

PANIER AUX LETTRES

**Salade et sauce.—Réponse à N. L.**—Vous vous êtes sans doute déjà aperçu même si personne n'a jamais osé vous le dire que votre écriture, bien qu'elle révèle de l'instruction chez son auteur, n'est pas des plus lisibles. Aussi, nous n'avons pas tout compris ce que vous demandez. C'est pourquoi nous rééditions à votre intention ce que publions il y a quelques années sur le sujet, en réponse à un correspondant de notre page féminine. Vos questions semblent être absolument analogues aux siennes, si ce n'est qu'il ne parle pas de la salade en hiver. Vous apprendrez comment vous en procurer en relisant les "Grains de Sagesse" de notre édition du 2 janvier. D'ailleurs, vous êtes beaucoup, conséquemment vous devez recevoir "L'Eclairer". Vous trouverez la même chose dans une toute récente édition de ce journal qui reproduisait de nous ce morceau—et nous en donnait crédit, ce que ne font pas toujours certains de nos confrères.

**Demande.**—J'ai appris que vous répondez aux questions. Je vous en envoie plusieurs. S'il vous plaît y répondre une par une; je vous serai bien obligé. Pour les réponses, j'ai laissé de la place après chaque question. Si vous n'avez pas le temps de m'écrire, vous n'aurez qu'à remplir le blanc après chaque question. Inklus in timbre pour ces réponses. Aucas ou vous ne pourriez les imprimer toutes dans le "Bulletin".

1. Je suis célibataire, je fais ma cuisine moi-même.  
Je cuis ma galette et mon pain  
Et ne mange pas de farcin.

mais en été, je n'aime pas beaucoup à faire du feu. Ce n'est pas par ménageant, car je suis flush; mais c'est un autre qui me fournit le bois et il est très mesquin, à part cela je n'aime pas à faire de cuisine cet été.

**Rép.**—Ayez une cuisinière, ou mariez-vous. Mais, une fois marié, ce ne sera pas seulement pour l'été.

2. Il y a des années, j'ai travaillé dans un couvent de Sœurs françaises. On faisait des repas entiers de salades, bonnes au goût et nourrissantes, surtout à cause de la sauce, du dressing comme on disait dans le Minnesota. Avec cela, pas besoin de chauffer le poêle pour souper.

**Rép.**—Je comprends que vous désirez savoir la composition de cette sauce, si nutritive et si agréable au goût. C'était probablement de la sauce mayonnaise. Elle se compose de jaunes d'œufs battus, d'huile, d'olive, d'un peu de vinaigre, de sucre et de sel. Il y a dans votre village un Cercle de Ménagères. Demandez la recette à l'une de ses membres. Elles la connaissent toutes, avec ses variantes.

3. Au couvent, de bonne heure au printemps, on m'agait deux fois par jour de la salade au pissenlit, blanc et très tendre. Les cotons étaient eux-mêmes très tendres et blancs; ça avait goût d'amende. Est-ce une variété autre que le pissenlit ordinaire, le pissenlit des champs, ou si c'est à force de le cultiver qu'il devient tendre et blanc? Aux Etats, on appelait cela du dandy-lion.

**Rép.**—Non, pas dandy-lion, mais dandé-lion: c'est le nom anglais du pissenlit. En France, dent-de-lion est le nom vulgaire de cette plante.

Ce que vous mangiez le printemps était du pissenlit ordinaire, mais que les Sœurs, industrieuses, faisaient blanchir et s'attendrir, comme on le fait pour le céleri et d'autres végétaux. Recette: dès que le

pissenlit commence à poindre, donnez-lui de l'ombrage, au moyen, par exemple, d'une canette à tomate, défoncée par un bout et trouée de l'autre; afin que la plante ne manque pas d'air. De la paille ou une simple planchette remplit le même office. Ainsi privé de lumière, le pissenlit va croître tendre et blanc, tout comme les germes de patates qui, dans les caves obscures s'allongent vers la fenêtre, cherchant la lumière.

