

"L'Agriculture est la plus grande source de richesse du Canada".

Page des Cultivateurs

"Augmenter la production agricole, c'est contribuer à la Victoire".

Dans l'achat d'un corset, la Santé est de première importance

Sous le rapport de la Santé la femme ne doit pas tergiverser. Ce point important décidé nous voyons que beaucoup de malaises et de maladies dépendent d'un mauvais corset. La femme qui achète un corset sans se préoccuper des qualités hygiéniques de celui-ci va à grands pas vers l'hôpital. Nos corsetières comprennent l'hygiène moderne du corset. Permettez-leur de vous ajuster un



CORSET GOSSARD
de renommée mondiale, le plus parfait des corsets lacés par devant.
Prix de \$2.75 à 11.00

HUDSON'S BAY CO.
EDMONTON, ALBERTA

SYSTEME EUROPEEN BONNES CHAMBRES
Table d'Hôte — Téléphone 1716 — avec eau froide et eau chaude

HOTEL RICHELIEU
COIN 103ème RUE et 103ème AVENUE

HOTEL CANADIEN-FRANÇAIS
HOTEL ST ELMO
10158 AVENUE FRASER, EDMONTON
Pension et chambre \$1.00 et \$1.25 par jour
FRANK MAINFROID, Prop.

DU BOIS À BON MARCHÉ

Nous avons un assortiment considérable de bois de construction, bardeaux, lattes, fenêtres, portes, matériaux pour ouvertures de toits, papier goudronné, etc. Nos prix sont d'une grande modération. Écrivez nous pour nous demander des renseignements avant de vous adresser ailleurs.

D.R. Fraser & Co., Ltd.
201 AVE. NAMAYO, EDMONTON — Téléphone 1630

Quand vous venez à Edmonton, profitez en pour faire faire une
BONNE PHOTOGRAPHIE
ET LA MEILLEURE PLACE EST

The Alberta Studio
10214—101ème RUE, EDMONTON — Téléphone 5350

Systeme de service: soi-même Confiserie, Pâtisserie
AMERICAN DAIRY LUNCH

Le plus vaste et le mieux aménagé des restaurants dans l'ouest du Canada—Excellente pâtisserie française—Téléphone 1686
10211 Avenue Jasper, Edmonton — à côté du Pantage

NOS INSTITUTIONS NATIONALES

La Société des Artisans Canadiens Français

Succursale de l'IMMACULEE CONCEPTION No. 473

La Société des Artisans Canadiens Français, la plus forte Société de secours mutuels "française d'Amérique", enrôlée sous sa bannière, les Canadiens-français, les Acadiens et les Franco-Américains.

Elle admet les hommes, les femmes et les enfants;
Elle paye aux bénéficiaires des sociétaires décédés une indemnité au décès de \$100.00 à \$5,000.00;
Elle paye \$5.00 ou \$10.00 par semaine, pendant 15 semaines par année, à ses sociétaires, qui, par maladie ou accidents, sont dans l'incapacité de travailler;
Durant l'année 1918, la Succursale Immaculée Conception No. 473 a payé à ses malades, la jolie somme de 143.90
Pour plus d'information veuillez vous adresser au Secrétaire M. Adelaar Baril, 10644, 93ème rue, Edmonton — Télé. 4032

DU SAIGNEMENT DU PORC ET DE SON DEPEÇAGE.— MANIERE DE DISPOSER SES DIFFERENTES PARTIES.— DIVERS PROCÉDÉS POUR LE SALER ET LE CONSERVER. —PRÉPARATION DU COCHON DE LAIT.

Voici comment on peut opérer aussi la salaison du porc. Les poitrines, les jambons et le lard gras pour piquer, se salent dans des barbantales en pierre remplies de saumure (sel fondu) où les poitrines et les jambons acquièrent le degré convenable de salaison au bout de dix à douze jours selon leur grosseur. Il est à remarquer, dans cette opération, qu'il ne suffit pas de bien choisir la viande, mais qu'il faut apporter encore le même soin au choix du sel, d'où dépend la bonté de la viande salée.

