

PANIER AUX LETTRES

Voudrez-vous être assez bon de faire paraître dans le "Bulletin de la Ferme" les recettes suivantes:

1. Recette du vin de saïsepareille.
2. Recette du vin de rhubarbe
3. Recette du vin de cerises à grappe et petites cerises rouges sauvages.

R. 1. Si quelque abonné veut bien nous donner la recette du vin de saïsepareille nous la publierons volontiers.

2. Dans un gallon d'eau tiède, bien claire, de ruisseau ou de rivière, mettez sept livres de cassonnade blanche granulée; brassez bien jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez à ce mélange un gallon de jus de rhubarbe. Brassez bien et versez le tout dans un baril que vous remplirez jusqu'à la bonde. Conservez un peu de ce mélange (1 gall. ou deux pour un baril de 20 gallons) afin de remplir tous les matins le baril à mesure qu'il baisse par la fermentation. Laissez la bonde ouverte tout le temps de la fermentation; celle-ci commence au bout de deux ou trois jours. Après 7 à 8 semaines, la fermentation sera finie et vous boucherez hermétiquement pour laisser reposer le liquide. Au bout d'un mois, tirez un peu de vin pour voir s'il est bien clair; sinon, laissez reposer encore quelque temps et alors transvasez le vin clair dans un baril, ou encore mettez-le en bouteilles, ce qui est préférable. Si vous le tenez dans une cave fraîche, il se conservera indéfiniment, et plus il vieillira plus il sera de meilleure qualité.

Le vin doit être fait à l'ombre pendant les chaleurs d'été, mais à l'automne, on le fait dans un appartement chauffé, mais loin du poêle.

On coupe les tiges de rhubarbe aux deux bouts; de celui qui enfonce en terre il s'ôte le jus amer. La rhubarbe doit être préparée deux ou trois jours d'avance; elle se fane, mais ne gâte pas. Ne prendre aucune tige dont la feuille commence à jaunir, car c'est là un signe que le jus est gâté. Une fois le jus tiré, laissez-le reposer une bonne demi-heure pour le laisser déposer et n'employez que le jus bien clair.

3. On peut faire un excellent vin de cerises de la manière suivante: prenez des cerises qui ne soient pas encore trop mûres; ôtez les queues, écrasez les cerises dans un bassin pour détacher la pulpe sans briser les noyaux et abandonnez la masse pendant 24 heures; pressez la pulpe sur un tamis grossier et à chaque litre, ajoutez 250 grammes de sucre. Mettez le mélange dans un tonneau, faites-le fermenter et soutirez le vin aussitôt qu'il deviendra clair. Quelques fabricants mettent les noyaux et les amandes écrasés dans un sac qu'ils suspendent dans le tonneau par la bonde pendant la fermentation du vin qui acquiert par là un goût de noyaux.

Choses du Terroir

Le Bulletin de la Ferme ne publie généralement pas de bibliographie. Nous croyons cependant devoir faire une exception pour les volumes que M. le juge Camille Pouliot a actuellement sous presse, parce qu'ils sont consacrés à la petite histoire, à des choses du terroir qui ne sauraient manquer d'intéresser nos lecteurs.

Evocations historiques et L'île d'Orléans seront une mine inépuisable pour tous les chercheurs de choses anciennes du terroir canadien.

Dans Evocations historiques, M. le juge Pouliot fait l'histoire de Québec et de ses monuments, puis termine par une esquisse rétrospective de Québec dans les 50 dernières années, au point de vue industriel et de ses attractions comme centre de tourisme, et finit par quelques chants populaires et une ode "A notre vieille maison" par notre poète du terroir, M. Alphonse Désilets.

L'ouvrage "L'île d'Orléans" est une étude historique et familiale à la fois et qui comprend trois parties: la première la découverte de l'île d'Orléans, son érection en seigneurie noble et sa subdivision en arrière-fiefs; la seconde, l'établissement des différentes paroisses dans l'île, la nomenclature des premiers médecins qui y rési-

dèrent, l'historique du Manoir Mauvide-Genest, la relation de l'incident Wolfe-Martel.

