

PANIER AUX LETTRES

**A propos de fromage.—Réponse à "Citadin".**

**Demande.**—Bien qu'habitant la ville je lis avec intérêt et profit toutes les semaines votre intéressante revue grâce à laquelle j'épargne tous les ans dix fois le prix de son abonnement, à cause des renseignements divers que j'y puise. Ainsi c'est grâce à la lecture du Bulletin que j'ai eu l'idée d'introduire dans le menu journalier de ma famille le fromage canadien, pour lequel aucun de mes enfants, au nombre de onze, ne manifestait aucun goût. Mais grâce aux recettes que le Bulletin a enseigné pour employer diversement le fromage à table, toute la famille en consomme maintenant tous les jours. Je voudrais me faire une provision de quelques meules pour l'hiver. Qu'il serait le meilleur temps de faire cet achat, et quelles précautions faut-il prendre pour le conserver?.....

**Réponse.**—Achetez de préférence à l'automne, vers la Toussaint, alors qu'il vous sera plus facile, sans le confier aux entrepôts de la ville, de lui donner à peu près la température voulue pour assurer sa conservation. L'annexe à votre maison, dont vous parlez, devrait fournir à peu près cette température, si vous y mettez un peu de soin.

Quand le fromage sort de presse à la fromagerie, comme fromage nouveau, il est pesé indigeste, et par conséquent moins propre à la consommation. Afin d'en faire un seulement un excellent aliment, mais qui donner en outre un goût agréable, il faut procéder au séchage, lequel donne les meilleurs résultats à une température de 40° à 45° F. Ce ralentissement de l'action bactériologique empêche qu'il ne se développe des odeurs désagréables et des gaz destructeurs qui affectent la texture du fromage, quand le séchage est trop rapide. On ne doit jamais, pour aucune raison, laisser le fromage geler, car alors le caillé devient granuleux et sec. Quand le fromage doit être gardé en entrepôt durant assez longtemps, la surface devra être recouverte d'une légère couche de cire paraffinée, ce qui diminue la contraction due à la vaporisation du contenu d'eau. Quand le fromage doit être gardé durant plusieurs mois, la température préférée est de 34° à 36° F.

**Conservation des fruits secs.—Réponse au même.**

Les pertes pour les fruits secs sont considérables en été, ces pertes étant dues à la fermentation ainsi qu'aux ravages exercés par l'insecte à grain dit "dent-de-scie". Durant cette période les œufs éclosent dans les larves, et les dommages sont complets.

Quand cependant les fruits secs sont mis en entrepôt à une température de 38° F.,

les larves n'éclosent point et leurs activités se trouvent arrêtées. Cette remarque s'applique pareillement aux divers insectes qui s'attaquent aux habits, aux fourrures, aux fèves, etc.

**Hydromel.**—Rép. à un abonné qui nous dit: On vante beaucoup l'hydromel, boisson rafraîchissante et hygiénique, parait-il, que l'on fabrique avec de l'eau et du miel.—Pourriez-vous m'en donner la recette?

**Rép.**—Observez les proportions suivantes: 100 lbs d'eau, 30 lbs de miel, 1/2 lb d'acide tartrique, 1/2 once de nitrate de bismuth et 1/4 lb de pollen. Pour avoir une boisson hygiénique il faut laisser fermenter cinq ou six mois. Vous aurez alors quelque chose de pétillant et de piquant.

**Vin de miel.**—Il y a aussi ce qu'on appelle le vin de miel, lequel est à base d'hydromel.—Proportions: Dans sept gallons d'eau chauffée à 100° F., versez 2 1/2 gallons de miel. Mettez en baril et ajoutez 3/4 lb. raisin sec de Corinthe, 2 onces de levure (Yeast) et 4 onces de crème de tartre.—Laissez fermenter 4 ou 5 mois. Cette liqueur sera prête plus vite que l'hydromel proprement dit, grâce aux ferments surajoutés.

**Poux de tête chez les poules.—Rép. à "Une abonnée", Henryville.**

Vous pouvez employer du soufre ou du pétrole, mais le remède le plus énergique et le plus sûr est l'onguent gris. Frottez-en où il y a des poux. N'en mettez pas trop; l'onguent gris contient du mercure ou vif argent, qui à forte dose est un poison, qui produit d'abord la salivation. Faites l'opération d'abord sur le coq. Il est plus exposé que la plupart des poules à abriter cette vermine.

La chaleur humide et le défaut de soins de propreté au poulailler favorisent la propagation de ces insectes. Il faudra nettoyer le poulailler à fond désinfecter à l'acide carbolique étendu d'eau et d'un peu de pétrole, puis le blanchir à la chaux.

Il y a aussi des mites rouges qui attaquent les volailles. Nous en avons parlé récemment en page avicole.