**Sauce à salade.**—(4).—Pouvez-vous me donner une recette pour faire de la bonne salade en général?

**Rép.**—Pour faire une salade idéale il faut trois personnages. 1. Un prodige pour verser l'huile. Vous pourriez remplir ce rôle, puisque vous êtes flush. 2. Un avare, pour verser le vinaigre. Celui qui vous fournit votre bois est tout désigné pour ce rôle. Quant au troisième personnage, n'annoncez pas dans les journaux pour l'obtenir, personne ne se croirait qualifié. Nous le trouverions encore moins parmi les lecteurs du Bulletin, attendu que ce troisième personnage, c'est un fou, dont le rôle consiste à tourner la salade et à la retourner avec la cuillère et la fourchette jusqu'à ce que tous les éléments qui la composent soient parfaitement mélangés.

**P.S.**—Parcourez les pages intérieures du présent et du prochain numéro du "Bulletin" Il vient précisément de nous arriver de la part d'un pauvre ignorant fanatisé par l'esprit de parti—une lettre fort désagréable, bien peu polie, qui nous forcera à revenir sur cette question de salade en hiver... et sur d'autres choses "itou".

**Pis malade.**—Nous avons deux vaches que nous trayons avec beaucoup de difficulté: nous sommes même obligés de nous servir d'une sonde. Il se forme des petites bosses de chair ou glandes dans le bout du trayon, qui empêchent le lait de sortir. Il ne paraît pas y avoir d'inflammation, et les trayons ne sont pas remplis. Ces vaches ont donné veaux il y a trois et cinq semaines.

Si vous aviez remèdes à suggérer pour ce cas, nous vous en serions reconnaissants. Abonné, High Gate, Vt.

**Réponse**—Il va vous falloir recourir à la pharmacie. De plus cette affection exige généralement un traitement assez long.

Ces glandes sont l'inflammation ordinaire de l'extrémité du trayon. Traitement: Immersion du trayon, pendant cinq minutes, matin et soir, dans une solution saturée d'acide borique. Ensuite assécher le trayon, puis appliquer, plusieurs fois par jour, la pommade suivante:

Teinture de Benjoin—1 partie  
Glycerine—3 parties

On se sert aussi de pommade ou onguent composé de vaseline et d'acide borique (borax) que l'on applique au pis malade.

**Fèves à café.**—J'ai semé cette année du café. Pourriez-vous par l'entremise du Bulletin me donner quelques détails sur la manière de le préparer? Faut-il y mettre quelqu'ingrédients? et combien!!

**Rép.**—Les ingrédients ne sont pas nécessaires. Ça dépend des goûts! Il en est qui ajoutent du vrai café, d'autres de la chicorée, que vous pouvez cultiver vous-même. Nous supposons que ce que vous appelez café et ce que l'on nomme généralement fèves à café ou gourganes—grosses fèves—Pour une petite quantité il n'y a qu'à faire griller sur le poêle.

Comité de Surveillance des Etalons

Liste des endroits où les inspecteurs du Ministère iront du 3 au 6 février 1925 pour inspecter les étalons destinés à faire la monte en 1925.

Date	Endroit	Hôtel	Heures
Février 3	Chicoutimi	Chicoutimi	10.00 à 10.30 a.m.
" 3	Jonquières	Jonquière	2.00 à 3.00 p.m.
" 4	Hébertville	Station	9.30 à 10.00 a.m.
" 4	St-Joseph d'Alma		11.30 à 12.00 a.m.
" 4	St-Gédéon		2.30 à 3.00 p.m.
" 5	Métabetchouan		9.00 à 9.30 a.m.
" 5	Chambord	Jct. Station	10.00 à 10.30 a.m.
" 5	Roberval	Chateau	2.00 à 3.00 p.m.
" 6	St-Méthode	Hotel	10.30 à 11.00 a.m.
" 6	St-Félicien	Chateau	2.00 à 3.00 p.m.

Veuillez faire connaître cet itinéraire à tous les propriétaires ou possesseurs d'étalons dans votre localité.

OSCAR LESSARD,  
Secrétaire du Comité de Surveillance des Etalons.

