Le choix du sel, du sucre et du salpêtre propres à la préparation que nous indiquons n'est pas indifférent. Le sel doit être préalablement purifié et bien desséché au four ou à l'air. Le sucre sera aussi bien pur, blanc et sec. Le salpêtre—nitrate de potasse—que beaucoup de personnes pourraient réprouver d'employer dans la crainte de provoquer des accidents, n'est nullement dangereux à la dose que nous indiquons et ne peut agir que comme laxatif. On doit avoir soin de se le procurer très pur.

Huit jours après que le beurre a été déposé dans les vases, on s'aperçoit qu'il s'est formé du vide entre lui et les parois. On prépare une forte saumure en mettant du sel épuré dans de l'eau chaude, tant que cette eau pourra en dissoudre, on la verse froide et peu à peu sur le beurre jusqu'à ce qu'il en soit bien recouvert; on porte ensuite les vases dans un lieu frais.

On emploie l'eau chaude pour préparer la saumure en raison de sa propriété de dissoudre une plus grande quantité de sel.

Beurre demi-sel.—Dans certains pays, le beurre, après avoir été soigneusement lavé et pétri dans plusieurs eaux froides, pour le débarrasser de tout le petit lait qu'il contient, est étendu en couches minces sur une grande table très propre et humide; on répand dessus, pour chaque demi-kilogramme de beurre, 30 grammes de sel desséché au

four et broyé dans un mortier de pierre ou de bois, on pétrit le tout avec un rouleau de bois, jusqu'à ce que le sel et le beurre soient bien incorporés. On emploie le sel gris de préférence au blanc.

Beurre fondu.—La fusion est un autre moyen de conserver le beurre qu'on destine à être gardé très longtemps. Pour purifier le beurre par la fusion, on le place dans un chaudron de cuivre, sur un feu doux. Quand il est devenue liquide, il monte à la surface une écume qu'on enlève, et les impuretés se précipitent au fond du chaudron. On augmente encore sensiblement le feu jusqu'à ce que le beurre bouille, toujours en écumant et en remuant, pour empêcher que les matières précipitées ne brûlent au fond.

L'opération se termine lorsqu'il ne s'élève plus d'écume et que le liquide est transparent; on le sale alors et on le laisse refroidir dans le chaudron, de façon à pouvoir y tenir le doigt sans se brûler, puis on le décante doucement, jusqu'au dépôt, dans des vases de grès qu'on a fait chauffer et qu'on couvre avec soin.

BEURRE FONDU AU BAIN-MARIE.

Avec ce procédé, le beurre a beaucoup moins l'action du feu et conserve beaucoup plus de saveur. Pour bien réussir, il faut le faire fondre dans un bocal de verre, posé dans une casserole ou dans un petit chaudron au fond duquel vous aurez mis une grille ou un triangle en bois pour empêcher que le bocal ne touche le fond. Maintenez toujours une assez douce ébullition. Par la transparence du verre vous pouvez vous assurer de la clarification du beurre; s'il l'est suffisamment enlevez le chaudron du feu et retirez le bocal lorsque l'eau ne sera plus que tiède; laissez le ensuite refroidir pour le plonger de nouveau dans l'eau tiède jusqu'à la hauteur du beurre; retournez le sur une assiette et retirez entièrement le dépôt sans crainte d'enlever du beurre. Remettez-le ensuite dans une casserole, puis faites-le fondre encore au bain-marie et versez-le avec précaution dans un pot en faïence.

MELANIE.

