

PANIER AUX LETTRES

COMMENT SALER ET FUMER LE JAMBON A LA FERME.

(N. B.—Nous prions les intéressés de conserver cette recette, que nous ne saurions répéter indéfiniment.)

Saumure.—Faites une saumure de force à porter un œuf. Ajoutez-y un peu de salpêtre, soit 1 lb par 100 lbs de viande à fumer. Ajoutez également 2 lbs de sucre ou de cassonade par 100 lbs de viande. Le sucre a pour effet d'empêcher la viande de se dessécher et perdre du poids ou du moins d'en diminuer la dessiccation. La légère dépense qu'entraîne l'apport du sucre dans la saumure est donc plus que couverte par le poids qui conservera le jambon. "Il gardera mieux son jus", disent les praticiens.

Combien de temps en saumure?—Pesez vos morceaux de viande. Pour tout morceau de 15 lbs, un séjour de trois jours par lb en saumure suffit. C'est-à-dire qu'un morceau de 15 lbs devra y rester 45 jours. Pour les pièces de plus de 15 lbs, comptez quatre jours par lb. Ainsi si le jambon pèse 20 lbs, il faudra le laisser prendre le sel durant 80 jours.

Egouttement.—Après le nombre de jours voulu, on retire la viande de la saumure, on la suspend dans un endroit sec où elle devra sécher quarante-huit heures.

Avec quoi fumer?—Au moyen de bran de scie provenant de bois dur, de bois franc, et jamais de bois résineux. La sciure de ces derniers (épinettes, sapins, pins, cèdres, etc.) communique aux viandes un goût âcre.

La sciure de bois franc est le combustible idéal. Il est aussi le plus facile à manipuler et à soigner. Les râpes de maïs (cotons de blé d'Inde) sont sujets à s'enflammer et à gâcher la viande.

Je n'ai pas essayé les champignons d'arbres, appelés "pâturons" dont l'on se sert parfois à la campagne, c'est pourquoi je ne puis en parler.

Deux sacs de sciure de bois franc suffisent généralement pour fumer 100 lbs de viande, et même 150 lbs (sacs de 1 1/2 minot).

Le feu.—Les viandes doivent être suspendues à cinq ou six pieds du foyer, plutôt à six. C'est préférable. Au-dessous de la viande, on établit le foyer. Pour commencer, une couche de trois pouces de bran de scie est suffisante. Plus tard on augmente l'épaisseur de cette couche jusqu'à quatre pouces, mais pas plus, parce que si le feu est trop fort l'extérieur de la viande noircit, avant que l'intérieur ne soit fumé.

J'allume le feu le matin et ne le rallume que le lendemain matin. Il s'éteint, mais cela donne à la viande le temps de se refroidir ce qui est désirable. Quelques charbons ardents placés au centre de la couche de bran de scie, que l'on saupoudre également de sciure, suffisent pour embraser le foyer, qui doit consumer lentement la couche de sciure. Le foyer s'agrandit circulairement, comme la vague produite par une pierre jetée dans une eau tranquille.

Après chaque vingt-quatre heures, on allume de nouveau le feu.

Combien de temps fumer?—Cela dépend du goût du consommateur. Désire-t-il une viande fortement fumée, il faut entretenir le foyer plus longtemps. En moyenne 4 ou 5 jours suffisent pour les pièces de grosseur ordinaire. Pour les gros jambons, on peut aller jusqu'à six jours.

Pour les Breakfast, les Windsor, les petits morceaux de bacon et toutes les pièces peu épaisses trois jours suffisent.

Naturellement tout cela dépend aussi de l'intensité de la fumée produite et de sa régularité.

Lorsque la viande est bien dorée, elle est généralement assez fumée. Si les morceaux sont de volume divers, on retire les petits avant les gros, en tenant compte des indications ci-haut énoncées quant à la durée du "boucanage".

On retire du feu et on garde au sec. Si l'endroit où ces viandes sont conservées en attendant la consommation est humide, il se produira des moisissures.

F. René, charcutier.

Prunes et liqueurs.—"Je constate par l'enquête sur la composition des vins et eaux-de-vie de la Commission des Liqueurs que le jus de prune joue un certain rôle dans la préparation des liqueurs fines: 1o Peut-on espérer que ce serait là un déboucher sérieux pour nos prunes; 2o Pourriez-vous me citer un ouvrage sur la culture de ce fruit? Rentier de Kamou-raska.