Il faut donc que le sel qu'on emploie soit bien épuré et de bonne qualité. Nous croyons inutile d'entrer dans les détails des divers autres procédés de salaison, tels que la salaison liquide, que nous avons cité plus haut, est une application, de la salaison sèche, laquelle revient même à l'ancienne méthode que nous avons déjà fait connaître. Nous parlerons moins encore des méthodes diverses de conserver la viande de porc, ni du mode de son dessèchement, ni de toutes les inventions qui s'y rapportent; car tous ces procédés ne diffèrent guère du procédé usuel qui nous semble leur être préférable sous tous les rapports. Mais ce qu'il importe, avant tout pour que la salaison conserve entièrement la viande et lui donne un bon goût, c'est que la chair elle-même soit d'une bonne qualité et très fraîche, afin qu'elle ne risque pas de se corrompre.

Après l'avoir saigné on l'échau de avec de l'eau bouillante, on le gratte pour retirer les soies et on le nettoie avec soin. Lorsqu'il est ainsi bien nettoyé on le laisse raffermir pendant douze heures. On le dispose ensuite pour le préparer en cuisine, ainsi que nous l'indiquerons dans un des chapitres suivants. Nous venons de transcrire les procédés les plus simples pour opérer le salage des pores. Toutefois, nous ne ferions point ce chapitre sans mentionner d'autres méthodes qui sont pratiquées dans diverses contrées.

Ainsi, dans le Nord de la France, le porc fraîchement tué est dépeçé, et les morceaux destinés à la salaison sont mis à part, les jambons et les épaules étant ordinairement réservés pour le fumage; la tête, ainsi que les pieds, le sang, et les tripes devant être consommés aussitôt. Avant de saler la viande, on a soin de la laver dans de l'eau fraîche; on l'essuie avec un linge blanc et on la met ensuite dans le saloir. On l'arrange de manière que les morceaux de qualité inférieure occupent le fond, les médiocres viennent ensuite et les meilleurs se placent au dessus; enfin les plates côtes couvrent le tout. On laisse le moins possi-

ble d'interstices, on presse tout avec un poids de 50 à 60 livres.

On arrange de la sorte les morceaux, en y mettant des clous de girofle concassés, mais pas de poivre qui noircirait la chair. Le porc reste ainsi dans le saloir pendant un mois ou six semaines. Lorsqu'on veut le consommer promptement sur les lieux mêmes de la production, les morceaux sont trempés dans l'eau bouillante retirés rapidement, nettoyés et séchés; ensuite on les conserve suspendus dans un endroit bien aéré.

En Allemagne, on a adopté une autre méthode qui consiste à verser sur le porc salé et emballé, comme à l'ordinaire, une aumure liquide, de manière qu'il en soit entièrement recouvert. Quand les morceaux sont petits, on ne les laisse que de quatre à cinq jours dans cette saumure. Les jambons et les épaules, destinés à être simplement séchés à l'air libre, doivent y rester 15 jours. Pour hâter le séchage des morceaux, on les essuie bien et on en absorbe encore l'humidité avec du son.

Mais pour conserver le lard et les jambons après qu'ils ont été bien préparés et séchés de la sorte, on prend un tonneau ou une caisse suffisamment grande et on met au fond une épaisse couche de foin. Puis on enveloppe chaque pièce de porc dans de la paille d'orge, en ayant soin de mettre du foin par dessus, de sorte que chaque pièce se trouve entre deux couches différentes de paille et de foin s'alternant l'une à l'autre. On place ensuite le tonneau ainsi disposé dans un lieu sec. Par ce moyen, le porc conserve longtemps son excellent goût, avec toute sa fraîcheur primitive.

Il existe divers autres procédés de salaisons qui diffèrent peu les uns des autres; nous nous bornerons seulement à citer le suivant, qui est pratiqué en Espagne dans plusieurs localités de la Catalogne.

On met sur une table la quantité de sel qui est nécessaire pour la quantité de viande qu'on veut saler (1/4 de livre de sel pour livre de viande). On frotte avec soin chaque morceau, de manière que le sel en pénètre bien toutes les parties. Ensuite on dispose, soit un saloir, soit une barrique, proprement lessivée et solidement cerclée. On étend au fond du saloir ou de la barrique, un lit de sel, et on y place régulièrement des morceaux ainsi frottés. Ce premier lit fait, on saupoudre largement de sel et l'on continue de la même manière jusqu'à la fin de l'opération. On a soin de bien presser chaque morceau pour qu'il n'y ait aucun vide. On couvre le tout avec une planche qui prend exactement le contours de la pièce. Enfin, on met par dessus, pour presser les chairs, des pierres bien lavées; on recouvre en dernier lieu le tout d'un linge sortant de la lessive, puis encore d'un couvercle.