Dans une troisième partie, l'auteur traite de la topographie de l'île d'Orléans, de ses ressources, de la variété de ses produits, de l'industrie sucrière, relève le chiffre de sa population d'après les divers recensements, et contient l'énumération de ceux qui, depuis l'Union, représentèrent l'île d'Orléans dans nos Parlements.

A cet ouvrage, qui, comme les "Evocations historiques", d'ailleurs, contient nombre d'illustrations, est jointe une carte de l'île d'Orléans, reproduisant, en la complétant de références des plus intéressantes et qui sont de nature à faciliter les recherches généalogiques, une carte faite en 1889 par Villeneuve, l'ingénieur du roi.

Un appendice comprenant plus d'un document inédit, complète le travail.

Ces volumes se vendront \$1.25 chacun à la librairie Garneau, rue Buade, Québec.

Voyage du "Devoir" en Acadie--Août 1927

Le 7 août prochain, environ trois cents voyageurs, ayant à leur tête M. Henri Bourassa, député de Labelle à la Chambre des Communes et directeur du journal "Le Devoir", partiront de Montréal pour entreprendre, à travers les provinces maritimes, un voyage du plus haut intérêt. Ce voyage est organisé par le "Devoir" en collaboration avec le chemin de fer National du Canada qui fournit deux trains composés de wagons-dortoirs, wagons-réfectoires, wagons-récréation, (une innovation des voyages du "Devoir"), et de wagons-observatoires tout acier. Ces deux trains de grand luxe assurent aux voyageurs tout le confort d'une hôtellerie de première classe.

C'est la quatrième excursion du genre organisée par le "Devoir" avec le concours du chemin de fer National du Canada. La première était dans la partie méridionale des provinces maritimes; il y a deux ans le "Devoir" conduisit ses voyageurs dans l'Ontario; l'an dernier il les amenait au nombre de près de mille, au Congrès Eucharistique de Chicago, où le groupe canadien-français constituait le plus fort contingent étranger.

Cette année le "Devoir" retourne en Acadie, non pas pour repasser sur ses traces mais pour saluer ceux de nos frères acadiens que ces voyageurs n'ont pu voir lors de leur premier pèlerinage. Les voyageurs du "Devoir" prendront contact, au mois d'août prochain, avec les groupements français du littoral du Nouveau-Brunswick, du Cap-Breton et de toute l'île du-Prince-Edouard.

Outre l'aspect sentimental si prégnant de cette excursion—songeons que c'est le fils de l'auteur de "Jacques et Marie" qui apportera aux Acadiens l'hommage de leurs frères de la province de Québec,—il est un aspect pittoresque et instructif qu'il ne faut pas perdre de vue. Les excursionnistes visiteront deux capitales: Fredericton et Charlottetown (ils avaient vu Halifax, lors du premier voyage; Ottawa et Toronto lors du second. Cela mettra donc cinq capitales au compte des anciens) Ils arrêteront saluer l'Evêque acadien, Sa Grandeur Mgr LeBlanc, à Saint-Jean, métropole du Nouveau-Brunswick. Ils remonteront en bateau le Saint-Jean, accomplissant l'un des voyages les plus pittoresques que l'on puisse faire en Amérique. Ils feront une croisière de plusieurs heures sur les fameux lacs Bras-d'Or. Ils visiteront les mines de Glacé Bay et Waterford et les aciéries de Sydney, sans compter qu'ils séjourneront à Grand-Pré et qu'ils visiteront les ruines de Louisbourg.

Bref, cette période de neuf jours sera pleinement, très utilement employée et les voyageurs rentreront chez eux plus instruits des ressources et des aspects divers de la vie ethnique des provinces maritimes et heureux d'avoir pris de nouveau contact avec la noble race acadienne qui a triomphé d'une des plus perfides persécutions de l'histoire.

En Nouvelle-Ecosse comme en Acadie, à cause du caractère spécial des voyageurs, gens qui viennent spontanément se rendre compte par eux-mêmes de ce qui se passe dans les autres provinces, à cause aussi de la personnalité du directeur du "Devoir" qui sera le porte parole de nos pèlerins, cette excursion québécoise suscite un intérêt bien explicable. Le départ effectuera le 7 août ainsi qu'il est dit plus haut et le retour le 16.