"Le Bulletin de la Ferme"

EST LE  
PORTE-PAROLE  
OFFICIEL  
De la Cooperative  
Fédérée de Québec.  
Prix de l'abonnement pour les  
membres: 60c par année.  
ABONNEZ-VOUS SANS TARDER

CULTURE DU SEIGLE



Champ de seigle, de bonne heure en été, chez M. Lorenzo Laroche, Pont Rouge, comté de Portneuf.

SOMMAIRE des principaux sujets traités dans ce numéro.

- Panier aux Lettres;
- Page de la Coopérative Fédérée de Québec;
- "Saveur de fruit dans le fromage, par Geo. Cayer;
- Grains de sagesse; Miettes de bon sens;
- Le Congrès d'apiculture, etc.;
- Revue de la huitaine, par Pierre Foulle Partout;
- La loi pour tous; par Letarte et Riou;
- Les décorés du Mérite Agricole;
- Entreposage des œufs; Chasseurs, attention, Concours de ponte, etc.;
- Chez-nous, page féminine;
- Le diocèse de Sherbrooke, 1874 - 1924.
- Revue des marchés, etc., 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

AYRSHIRES A VENDRE

Beaux animaux Ayrshire dont plusieurs taures et veaux de différents âges. Père: "SIR SIMON" 69987, fils du célèbre "AUCHINBAY SIR ANDREW, IMP", champion à Toronto et à Ottawa en 1917; Grand champion à Sherbrooke et à Québec en 1918, petit-fils de "NETHERTON VICEROY" dont la mère a donné 14,470 livres de lait en 42 semaines et dont le père "BRAE RISING STAR", champion d'Ecosse, a dix descendants au Livre d'Or écossais, avec une production moyenne de 10,928 livres de lait et 434.6 de gras, grand-père de "AUCHINBAY TREADOR", il fut champion à Ayr, Glasgow et à Kilmarnock, Ecosse, et qui fut vendu \$15,000.00.

Plusieurs vaches sont sous contrôle laitier. Le troupeau est accrédité et sous contrôle gouvernemental.

Prix des veaux: \$30.00 jusqu'à l'âge d'un mois, plus \$5.00 pour chaque mois ou fraction de mois supplémentaire. Une attention spéciale est aussi donnée aux animaux Yorkanaire et Oxford Down, dont quelques très bons sujets sont à vendre à des prix très attrayants.

LA FERME BELLEVUE

ELPHEGE LAGACE, propriétaire

R. R. No 1. ST-HYACINTHE, QUE. Tél local.



Combien de lait vos vaches donnent-elles?

Jemina Johanna of Riverside, une vache Holstein, champion du Canada a produit en 365 jours, 30373.2 livres de lait et 1280 livres de beurre. Pour arriver à produire autant de lait et de beurre, il faut

qu'une vache mange bien, digère bien et assimile bien sa nourriture, et il faut de plus que cette nourriture possède une saveur appétissante. Donnez à vos vaches

"OMAZON"

elles vous donneront plus de lait et de beurre et se maintiendront en santé. "OMAZON", nourriture Canadienne et médicinale est composée d'ingrédients nourrissants, d'extraits de plantes bienfaisantes qui stimulent l'appétit, aident la digestion et l'assimilation des fourrages.

En vente partout 60 cents.

Dr. Ed. MORIN & Cie, Limitée, Québec, Qué.



ADMINISTRATION ET FUR  
Abonnement payab  
Canada.—Excepté cit  
de Québec.....  
Cité de Québec et pay  
étrangers.....  
Tarif des annonces 10c.  
Annonces classées 1c.  
minimum .50 sous.  
Pour abonnement et  
ces écrire au "Bulletin  
Ferme", 111 Côte de la  
tagne, (Édifice Morin)  
Caser postal 129—Télé

Volume XII

Page de la Coopéra

D'aut  
Le nouve

Les lettres ab  
fabricants tout-à-f  
ment du lait d'après  
et les fromageries d

Citons au hasa

M. Wilfrid C  
Saint-Félicien, nou

"Avec le nouv  
lait est tenu en b  
beurre et du froma

Un autre fabri  
autres choses:

"La nouvelle l  
cultivateurs qu'au  
cultivateurs appor  
du point de vue pr  
d'acidité de trois i  
duits de meilleure

"Aussi les cul  
entière satisfactor  
amélioré graduelle  
en ressentiront les  
vernement accordé  
lation."

De Sainte-Fla

"Je puis vous  
du beurre par sa  
cause de la valeur  
l'amélioration de  
Montréal, à chaq

Qu

Il est des véri  
pénétrer. Ainsi l  
et ce qu'elle comp

La coopérativ  
communs et qui  
association de pro  
l'achat des produi  
se partageant ent

Pour réussir,  
même profession,  
teurs s'allient à de  
teurs; des marcha  
de vente; des cito  
coopératives d'ac

Mais une coc  
mée de producteur  
Sans cela, ce n'est  
d'affaires.

Il est inutile  
teurs, des marcha  
leur action rester  
coopération entre