Rép.—1o L'horticulteur du Dominion déclare que les chances d'exportation de ce fruit sont actuellement nulles, et que de plus la culture de ce fruit au Canada n'a pas été aussi lucrative que celle des pommes et divers autres fruits de nos vergers;

2o Un nouveau bulletin écrit sur ce sujet, par W. T. Macoun, ferme expérimentale centrale, Ottawa, est maintenant sous presse, et sera bientôt prêt à être distribué. Ce bulletin traite de toutes les phases de la culture du prunier et donne, entre autres renseignements intéressants, une liste complète des variétés recommandées pour les différentes parties du Canada, à partir de l'Île du Prince-Edouard à l'est jusqu'à la Colombie-Britannique à l'ouest. Il y a également une description des variétés énumérées dans la liste en question. Ce bulletin, intitulé "La culture du prunier" (No 45, nouvelle série), sera envoyé gratuitement à tous ceux qui en feront la demande au Bureau des publications, Ministère fédéral de l'agriculture, Ottawa.

Le grain de blé, c'est le prix que réclame pour chacune de ses sueurs, l'ouvrier qui travaille essoufflé dans les ateliers et les mines. Le pain qui sortira de ces grains fera cesser le cri de ses entrailles. (Concours)



AVEZ-VOUS UN CHEVAL QUI MAIGRIT?

Vite, ayez recours au remède souverain

VIVAT

LE CELEPRE SPECIFIQUE POUR LES MALADIES DU CHEVAL

Poudre des plus énergiques guérissant Toux, Souffle, Rhume, Gourme, Asthme. Aussi très efficace comme diurétique dans les cas de Coliques et contre les vers.

Prescrit par des médecins vétérinaires. Il a obtenu des résultats surprenants dans plusieurs cas tout à fait critiques. Non seulement il arrête les progrès de la maladie, mais il fortifie et donne de l'endurance aux chevaux.

6 Jours de Traitement 50c

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



AVIS

Nos lecteurs sont priés de tenir compte que depuis le 1er avril le prix régulier de l'abonnement au "Bulletin de la Ferme" \$1.00 par année, est de mais à 75c. seulement pour les sociétaires de la Coopérative Fédérée de Québec.

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.

"UN BON OUTILLAGE REND LE BON CULTIVATEUR PLUS A L'AISE"



REDONNEZ AU SOL SA FERTILITE

Tous les cultivateurs qui ont fait de l'argent avec leur ferme ont porté un soin tout particulier à conserver la fertilité du sol, en l'enrichissant bien. Il y a de bonnes et de mauvaises années en agriculture, toutefois le cultivateur qui étend du fumier sur ces champs comme il doit l'être en retire de gros profits.

Un épandeur d'engrais McCormick ou Deering constitue une des meilleures machines sur la ferme. Il augmente la récolte, se paie par lui-même très vite et fournit l'avantage au fermier d'avoir un compte de banque.

Il épand uniformément et régulièrement, distribuant l'engrais juste à l'épaisseur que vous désirez. L'épandage à la fourche ne peut égaler le rendement que vous assure un McCormick ou un Deering. La preuve en a été donnée à maintes reprises. Sans compter que l'épandage à la fourche constitue un travail harassant et pénible, un McCormick ou un Deering vous épargnera des heures de dur labeur. De bons et forts batteurs déchirent le fumier et le distribuent bien au-delà des roues.

Une grandeur pour chaque ferme

Les épandeurs d'engrais McCormick ou Deering sont fabriqués dans trois différentes grandeurs: No. 6 très grands pour trois chevaux; No. 5, moyen pour trois chevaux; No. 8, petit pour deux chevaux. Le No. 8 a une capacité de 50 minot, est très en vogue dans les provinces de l'Est du Canada. Il est compact, de tire légère et de dimensions convenant très bien à la moyenne des fermes de l'Est du Canada. Avec rouleau en spirale pour distribuer le fumier au-delà de la largeur des roues.

INTERNATIONAL HARVESTER COMPANY OF CANADA, Ltd.

HAMILTON CANADA

EPANDEURS
McCORMICK et DEERING

Abonnements
Canada
de Québec
Cité de Québec
Étranger
Pour les
la Coopérative
Fédérée de Québec
Tarif des
Annonces
sous par
par mot
de 25 m
Pour
ces écrire
Ferme
la Mont
Québec
Tél. 2-428

Volum
Co
La
les fab
cipier à
Nous
de la prov
que la C
année, sou
du beurre
Les f
teurs prof
meilleur b
Gagne

Nous
nes, du 15
à la fin d
Voici
de leurs e
que la cla

94 poi
92.5 à
94 poi
92.5 à

Une
mage qu
points; le
S'il persé
pour une
non seule
à obtenir
sa provin
C'est
que la C
soigneuse
Les effort
vous pou
d'un gran

Les
expédition
gouverne
rien à y
la matièr
Aprè
une copi
son beurr
compte d
expédition