L'Industrie Laitière

Notre industrie laitière s'est rapidement transformée au point de vue commercial depuis quelques années. Pour évaluer son développement, on avait toujours pris comme base le commerce d'exportation. Or, cette base n'est aujourd'hui rien de moins que sûre, puisque le Canada n'a plus de beurre à exporter, qu'il en importe au contraire, et que son exportation de fromage a également diminué dans de fortes proportions. Ces faits ont été appelés à l'attention du comité permanent d'agriculture et de colonisation, au cours de la dernière session parlementaire, par M. J. A. Ruddick a montré avec beaucoup de clarté que, loin de perdre du terrain, cette industrie est au contraire en progrès constant. D'après son rapport, les Canadiens consomment aujourd'hui beaucoup plus de lait ou de produits laitiers que par le passé, et l'industrie du lait condensé, de la caséine et autres dérivés absorbe une quantité croissante de la production de nos laiteries. Enfin, l'auteur donne une foule de données intéressantes sur l'avenir de cette production.

Le rapport vient d'être publié en une brochure de 14 pages que l'on peut se procurer gratuitement en s'adressant au bureau des publications du Ministère fédéral de l'agriculture, d'Ottawa.

La Porcherie

Chaque année, un grand nombre de jeunes porcs sont tués par leur mère immédiatement après leur naissance. C'est une grosse perte pour les éleveurs, qui s'ingénient à l'éviter. Voici trois moyens qui ont été employés avec succès, pour empêcher les jeunes truies dévorer leurs petits: Arrachez aux jeunes gorettes les dents de l'extrémité de la mâchoire, car soit que ces dents soient trop rapprochées pour que la tétine puisse se loger facilement entre elles, soit que les dents de côté soient plus longues et plus acérées, les jeunes porcs, en tétant, font éprouver à la mère une douleur tellement intense qu'elle s'exaspère et souvent se jette sur eux et les dévore.

Dans bien des circonstances, ce sont les mamelles qui sont douloureuses, du fait de la montée du lait. Pour les rendre plus souples et empêcher la douleur au moment des tétées, faire chaque jour des applications d'huile, matin et soir, ou encore des applications d'oxonge, de vaseline, d'un corps gras quelconque destiné à assouplir les tissus.

Malgré ces précautions, il peut arriver que des truies tuent leurs petits, sans que leur état ou l'état des mamelles puisse expliquer cette aberration de l'instinct maternel. C'est là un fait de cet instinct, qui se voit chez certaines femelles quelle qu'en soit l'espèce et qui tient souvent à un véritable état morbide, un véritable état cérébral pathologique. Surveillez alors la mère, dérobez lui ses petits durant les premiers jours pour ne les lui donner qu'au moment des tétées, lorsque les mamelles gonflées par le lait sont bouilloureuses. En quelques jours l'adoption est faite.

J. A. COUTURE

TELEPHONE 5-42

Chez

J. W. HALL, Edmundston, N. B.

Vous trouverez les marchandises suivantes aux plus bas prix du marché.

- BOIS A FINIR (EN EPINETTE)
- BOIS A FINIR (EN HARD PINE)
- BOIS A PLANCHER (EN MERISIER)
- BOIS A PLANCHER (EN EPINETTE)
- CLAPBORDS (EN EPINETTE)
- MOULURES (HARD PINE ET EPINETTE)
- PORTES

CEMENT, CHAUX, BRIQUE ROUGE, BRIQUE BLANCHE, TERRE A FEU, GOUDRON (COAL TAR) EN QUART, HUILE A CYLINDRE ET GAZOLINE

Aussi j'ai toujours un bel assortiment de

VOITURES, HARNAIS de VOITURES D'OUVRAGE, et si vous avez besoin d'un JEUNE CHEVAL ou d'une BONNE JUMENT (toujours garanti) chez HALL est la place de l'acheter. J'en ai toujours en mains.

J'ai toujours en stock un assortiment d'ENGRAIS, AVOINE, (deux chars en chemin) BLE D'INDE rond et cassé, MOULEES de toutes sortes. J'achète et je vends le foin au char.

Si vous avez besoin d'aucune chose qui n'est pas sur cette liste téléphonez-moi et si je ne l'ai pas je pourrai peut-être vous l'avoir, satisfaction garantie.

Mon charbon dur est en chemin, donnez vos commandes d'avance pour être certain, car la situation des mines est bien incertaine. Achetez votre charbon du marchand de charbon; celui sur lequel vous pouvez compter en tout temps pour votre approvisionnement.

