

PANIER AUX LETTRES

Pour conserver le poisson.—Réponse à abonné.—Le poisson doit être mis en conserve aussitôt pris de même que les homards, les huîtres, etc.

Voici pour les homards. Vous les jetez vivants et les faites bouillir 20 minutes dans une eau à laquelle on ajoute $\frac{1}{4}$ de livre de soda à pâte pour 5 gallons d'eau. Après cela, plongez vos homards dans l'eau froide. Enlevez la chair de la carapace, et rincez-la dans une faible saumure: 1 once de sel dans une chopine d'eau. Pressez bien la viande dans une canistère vernie à l'intérieur, car les acides du homard attaquent vite une boîte non laquée, et la conserve pourrait être dangereuse. Faites bouillir 55 minutes et baignez les boîtes à l'eau froide aussitôt après, autrement votre produit va se décolorer.

Conserve de coques (clams). Lavez-les bien, et ne gardez que les très fraîches, les autres deviennent vite dangereuses à manger. Emplissez les boîtes jusqu'à 1-2 pouce du bord. Gardez le jus des coques, et versez-le bouillant dans la boîte juste avant de la fermer. Faites bouillir 30 minutes pour canistère d'une chopine, et 40 pour canistère d'une pinte.

Conserve en bocaux. Si vous avez des bocaux au lieu de canistère, le procédé est le même. Vous ne pouvez cependant faire saisir votre produit par l'eau froide après qu'il a bouilli. Et ceci est très important pour conserver la couleur et la consistance du produit.

Il y a en plus d'autres détails importants nécessités par la fragilité du verre. Renouvelez les rondelles de caoutchouc chaque année si possible, la fermeture sera plus étanche. Les ressorts qui retiennent le couvercle ne doivent pas être trop tendres, ni trop lâches, car alors le bocal peut se briser dans le premier cas, ou dans le second cas, l'air peut pénétrer dans le bocal. Le ressort est bon quand il fait un petit bruit sec lorsqu'on le détend sur la paroi du bocal.

Eviter au bocal tout changement brusque de température de l'air ou de l'eau, car le verre étant peu élastique se brise s'il subit une contraction ou une dilatation trop rapide par le passage subit du froid au chaud, et vice-versa. Donc mettez toujours vos bocaux dans de l'eau tiède que vous chaufferez graduellement. Mais n'oubliez pas de compter le temps requis pour l'ébullition que lorsque l'eau commence à bouillir.

De même après l'ébullition, laissez le bocal dans la bouilloire tant que l'eau n'est pas tiède, autrement l'air étant trop froid relativement à l'eau de la bouilloire, votre bocal vous éclatera dans les mains.

N'oubliez pas non plus de soulever par un treillis en bois vos bocaux du fond de la bouilloire, et si vous en stérilisez une pleine bouilloire, mettez quelque chose entre vos bocaux pour ne pas qu'ils s'entre-choquent.

Enfin enveloppez vos bocaux que vous conserverez dans un endroit sombre et frais, car la lumière et la chaleur altèrent les produits.

Villégiature d'un charme pastoral

Ceux qui aiment les brises fraîches de la mer, les sables brûlants de la plage, l'eau tiède pour le bain, la pêche dans la mer ou dans des ruisseaux limpides, feraient bien d'aller passer leurs vacances dans les Provinces Maritimes.

Cette terre hospitalière offre tous les sports d'été, le golf, le tennis, la promenade, le bain, la pêche, de bons hôtels et des maisons de pension confortables à prix modérés.

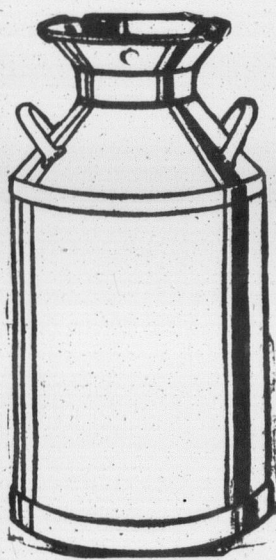
Le Canadien National offre un service sans égal pour atteindre les villégiatures du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Ecosse et de l'Île du Prince-Edouard. Des trains aménagés d'un matériel roulant splendide partent à des heures commodées et donnent le maximum du confort.

Des brochures illustrées sur ces villégiatures peuvent être obtenues sur demande au Bureau de la ville, 10 rue Ste-Anne, Québec. Tout agent du Canadien National se fera un plaisir de retenir les places.

Un homme entre de la chasse bre-douille et le garde-chasse demande:

—Qu'avez-vous à déclarer?

—Je déclare... que je suis bien fatigué.



EXPEDIEZ votre CREME

A LA PLUS GRANDE LAITERIE de QUÉBEC

C'est NOUS qui avons payé les plus hauts prix pour la CRÈME depuis l'ouverture de la saison.

UN ESSAI VOUS CONVAINCRA

La Laiterie Frontenac

142 de l'Église, Québec.

Comité de Surveillance des Etalons

Liste des endroits où les inspecteurs du Ministère iront du 16 au 18 juin 1925 pour inspecter les étalons destinés à faire la monte en 1925.