Pour tous renseignements on est prié de s'adresser à M. J.-P. Marion, agent de district, du service des voyageurs pour le chemin de fer National du Canada, Gare Bonaventure, Montréal.

BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Incorporée par Acte du Parlement en juillet 1900

La seule banque au Canada dont les argents confiés à son département d'Épargne sont contrôlés par un Comité de Censeurs, ces messieurs examinant mensuellement les placements faits en rapport avec tels dépôts.

Conformément aux règlements approuvés par ses actionnaires, lors de sa fondation, cette banque ne prête pas d'argent à ses directeurs.

Président du Conseil d'Administration

L'HONORABLE SIR HORMIDAS LAPORTE

1er Vice-président

M. TANCRÈDE BIENVENUE

2e Vice-président

M. S.-J.-B. ROLLAND

Président du Bureau des Commissaires-Censeurs

L'HONORABLE N. PÉRODEAU

Lieutenant-Gouverneur de la Province de Québec

Vice-président du Bureau des Commissaires-Censeurs

L'HONORABLE E.-L. PATENAUDE

CHS.-A. ROY, Gérant général



UN PRÊTRE, L'ABBÉ HAMON (Curé de Veunoy, France), possède le moyen radical de guérir: **DIABÈTE, ALBUMINE, CŒUR, REINS, FOIE, ESTOMAC, RHUMATISME, BRONCHES** et toutes les maladies chroniques réputées incurables.

AUCUN RÉGIME - - - - RIEN QUE DES PLANTES

Brochure explicative et très intéressante, français ou anglais, gratis et franco sur demande. Adressez

LABORATOIRES BOTANIKES ET MARINS

430, rue St-Pierre - - - - - Montréal

ASBESTOSLATE

La **TOITURE QUI DURE TOUJOURS**

LES bardeaux d'ASBESTOSLATE sont faits d'à peu près 15% d'amiante et 85% de Ciment Portland,—réduits par pression hydraulique en une substance dure et permanente, qui est à l'épreuve de l'eau et du feu.

L'action naturelle de la pluie et de la chaleur contribue à durcir le ciment, et par conséquent votre toiture s'améliorera avec les années.

L'ASBESTOSLATE est faite au Canada par des ouvriers canadiens pour supporter sans se détériorer les conditions climatiques du Canada.

On a fait usage de plus de 7,000,000 de pieds d'ASBESTOSLATE pour la reconstruction des régions dévastées de France.

Spécifiez toujours ASBESTOSLATE Une fois posée,—c'est pour toujours.

Demandez notre brochure No 1.

Asbestos Manufacturing Company Limited

Manufacture à Lachine.

Bureau-chef: 752 SQUARE VICTORIA, - - - - MONTREAL



ADMINISTRATION

Abonnement par Canada—Excepté cité de Québec et pay Pour les Sociétaires de la Fédération de la Société des Jardiniers

Tarif des annonces 10c classées 25 mots, 50 plus un sou par mot au de 25 mots, minimum.

Pour abonnement et "Bulletin de la Ferme" de la Montagne, (Edi Case postale 129.—74)

Volume XV—1

Québec, 21

La simp

En principe aliment quelconq prix courant d'a remplacés, d'êtr Ainsi le son très bien rempla de \$45. la tonne tonne, d'où une respectivement, préférence à ces

L'orge peut t dispendieux; l'a le même nomb valeur alimentai sans aucun inc

La luzerne, e vaudrait compar \$13. la tonne, le

Sur la même la tonne et le mi raient être multi d'une manière év cipe des unités qui devrait touj et l'usage des al

A la faveur cet effet, le culti un peu de près h peut tirer de sa prix de revient c

Nous n'envi du problème de l teur ne saurait p tibilité, de succu importants qui e choix des produi

Le simple b de gaver l'anima a paille d'avoine nomiques, attend matières azotées

Afin d'établi fallu avoir recou paraison. Après lieux dans ce se mais de préféren calculs plus de j notre tableau le 1 concentrés, alors succulents nous a par excellence de