Abonnez-vous au "Madawaska"

NOTICE
Dont forget the place
at
Edmundston, N. B.

We have a complete stock of Mill Supplies always on hand. A specialty of Belting Trojan, Balata, Thistle, Rubber, Leather, Oak extra tanned, Oak Victor tanned, Oak Viking tanned, Oak Standard double, Leviathan and Anaconda Belting, Lacing leather of choice, Shingle Ties and Lath Ties, Emery Wheels of all sizes. Batteries, Spark Plugs, magnetos, Kerosine, Gasoline, Machine Oil of all kinds. Gasoline Engines "Waterloo oy". Saws SIMMONDS & DISS-TON.

We also buy and sell lumber of all kinds. Long lumber and random, Shingles, laths, Telegraph Poles, Railway Ties, Fence Posts, Hardwood and Sawdust, etc., etc.

Give us a call and we will give you all informations free.

Office and Store opposite T. Boudreau, Barber Shop, near Covered Bridge. 25 Victoria Street.

J. W. LUCAS
Edmundston, N. B.



CHEMIN DE FER TEMISCOUATA

HORAIRE depuis le 19 Juin 1916

Express: Dép. Riv. du Loup 7.45 a. m. Arr. Connor's N. B. 12.38 p. m.
Mixte: Dép. Riv. du Loup 11.00 a. m. Arr. Connor's N. B. 8.50 p. m.
Express: Dép. Connor's N. B. 3.45 p. m. Arr. Riv. du Loup 8.40 p. m.
Mixte: Dép. Connor's N. B. 7.00 a. m. Arr. Riv. du Loup 4.10 p. m.
Service quotidien excepté les dimanches. Correspondance à Edmundston et avec le Can. Pac. Ry. pour Woodstock, Fredericton et St-Jean N. B., Houlton Presque Isle, Caribou Fort Fairfield, Me. Et à Rivière du Loup avec tous trains express de l'Intercolonial Ry. Pour plus amples informations, prospectus, etc. s'adresser à F. X. Bélanger, Agent général Passagers et Fret.

Lisez bien !!

Je désire attirer l'attention du public sur le fait que je viens de quitter Caron Brook pour venir m'établir à Edmundston. J'ai fait l'acquisition du magasin de M. M. Abbas et c'est là que je serai heureux de me mettre à la disposition des acheteurs.

Malgré ce que vous entendez dire tous les jours, que les marchandises sont chères et difficiles à se procurer je puis vous assurer que d'ici une semaine mon stock sera des plus complets. Satisfaction garantie.

JOS DAVID,
29-111 m. p. Edmundston, N. B.

AVIS

Je demande une place comme cuisinier dans un hôtel ou dans les chaufiers, ayant 8 ans d'expérience je crois pouvoir satisfaire les plus difficiles.

THOMAS LONG,
32 1 m. p. Clair, N. B.

AVIS

A l'avenir, le bureau de l'Immigration sera dans la bâtisse de M. Jos Guerrette, vis-à-vis du magasin de M. T. M. RICHARDS rue de la Traverse.

AUX INTERESSÉS qui voudraient me voir à mon bureau, je serai à leur disposition de 8 à 10 heures A. M., et de 2 à 5 heures P. M.

WILLIE T. PERRON,
Inspecteur de l'Immigration.
17-3 m.

BUANDERIE

J'informe les Dames et Messieurs qu'à partir du 15 mai je recevrai tout linge ou robe que je nettoierai et presserai de façon à ce que tout le public soit satisfait.

Ouvrage Garanti. Prix modérés.
HARRY FONG,
Edmundston.

Rien ne resserre les liens de deux amis comme de pleurer ensemble.

POUR VOS IMPRESSIONS COMMERCIALES

Adressez-vous à l'imprimerie **"LE MADAWASKA"**

: Travail Rapide et Soigné :

DEMANDEZ NOS PRIX

Abonnez-vous au **"MADAWASKA"**