DATE	ENDROIT	HOTEL	HEURES
Juin 16	Matapédia Station		de 9.30 à 10.00 a.m.
" 16	Nouvelle Station		de 12.30 à 1.00 p.m.
" 16	Maria	Hôtel	de 1.30 à 2.00 p.m.
" 16	Oka-Bay	Chez Thos Young	de 3.00 à 3.30 p.m.
" 16	New-Richmond	Hôtel	de 4.00 à 4.30 p.m.
" 17	Amqui Station		de 8.00 à 8.30 a.m.
" 17	St-Siméon	Hôtel	de 11.00 à 11.30 a.m.
" 17	Mont-Joli	Cour Municipale	de 11.30 à 12.00 a.m.
" 17	Bonaventure	Hôtel	de 2.00 à 2.30 p.m.
" 17	Sandy Bay		de 2.00 à 2.30 p.m.
" 17	Rivière Blanche Station		de 3.00 à 3.30 p.m.
" 17	New-Carlisle Station		de 3.30 à 3.50 p.m.
" 17	Matane	Hôtel	de 4.00 à 4.30 p.m.
" 17	Port-Daniel	Hôtel	de 5.00 à 5.30 p.m.
" 18	Cap Chat	Hôtel	de 10.00 à 10.30 a.m.
" 18	Grande-Rivière	Hôtel	de 10.00 à 10.30 a.m.
" 18	Barachois	Hôtel	de 1.00 à 1.30 p.m.
" 18	Méchin	Hôtel	de 1.00 à 1.30 p.m.
" 18	Ste-Félicité	Hôtel	de 2.00 à 2.30 p.m.
" 18	Gaspé	Hôtel Baker	de 4.30 à 5.00 p.m.

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

OSCAR LESSARD,
Secrétaire du Comité de Surveillance des Etalons.

LA BANQUE PROVINCIALE DU CANADA

Incorporée par Acte du Parlement en juillet 1900

Capital autorisé..... \$ 5,000,000.00

Capital payé et Réserve..... \$ 4,500,000.00

Actif total (au 30 nov. 1924)..... \$40,646,000.00

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 HORMISDAS LAPORTE

Vice-Président et Directeur-Général

M. TANCREDE BIENVENU

Président du Bureau des Commissaires-Censeurs

L'HONORABLE N. PERODEAU

Lieutenant-Gouverneur de la Province de Québec

350 Succursales et Sous-Agences dans les Provinces de Québec, d'Ontario du Nouveau-Brunswick et de l'Île-du-Prince-Edouard.

"OMAZON"

Poudre tonique nutritive médicinale dont l'action sur l'estomac le foie et les intestins favorise la croissance le développement normal et assure la santé des animaux de la ferme. Incomparable dans les cas de Coliques, Vers, Constipation, Rhume, Diabète, etc.]

POUR TOUS LES ANIMAUX DE LA FERME

LE GRAND REGULATEUR DE LA SANTE

POUR LES CHEVAUX—Cette poudre est un tonique sans rival elle donne force et endurance.

POUR LES VACHES—Elle stimule l'appétit aide la digestion et l'assimilation de la nourriture d'où plus de lait et de beurre.

POUR LES POULES—Ajouter une petite quantité de cette poudre à la nourriture ordinaire assure une ponte régulière et constante.

Eh vente partout — 60 cents.

Dr. Ed. Morin & Cie, Limitée, Québec, P.Q.

Un avenir sur la ferme



CANADIAN EXPLOSIVES, LTD.
CANADA CEMENT BUILDING, MONTREAL, P.Q.

Lisez le Bulletin de la Ferme

Le terrain inculte — si facilement converti en terrain productif — est une mine d'or et représente un meilleur avenir sur la ferme. Des milliers de fermes par tout le pays sont appauvries par le terrain inculte — du terrain qui pourrait être rendu productif en le débarrassant des souches et des pierres et en asséchant les marais par l'usage intelligent des explosifs.

LA POUDRE A SOUCHES C. X. L. est le moyen moderne de défrichement. Elle fait sauter les souches et pierres, creuse des fossés pour assécher les marais, et ce, à peu de frais et moyennant le minimum de travail.

Permettez-nous de vous envoyer notre brochure "La méthode moderne de défrichement". Elle contient des renseignements pratiques sur l'usage des explosifs sur la ferme. Des tableaux concis indiquent la quantité exacte requise pour chaque travail. Cette brochure vous aidera beaucoup dans votre travail de défrichement. Ecrivez et nous vous en enverrons un exemplaire GRATIS.

Dépt C

ADMINISTRATEUR
Abonnement
Canada
de Québec
Cité de Québec
Pour les
la Coopération
rue de
Tarif des
Annonces
sous par
par mot
de 25 mots

Volum

Page de la

La

Quelque

Il est
savour, et
bonne répu
les plus co
texture la

Ce qu
même avan
c'est du fr
"Cheese",
fait de fro
mage conte
fromage à
mage doux
encore moi
qui n'est p
c'est-à-dire
bulles d'air
autres ouv

Les di
ment dans
coriace et
est plus fa
rude, grun
acide, le ca
quent est
que le caill
dans le pé
coup de vi
écarts de

Ce so
le métier
les conditi
elle ne se
même ordi
routinier
rentes épi

Il ne
à peu près
aujourd'hui
présent, le
atteint dé
tion, tand
les mois
plus vite

Pour
contenir e
bien répar
de mesure
moins ou

Il n'y
le caillé e
cuisson).

Tous
on ajoute
tracter en
sion de l'e
emprisonn
quantité
plus ou

Tous
le but de
davantage
pas assez
de l'une
des deux
par exem
trop gros