

PANIER AUX LETTRES

Vins domestiques vs vins ontariens de la Commission des Liqueurs.

Quelqu'un qui signe D. Goulté, d'Ottawa et qui n'est autre évidemment, qu'un pince-sans-rire, nous demande si le vin de fleurs de dandelion ou pissenlit et le vin de rhubarbe, que l'on peut faire à la maison, et que Le Bulletin de la Ferme, a déjà préconisés, valent le Sherry Canadien fait avec du raisin d'Ontario et que la Commission des liqueurs vend actuellement sous l'étiquette 72-C.

Réponse.—Nous ignorons pourquoi notre correspondant en veut au vin 72-C. Nous n'en usons pas. Mais nous pouvons lui assurer que les fleurs de pissenlit, aussi les tiges de rhubarbes, tout comme nos "gadelles noires" et nos cerises à grappes, font d'excellents vins. Même, si l'on souffre de constipation—nous ne parlons pas de constipation invétérée, de la constipation nationale, si habilement dénoncée et combattue par le Dr Aurèle Nadeau, nous ne faisons, non plus, aucune allusion à la paresse cérébrale qui affecte parfois nos compatriotes intellectuels, dès qu'ils ont obtenu à Ottawa une place de buraliste, ou autre du genre, et que jamais ils ne volèrent—mais de la paresse ordinaire des intestins—la liqueur de rhubarbe est salubre. Ajoutons cependant que si notre correspondant se met à boire au siau de la liqueur de pissenlit ou de rhubarbe, il sentira bientôt son ouïe affectée, tout comme s'il avait ingurgité, à profusion du Champagne ou du Bourgogne. S'il en abuse, il deviendra, à la fin, tellement sourd qu'il n'entendra plus la voix de sa femme répétant: "Lève toi Jos!" lève toi, il est grand jour, et tout le monde t'attend."

A tout événement, voici les recettes que demande notre frondeur correspondant.

Vin de rhubarbe.—Extraire le jus de la rhubarbe en l'écrasant ou en la passant dans une "tordeuse".

Une pinte de jus, une pinte d'eau, et deux livres de sucre. Voilà les proportions. Faites fermenter en cruche ou en baril, à la chaleur. Laissez une ouverture dans le goulot ou la bonde, mais dès que vous n'entendez plus le bruit de la fermentation, bouchez bien cette ouverture. Après six mois, ce vin, si vous ne le troublez pas, sera excellent.

Vin de pissenlit.—Pour peu qu'il ait fréquenté certaine classe de restaurants ou de cafétérias, notre ironique correspondant de Bytown sera sans doute surpris d'apprendre qu'il y a très probablement déjà ingurgité du jus de pissenlit ou dent-délien, puisque de sa racine torréfiée on fait de la chicorée, laquelle entre dans beaucoup de cafés du commerce, et ne fait d'ailleurs qu'en atténuer les effets pernicieux, outre que la chicorée en diminue le prix.

A propos de patates.—Notre correspondant Roquemont nous informe que dans l'énumération des profits obtenus par M. Cyrille Cantin, de St-Raymond, de son champ de pommes de terre, il a oublié les items suivants, qui ne sont tout de même pas à dédaigner:

1er prix: Concours sur pied et caveau, Société d'Agriculture, 4ème Division, Portneuf.....	\$ 6.50
Exposition de semence, St-Raymond.....	10.00
Exposition de semence, Québec.....	5.00
1er prix: Concours pour le comté de Portneuf, un erible double, Clipper, valeur.....	53.00

\$74.50
Evidemment M. Cantin a dû planter ses patates au cours d'une lune chanceuse. Nos félicitations.

Moineaux et Corneilles.—"Sus aux corneilles" est le titre que porterait tout aussi bien la brochure américaine que nous venons de recevoir et qui est intitulée: **Truth about the Crow.** La vérité sur les corneilles). Le noir passereau, mangeur d'insectes et de petits rongeurs, mais aussi de maïs, de poulets, d'œufs et de jeunes oiseaux, y est violemment dénoncé.

