

PANIER AUX LETTRES

Fabrications des vins domestiques. Cerises, gadelles, cassis, framboises, etc. Réponse à un abonné de Ste-Flavie.

Vin de Framboises.—Ecrasez les framboises et mélangez-les avec une même pesanteur d'eau froide. Ajoutez une livre de sucre par gallon de mélange et laissez fermenter en bouteilles.

Vin de gadelles rouges.—Ecrasez un gallon de gadelles rouges pas trop mûres, et versez dessus un gallon d'eau froide ainsi que le sirop que vous obtiendrez en faisant fondre quatre livres de sucre granulé dans une quantité suffisante d'eau tiède. Ajoutez quatre onces de raisin sec par gallon avant de laisser fermenter trois ou quatre semaines. Coulez et embouteillez.

Vin de cassis (gadelles noires)—Ecrasez un gallon de gadelles noires que vous jetterez dans un gallon d'eau sucrée avec deux livres de sucre granulé. Laissez tremper pendant huit ou dix jours en remuant le récipient de temps en temps, puis coulez soigneusement et embouteillez.

Vin de cerises à grappes.—Ecrasez dix livres de fruits avec leurs noyaux que vous mélangerez à deux livres de sucre et laissez tremper dans deux gallons d'eau, pendant quinze jours. Filtrez à travers un linge et embouteillez.

Vin de gadelles noires et rouges.—On écrase une égale quantité de cassis et de gadelles rouges et on ajoute autant d'eau froide qu'on a de jus. On met dans une cruche en ajoutant six onces de sucre par pintes de mélange. Lorsque la fermentation est terminée, on bouche hermétiquement jusqu'à la mise en bouteilles.

Vin de cerises.—Ecrasez des cerises presque mûres, pour en détacher les noyaux sans les casser. Pressez la pulpe sur une toile grossière ou un tamis et ajoutez 1/2 livre de sucre par pinte de jus. Versez dans un tonneau en ajoutant un peu d'eau et laissez fermenter pour soutirer le vin aussitôt qu'il sera suffisamment clarifié.

En y ajoutant les noyaux cassés, le vin acquiert plutôt un goût de noyaux.

Bières d'orge, etc; Réponse à un abonné du Manitoba.

Bière d'orge.—Cinq gallons d'eau, un pot d'orge et le tiers d'une livre de houblon. Faire bouillir pendant 40 minutes et couler dans une toile fine. Ajouter une once de gingembre moulu, un pot de mélasse et une pinte de levure. Brasser le tout et verser dans un baril que vous laisserez débouché près du poêle, si possible, pendant deux jours. Bouchez le baril et laissez fermenter pendant douze jours, puis embouteiller et laissez vieillir au goût, dans des bouteilles achetées de préférence.

Autre recette.—Faire bouillir pendant deux heures, 2 pintes

d'orge, 1/2 livre de houblon dans 5 gallons d'eau. Couler et ajouter une pinte de levure et une pinte de gros sirop (mélasse) Mettre dans un tonneau et laisser la bonde (cheville de côté) ouverte, pour ajouter une chopine ou deux d'eau tiède au bout de 24 heures. Le troisième jour fermer la bonde et mettre le tonneau dans un endroit frais. Servir après 5 ou 6 jours de fermentation.

Petite bière.—Pour un gallon d'eau mettez une pinte de blé, une couple de poignées de raisin sec et un demiard de mélasse. Jetez le tout dans un baril que vous exposerez, soit au soleil, soit près d'un poêle, pendant 3 à 4 jours Embouteillez sans agiter et vous n'aurez qu'à ajouter une même quantité d'eau et de mélasse pour une seconde brassée.

Fromage au lait caillé.—Rép. à J. D.; Dauphin, Man.—Le lait caillé est déjà un fromage, un fromage doux. Les questions que vous soumettez demanderaient de longues réponses, que nous vous donnerons par tranches, ou par correspondance privée. Pour revenir à votre première question en Europe, et notamment en France, en Belgique et en Suisse, on appelle fromage le lait caillé dont vous parlez. Exemple, la bergère, dont vous connaissez la chanson:

**Elle fit un fromage
Du lait de ses moutons,
Rond, rond, rond, petit patapon;**
ne flaisait simplement que coaguler son lait.

Pour hâter la coagulation du lait, procurez-vous de la présure. Vous en trouverez à la fromagerie ou à ses fournisseurs, et à la pharmacie. Pour dix sous vous aurez de quoi coaguler, en cinq minutes, une centaine de gallons de lait. Jetez quelques gouttes de cette présure dans une terrine de lait, puis brassez. Quelques minutes après vous avez un beau "caillé", pourvu que le lait ainsi traité soit assez chaud. Traité froid, le lait est réfractaire à la fermentation. Faites-le chauffer, s'il est froid. Le phénomène qui se produit lors du traitement à la présure est identique à celui que l'on constate lorsque l'on introduit de la levure dans la pâte pour faire lever. Aussi, pour que l'opération réussisse, faut-il le degré voulu de chaleur.