Au bout de quinze jours, les Catalans font usage de cette salaison, en ayant soin de retirer avec une fourchette ou un couteau les morceaux dont ils ont besoin. Ils se gardent bien surtout de mettre les mains dans la saumure.

Marie avez-vous lavé les poissons avant de le mettre dans la friture? Non, madame. C'était pas la peine. Pourquoi? Dame... Ils avaient déjà passé toute leur vie dans l'eau!

COURS DU MARCHÉ

ANIMAUX DE BOUCHERIE

Boeufs de choix	10.00 à 10.50
Boeufs qualité ordinaire	8.00 à 10.00
Génisses	8.00 à 9.00
Vaches	3.00 à 8.50
Tauraux	5.00 à 6.50
Veaux	7.50 à 9.00
Moutons gras	10.50 à 11.50
Agneaux	10.50 à 12.50
Porcs	17.75 à 18.50
Vaches de reproduction	75.00 à 110.00

PRIX DES CÉRÉALES AUX ÉLEVATEURS LOCAUX

Blé No. 1 Northern	1.91	Blé No. 5 Northern	1.64
Blé No. 2 Northern	1.88	Blé No. 6 Northern	1.54
Blé No. 3 Northern	1.83	Avoine	0.57 à 0.66
Blé No. 4 Northern	1.75	Orge	0.90 à 0.98

MARCHÉ DE LA RUE RICE

Beurre la livre	0.50 à 0.55	Céleri la botte	0.15 à 0.25
Oeufs les 12	0.60	Choux fleur	0.05 à 0.20
Pommes de terre boisseau	1.00	Carottes 6 livres	0.25
Choux la livre	0.10 à 0.15	Pois vert la livre	0.19
Tomates	0.35	Boeuf poitrine	0.10 à 0.11
Onions verts la botte	0.05	Boeuf derrière	0.18 à 0.20
Radis la botte	0.05		

MARCHÉ AUX FOURRAGES

Foin de marais, la tonne	14.00 à 16.00
Foin de coteau, la tonne	20.00 à 24.00
Timothy, la tonne	30.00 à 32.00
Paille non ballée	6.00
Green feed la tonne	18.00 à 19.00

Achetez chez MARTIN et économisez

Les commandes recues par correspondance sont exécutées avec le plus grand soin.—

Les commandes au dessus de 5 dollars sont expédiées franco. NOUS REMBOURSONS L'ARGENT SI LA MARCHAN- DISE NE DONNE PAS ENTIERE SATISFACTION.

Gants en canevas pour hommes— 2 paires pour \$ 0.25
Chaussettes de travail en tricot à côtes extra fort \$1.00
3 paires pour
Chaussures de travail extra fortes semelles de cuir solide.—La paire \$6.50
G. W. G. OVERALLS la paire \$2.50

Gants pour hommes doublés et non doublés 95c à \$2.25
la paire de
Chemises de travail (très amples) \$1.00 à \$2.50
Vêtements et manteaux pour hommes à des prix défiant toute concurrence

COMPLETS DEPUIS \$16.50 jusqu'à 35.00
Manteaux d'hiver pour \$18.00 jusqu'à \$40.00
hommes depuis
IMPERMEABLES DERNIERS MODELES et excellente qualité depuis \$16.50 jusqu'à \$25.00

Magasin MARTIN

AU COIN DE L'AVENUE JASPER ET DE LA NAMAYO— ON PARLE FRANÇAIS

Venez nous voir et parlez Français

Téléphone 5519 — Boîte Postale 665 — 271 RUE RICE

Fitzgerald & MacCosham

TRAINEAUX ADAM — CENTRIFUGE STANDARD
TRACTEURS HEIDER — SEPARATEURS WATERLOO
MOULINS A VENTS ET POMPES

N'oubliez pas de voir nos moulins à battre

McClary Hardware Ltd

Nous avons un assortiment complet de quincailleries, Emaillés, Poêles et Ustensiles de Jardins au plus bas prix. Demandez nos prix pour tout ce dont vous avez besoin pour votre maison ou autres batiments.

ON PARLE FRANÇAIS
10258 101ème. RUE, En face de l'Hôtel Royal George
EDMONTON TÉLÉPHONE 2112

Campbell's Furniture Exchange

ENCANTEURS, ÉVALUATEURS, MARCHANDS DE SECONDE MAIN
Marchandises de seconde main en tous genres — Prix modérés
10135, 100 A AVENUE, EDMONTON, ALTA
Rue Howard, en face Massey Harris Téléphone 1314