Il faut admettre toutefois que si la corneille est une grande pécheresse, elle a tout de même à son crédit quelques bienfaits. Ceux-ci compensent-ils ses attentats contre les produits de la ferme?

Aux naturalistes, aux observateurs et aux cultivateurs de décider. Pour notre part nous croyons qu'une offensive générale et persistante contre le moineau est, dans la Province, beaucoup plus urgente que la guerre universelle aux corneilles préconisée par les auteurs de la brochure, la Cie E. J. Dupont, de Nenours, de Wellington, Delaware, E.U.A., manufacturière de poudre sans fumée et autres.

Recette: Une pinte bien foulée de fleurs de pissenlit, un gallon d'eau bouillante. Ebouillantez bien et laissez reposer au moins deux jours. Hachez fin trois oranges et trois citrons, mêlez-y quatre livres de sucre granulé ou autre, et laissez macérer quatre jours, puis versez là-dessus le jus du pissenlit. Ajoutez une grosse poignée de raison sec et une demi galette de levure (yeast). Mettez en cruche et faites fermenter une couple de semaines. Coulez alors dans une toile à fromage doublée, et embouteillez. Ne bouchez pas trop hermétiquement d'abord, mais dès que vous n'entendez plus le crépitement de la fermentation, bouchez parfaitement. Cirez au besoin.

Boisson spéciale pour M. "D. Goulté".—Puisque notre correspondant paraît dégouter des vins, qu'il recueille des écorces d'orange et qu'il en use de la manière suivante.

Infuser trois onces d'écorce d'orange dans cinq pintes d'eau bouillante; dissoudre dans un autre vase quatre onces d'acide tartrique, dans une pinte d'eau; couler les deux solutions à travers un linge et verser dans un baril contenant vingt-cinq gallons d'eau. Laisser fermenter à la manière ordinaire, de six à huit jours, puis mettre en bouteille. Bien ficeler les bouchons, car cette orangeade est très pétillante. Après une huitaine, notre correspondant aura à sa disposition une excellente boisson gazeuse dont il ne sera jamais "D. Goulté".

Question.—Je désirerais savoir combien de temps après la vélage le lait d'une vache est-il bon et sain.

Réponse.—Cela varie avec les circonstances. Soumettez plutôt le cas à votre agronome.

PLANTS QUI POURRISSENT EN COUCHE?

QUESTIONS:—Nos plants en couche lèvent très bien, mais à deux semaines ils meurent. En les arrachant on constate que les racines sont pourries. Pouvez-vous indiquer cause et remède?

REPONSE:—Difficile de répondre sans avoir vu.—Il est possible que vos couches aient été établies dans un sol trop frais, dans un bas-fonds, alors l'abondance d'eau tenant le fumier trop mouillé lui fait perdre sa chaleur, et les racines périssent par le froid et la surabondance d'eau dans la terre. Ou encore vous arrosez trop souvent et n'arrosez pas assez. Remède arrachez et repiquez en couche propice.

Autre théorie: Vous avez peut être employé pour votre couche de la terre saturée d'eau, alors, ça ne sèche plus.

Autre cas: même en couche convenable, si on a semé trop fort, si les plantes manquent d'air ou sont trop arrosées, l'accident que vous mentionnez se produit.

SOMMAIRE des principaux sujets traités dans ce numéro.

- Panier aux lettres.
- Concernant la Coopérative Fédérée.
- Moine et ordre agriculteurs hautement honorés.
- La teigne de l'oignon.—Georges Maheux.
- Grains de Sagesse et miettes de bon sens.
- Hommes et choses, revue mondiale de la huitaine: Pierre Foulle-Partout.
- La corcience.
- A la Veillée: Grattez un citadin vous trouverez un rural.—C. L'Habitant.
- Actualités avicoles: L'Association avicole de Sherbrooke; Nouvelle méthode d'alimentation des poussins à l'I. A. O. Concours de Ponte, etc.
- L'opportunité des engrais phosphatés dans Québec, Lionel Beaudet, B.S.A.
- Lettres de cultivateurs.—Le premier pas du succès.—Roquemont.
- Le Coin des Jeunes: Le chat et le moineau.
- L'Agriculture à l'Ecole: L'Initiative: Adrien Desautels;
- Chez-Nous: Les petites industries de la ferme; Modes pratiques, etc.:
- Cousine Avette;
- Vieux temps, vieilles choses: Sur l'emplacement du Château Frontenac et sous la statue de Champlain: G.-E. Marquis.
- La loi pour tous: Letarte & Rioux, avocats;
- Prix et revue des marchés.

BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Incorporée par acte du Parlement en juillet 1900

Capital autorisé.....\$5.000.000
Capital versé et réserve.....\$4.500.000

L'agriculteur progressif trouve son profit à se tenir constamment en contact avec une institution financière solide.

Cette Banque donne une attention toute spéciale aux affaires qui lui sont confiées par les cultivateurs; elle compte maintenant 314 bureaux (Succursales et Sous-Agences) dans les Provinces de Québec, Ontario, Nouveau-Brunswick et Ile du Prince-Edouard.

En vertu de règlements particuliers à cette banque, les argents confiés à son département d'Épargne sont contrôlés par un Comité de Censeurs.

Votre compte de Banque est votre meilleur ami

RECOLTONS NOTRE GRAINE DE TREFLE



Les succès obtenus depuis plus de dix ans dans la Province de Québec pour cette culture sont des plus encourageants.

La Décorticqueuse "Birdsell" a été un des grands facteurs du développement de cette belle et payante culture dans tous les pays agricoles du monde.

O. N. PICHE
St-Basile de Portneuf, - - - Qué.

Seul distributeur pour les provinces de Québec, le Nouveau Brunswick et l'Ile du Prince Edouard, l'Etat du Maine, U.S.A.

Lisez le Bulletin de la Ferme

ADMINISTRATION ET PUBLICATION
Abonnement payable d'avance.
Canada—Excepté cité de Québec.....75c
Cité de Québec et pays étrangers.....1.50
Tarif des annonces 10c. la ligne
Annonces classées le mot minimum .50 sots.
Pour abonnement et annonces écrire au "Bulletin de la Ferme", 111 Côte de la Montagne, (Edifice Marin) Québec
Cassier postal 129—Télép. 4297

Volume XII

Page de la Coopérative Fé

Note.

Re-No

L'an dernier, sous le cas du comté du Lac St-Jacques dans les concours de l'Ontario. Nous ajoutons: "Et la prairie en dire "proche au Or, le comté de Lotbinière faisons allusion, sans les trois raisons.

Nous avons cru cependant le beau travail accompli de fabrication. Sur trois Lotbinière en a remporté l'importance ont aussi été gagnées on le voit par notre vignette. Nos lecteurs ont dû du dévoué inspecteur des Lotbinière, M. J.-A. Gagnon le succès de ses fabricants.

M. Gagnon, inspecteur le propagandiste de la Co-Ste-Emélie, sont tous gens incontestable de la coopération Coopérative, c'est-à-dire vente de nos produits laitiers.

Nous sommes reconnaissants Lotbinière pour ce qu'ils ont accompli sera un encouragement dont il nous est impossible à leur actif des œuvres nombreuses, si elles étaient c...

En somme, la coopération viennent actuellement nous à aller de l'avant.

Patrons, fabricants, vous pouvez expédier vos commandes à la Coopérative

Question

Un emballage approprié pour la vente d'un produit.

On se rappelle comment la saison des sucres sur la Côte d'Érable. Il nous fait grand plaisir d'améliorer cette

Bientôt un grand nombre dans quels récipients et comment l'on sait depuis cette importante association (chaudières) qui répond au marché. On nous informe que la Fédération sont supérieurs

Le but qu'il faut atteindre est l'unification. La vente coopérative est par l'entremise de la Fédération apicole—C'est uniforme, il dépend en considérable des apiculteurs apicole.

Tous renseignements sur la vente du miel par l'entremise de la Coopérative Fédérée, court, directeur de la