Trèfle d'odeur.—Rép. à E. P. Farnham.—Vous pourriez encore semer votre trèfle d'odeur en août, mais il n'est pas sûr que la gelée ne le détruise pas, ne brisera pas ses racines, en les fractionnant, soit cet automne, soit le printemps prochain, alors que ces racines seront encore menues, fragiles et faibles. Vaudrait mieux semer au printemps.

Lames de rasoir.—Réponse à J. P. Deschambault.—Vous pouvez faire aiguiser ces lames à la Quebec Shoe Hospital, 117, rue St-Jean, Québec. Mais on nous informe qu'autant vaut acheter du neuf. Ça ne coûte pas plus cher, paraît-il.

SOMMAIRE des principaux sujets traités dans ce numéro.

- Panier aux lettres;
- La Coopérative Fédérée: Beurre et moisissure;
- Le paiement du lait d'après le gras: Omer Tessier.
- Grains de sagesse, Miettes de bon sens;
- Le voyage en Acadie.
- A la Veillée: concours de poésie: F. Desroches;
- La croix du chemin (poésie) Jean Bruchési;
- Revue de la huitaine, par Pierre Foville Partout.
- Rapport annuel des éleveurs de la Province de Québec;
- Le Coin des jeunes: Adrien Desautels;
- Nos bœufs en Angleterre;
- Pourquoi notre foin n'obtient pas un meilleur prix sur le marché américain;
- Vieux temps: Double suicide en 1870.
- Elevage du lapin; Concours de ponte;
- Chez-nous; Page féminine;
- La loi pour tous; Revue du marché, etc.

**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

**18,000 Moissonneurs
Demandés!**

VOYAGEZ PAR LE
PACIFIQUE CANADIEN

POUR
\$15 WINNIPEG

Plus 1/2c. par mille au delà

Départ: le 18 août 1924

Des stations dans la Province de Québec, Mégantic, cité de Québec et à l'ouest jusqu'à Dalhousie Mills, Rigaud et Lachute inclus.
PRIX DU RETOUR: 1/2c. par mille, jusqu'à Winnipeg, plus \$20 jusqu'au point de départ.

Billets bons sur tous les trains réguliers de Québec 11.55 p.m. le 17 août 9.00 a.m.; 1.30 p.m.; 4.40 p.m. et 11.55 p.m. le 18 août aussi sur les

TRAINS SPÉCIAUX

Montréal (Gare Windsor) 12.05 a.m. minuit le 17 août) 9.00 a.m.; 12.30 p.m. et 10.00 p.m.

Wagons-colonistes avec banquettes-lits.

Wagons réservés pour les femmes et les familles.

Wagons-restaurants sur les trains spéciaux—Repas et rafraîchissements à prix modérés.

Même si votre destination finale n'est pas située sur le Pacifique Canadien, prenez votre billet de moissonneur pour Winnipeg par le Pacifique Canadien.

Pour renseignements, s'adresser aux agents du Pacifique Canadien ou à
CHS.-A. LANGEVIN,
Agent du Trafic-Voyageurs,
Gare du Palais, - Québec.

ADMINISTRATION ET PUBLICATION
Abonnement payé en avance.
Canada—Excepté ci-dessus...
Cité de Québec et pays étrangers...
Tarif des annonces 10c. par ligne par semaine, minimum .50 sou.
Pour abonnement en détail, s'adresser au "Bulletin de la Ferme", 111 Côte de la Montagne, (Edifice Morin) Casier postal 129—74

Volume XII

CE QUE

Ce que

Que la classe par une commission que la Coopérative du beurre et le fr...

Que les officiers désintéressés du lot de fromage No 1. La classe qui s'occupent...

Que les autres et d'autre, ont c'est-à-dire que voyés dans un ils sont envoyés meerci;

Qu'une classe fabrique, peut être faite par un sidérée comme part de la fabrication le temps des s'opèrent dans non constatés à Montréal.

La Coopérative duits, qui lui Province, soit moyens à sa d'elle donne à sa garde contre Mr Geo. Cay Montréal, comme expert

En

Malgré l'absence de beurrants de beurre la moisissure, par ce défaut, un très grand

Il est recue partout, et conditions favorables, il

CONDITIONS l'humidité et sont maintenus sont bien éclairés rencontrons lorsque les gmelées de plus son apparition cile à maintejustement au soient en très qu'elles le s

FAUSSE