AVIS AUX ZELATEURS DU CONCOURS

D'ici la fin du concours tous les zélés bénéficieront d'un crédit supplémentaire de 100 points pour chaque liste de 10 abonnements qu'ils nous feront parvenir. Exemple :

Une liste de 10 abonnements nouveaux donne 250 points, avec le crédit supplémentaire de 100 points nous leur créditerons—350 points.

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 350 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'Epargne sont contrôlés par un Comité de Censeurs.

Votre compte de Banque est votre meilleur ami

Notre concours d'abonnement.--Conditions

- Commencé le 25 octobre, ce concours se terminera en février; à une date que nous annoncerons dans quelques semaines.
- Il est ouvert à tous les abonnés en règle avec le journal, c'est-à-dire dont l'abonnement est payé pour un an.
- Chaque abonnement donne droit à un certain nombre de points, qui seront comptés comme suit:
  - Un abonnement de 3 ans—\$2.25—donne droit à 50 points.
  - Un abonnement de 2 ans—\$1.50—donne droit à 35 points.
  - Un abonnement de un an—.75—donne droit à 25 points.
  - Un renouvellement d'abonnement, pas moins d'un an, donne droit à 10 points.
- Le prix de l'abonnement pour un an est de 75 sous, (50 sous pour les membres de la Coopérative Fédérée de Québec).
- Les prix sont décernés par ordre de valeur aux personnes qui auront recruté le plus grand nombre d'abonnés.—Pas de tirage, excepté dans le cas d'égalité de points.
- Les semaines d'abonnements seront comptées au bureau du "Bulletin de la Ferme" d'après les listes reçues à ce bureau le plus tard chaque samedi midi. Un officier spécial est chargé d'enregistrer la date de réception de chaque liste. Les abonnements qui nous parviendront après le samedi midi seront comptés pour la semaine suivante.
- Une période de quinze jours devra être allouée pour l'enregistrement des noms des nouveaux souscripteurs sur les listes d'adresses du journal. C'est dire que le nouvel abonné n'aura nullement raison de s'inquiéter s'il ne reçoit pas son journal avant l'expiration de la quinzième journée après paiement de son abonnement au recruteur ou concurrent.
- Remises par bon ou mandat postal. Si l'on fait des remises par chèques, ceux-ci devront être acceptés et faits "payables au pair à Québec".
- Blancs d'abonnement: Nous adresserons sur demande des blancs de souscription pour abonnements.
- Notez bien: Nous offrons au plus fort concurrent de chaque semaine un magnifique prix au plus fort concurrent de la même semaine.
- Tous les abonnés du concours auront droit au tirage des trois magnifiques prix annoncés à la page 894 de ce numéro.
- Toute communication relative au concours doit être adressée comme suit:

"DEPARTEMENT DU CONCOURS"

Bulletin de la Ferme.

Case 129, Québec.

Rés. Tél. 1385w Bureau Tél. 1022w  
**CHARLES M. LE TARTE**  
Avocat—Advocate  
— DE —  
**LE TARTE & RIOUX**  
52, rue St-Joseph, Québec.  
COLLECTION & REGLEMENT

**La Fournaise Suprême**  
à air chaud  
Invention nouvelle et sans pareille  
SUPÉRIEURE A TOUTE AUTRE  
Prix les plus bas  
PONT-ROUGE, P. Q.

ADMIN  
Abonn  
Canada  
Cité de  
étras  
Tarif d  
Annon  
Pour  
one de  
Ferme  
la Mo  
Québec  
Tél. 2

Volum  
Av  
des act  
de Ville

Des  
Deu  
heureuse  
Fédérée  
réalisé u  
Le c  
62 porcs  
Prix  
Prix  
Sur  
De  
de porcs  
local. L  
Pre  
plus que  
ché local  
Deu  
du marc  
Tro  
plus que  
En  
deux cen  
gain sub  
produits  
Ce  
cultivat

Les  
trent de  
trouve r  
nos bons  
C'e  
récem  
ments l  
vateurs  
leurs pr  
dépens  
Et  
recomm  
de leur f  
à la Co  
For  
en déno  
No  
coopéra

Le  
Unis de  
à l'hôtel  
A c  
l'amélio  
la class  
consolid  
Plu  
celle de  
Les  
prendre  
délégués