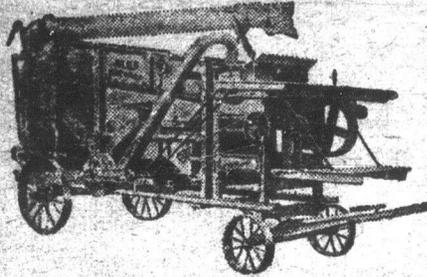


SEMEZ DU TREFLE



Enrichit le sol, ameublir les terres compactes et consolide les terres légères. C'est une grande source de richesse, surtout depuis qu'il est possible de se procurer à bon compte une batteuse mécanique parfaite.

CETTE BATTEUSE est fabriquée par nous. Elle résout toutes les difficultés, elle est légère, pratique, économique. C'est la seule qui donne de bons résultats. Une machine de 4 forces bat 250 livres de grains en 10 heures. Une de 6 et 7 forces bat jusqu'à 1300 livres en 10 heures.

POUR VOTRE ENGIN A PETROLE OU GAZOLINE

Nous avons l'engin le plus simple, le plus facile à conduire, le plus économique et garanti sous tous les rapports. Demandez-nous notre catalogue et nos prix.



Il vous faut probablement un EPANDEUR D'ENGRAIS. Notre machine étend l'engrais sur 50 pouces de largeurs. Il se règle facilement de façon à distribuer de 3 à 25 voyages d'engrais par arpent. Il est doux de traction, très léger et bas de chargement. A l'épreuve de tout cassage.

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE GENERAL DE MACHINES AGRICOLES
IL VOUS INTERESSERA
LA CIE CHS.-A. JULIEN, LIMITEE, - PONT-ROUGE, P. Q.

A VENDRE



Taureau HOLSTEIN

Nom : THISTLETOWN BRIDE

Né le 10 mars 1916

de

**Sire. Wopke Pasma Lad
Dam. Robin Maxsy 4th**

NOUS POUVONS FOURNIR LES CERTIFICATS

S'adresser à

LE BULLETIN DE LA FERME

QUEBEC

La langue est l'âme d'une nation.

(J.-P. TARDIVEL)

C'est notre doux parler qui nous conserve

frères.

(ZIDLER)

A la cuisine

Chacun a son petit jardin et en cette saison où les légumes sont abondants on nous conseille fortement de ne laisser rien perdre et de mettre en conserve tous les légumes dans on n'a pas besoin dans le moment. Celles qui ont été assez heureuses pour entendre les lectures données par les conférenciers du Département de l'Agriculture, sur la manière de conserver les fruits et les légumes suivront certainement ces bons conseils. Mais pour celles dont les occupations n'ont pas permis de profiter de ces leçons, voici quelques recettes pour la conserve des légumes les plus communs.

Fèves.—Placez les fèves dans un grand morceau de coton à fromage et mettez-les dans de l'eau bouillante pendant quinze minutes. Puis plongez-les dans de l'eau froide. Emplissez des jarres à confitures en tassant bien les fèves. Ajoutez de l'eau plus que les trois-quarts, ainsi qu'une cuillerée à thé de sel par pinte de légumes. Mettez les élastiques autour des jarres et couvercles, et vissez-les un peu, puis faites cuire dans une bouilloire d'eau froide, ayant soin de mettre l'eau pardessus les jarres. Faites bouillir l'eau et quand elle commence à bouillir fortement, laissez les fèves pendant 90 à 120 minutes. Sortez les jarres de l'eau bouillante, serrez les couvercles et placez le haut en bas, loin des courants d'air. Enveloppez dans du papier et mettez-les dans une place fraîche et sombre.

Pois.—Écalez les pois et procédez de la même manière que les fèves, avec cette différence: le premier bain à l'eau bouillante dure 10 minutes et la cuisson 90 à 100 minutes.

Vin de gadelles rouges et noires.—Un mélange de parties égales de gadelles rouges et noires donne un excellent vin d'un goût supérieur à celui du vin qu'on obtient de l'un ou de l'autre de ces fruits séparément.

Écrasez les gadelles rouges et noires, et, après en avoir exprimé le jus, étendez-le d'une pareille quantité d'eau et, à chaque pinte, de cette liqueur, ajoutez huit onces de sucre; mettez-le dans un tonneau en conservant une petite quantité pour le remplir, et placez-le dans un lieu chaud pour le faire fermenter, en ayant soin de remplir le tonneau avec le jus que vous aurez conservé.

Lorsqu'il a cessé de fermenter, bouchez-le, et lorsqu'il sera clair, soutirez-le et mettez-le en bouteilles.

Vin de framboises.—Pour une quantité de 9 pintes de framboises écrasées, ajoutez 14 pintes d'eau, laissez reposer le mélange pendant vingt-quatre heures, passez-le dans un tamis de crin grossier, et, à chaque pinte, ajoutez huit onces de sucre et faites fermenter.

Vin de figues.—Prenez 200 livres de figues sèches que vous déposez dans un récipient; ajoutez gallon d'eau, 1 pinte d'alcool; fermez hermétiquement et tous les jours ajoutez ce mélange.

Quand la fermentation est engagée, mettez le tout dans un tonneau de 250 gallons rempli d'eau. La fermentation continue et quand elle est finie, bouchez et laissez reposer.

Si les figues étaient trop desséchées ajoutez un peu de sucre.