

PANIER AUX LETTRES

La loi du gras.—Rép. à A. G.—1. Nous vous adressons copie de la loi "Du paiement du lait et de la crème dans les fabriques de produits alimentaires. Il faut suivre cette loi. Elle est inévitée. On s'expose à une poursuite si l'on cherche à l'échapper.

2. Pour résoudre votre seconde question, adressez-vous à l'inspecteur des beurrieres ou au département de l'Agriculture, section de l'industrie laitière.

Soissons et autres valeurs ("débentures") étrangères.

Q. Vous disiez à vos lecteurs, l'autre jour, de sembler des individus qui colportent des valeurs étrangères, allemandes ou autres.

J'ai échangé des bons Canadiens de la Victoire contre des "débentures" de Soissons, France. S. V. P. me dire si j'ai bien fait, et ce qu'est cette ville de Soissons?

Réponse.—Soissons est une petite ville du nord de la France, détruite par la guerre, rasée par les obus. Elle comptait environ 15,000 habitants, et le Département de Soissons même, environ 75,000.

Au sujet des obligations (débentures) payables en 1836, un courtier sérieux nous dit:

"Ces obligations sont garanties par le gouvernement français, elles sont payables en or et l'intérêt a toujours été payé régulièrement, de même que le montant prévu pour l'amortissement..."

"Actuellement, ces débentures valent .86½. (\$86.50 par \$100.00) Comme leur taux d'intérêt est de 6%, elles donnent un rendement de 7½% lorsqu'elles sont achetées à .86½.

"Personnellement, je préfère acheter des débentures canadiennes, mais d'un autre côté le taux d'intérêt est maintenant passablement bas pour ces dernières. Les débentures de Soissons rapportent beaucoup plus et elles devraient être assez sûres pour quelqu'un qui est exposé à être obligé de rentrer dans ses fonds à courte échéance, les débentures canadiennes sont plus avantageuses, attendu qu'elles sont plus facilement négociables. Les débentures françaises sont aussi négociables, mais il est plus difficile d'en obtenir un bon prix."

Un autre homme d'affaires non moins compétent, nous dit:

"J'ai consulté plusieurs gérants de banque au sujet du "Soissons"..."

"Tous me répondent que jusqu'ici les coupons d'intérêt ont été bien payés, toutefois il y a risque à placer ses épargnes dans tous les placements européens; quelle sera la situation de ces villes, provinces ou pays demain, dans un mois, dans un an... il y a toujours du risque.

"Vous savez qu'il vient d'être tenue une conférence internationale pour le désarmement, toutefois, nous lisons dans les journaux que l'Angleterre, le Japon, même les Etats-Unis, font voter à leur gouvernement respectif des budgets pour la marine et la milice plus considérable que jamais, cependant tous étaient unanimes à prôner le désarmement.

"Je crois que ces renseignements vous suffiront pour tirer une conclusion vous-même."

La conclusion que nous tirons de tout cela est: achetez plutôt chez-vous. Placez vos épargnes dans votre propre pays, faites "travailler" votre argent autour de vous et contribuez au relèvement des finances et à la prospérité de votre pays—tout en vous exposant à moins de risques que si vous envoyez vos économies à l'étranger.

COMMENT SALER LA VIANDE DE PORC.—Q. J'ai un porc à tuer pour mon usage. Seriez-vous assez bon de me dire comment saler ce lard pour qu'il se conserve bien dans les chaleurs de l'été?

Comment préparer la saumure?

Rép. Les viandes peuvent être salées en toutes saisons, à la condition que le bocal dans lequel on opère soit frais, aéré et que l'opération soit faite avec dextérité.

Une condition indispensable pour réussir dans la salaison du lard, c'est d'avoir un saloir bien propre.

En temps chauds on emploie ce que l'on appelle la salaison sèche, qui est un procédé sûr.

Pour opérer, on dépose les viandes sur une table quel que temps afin qu'elles puissent bien s'égoutter, puis on les saupoudre de salpêtre fin; ou les frotte vigoureusement avec la main sur toutes leurs faces, pour faire pénétrer le salpêtre, qui aide à la pénétration du sel et conserve à la viande sa belle couleur rouge. Ensuite on prend un peu de sucre qu'on applique légèrement.

Après avoir appliqué le salpêtre et le sucre on frotte les viandes avec du sel fin, puis on arrange les morceaux les uns à côté des autres de manière qu'ils ne se déforment pas. Après un jour ou deux on procède à la mise en saloir.

On couvre le fond du saloir avec du gros sel et on dispose les morceaux (qui ont généralement de 4 à 6 pouces) tout autour de la paroi, la "couenne" du côté extérieur. Après avoir garni le fond, on y répand une couche épaisse de sel, qui couvre complètement le lard, et ainsi de suite jusqu'à ce que le baril soit plein.

Après avoir laissé macérer pendant 3 ou 4 jours, on charge les viandes avec des poids sur un couvercle à claire-voie, après quoi on verse une quantité suffisante d'eau froide pour en couvrir les viandes.

Pour conserver les viandes sans altération on met un pouce de sel au fond du saloir, autant entre chaque rang de viande et un pouce et demi au sommet.

Cette méthode de salaison donne d'excellents résultats.

Saumure.—Certains praticiens préfèrent employer, au lieu de l'eau froide, de la saumure.

Pour la préparer on doit faire bouillir ensemble pendant quelques minutes, l'eau, le sel, le salpêtre et le sucre afin d'en expulser les impuretés qu'ils renferment, qui, sans cela, provoqueraient l'altération de la saumure.

Préparation de la saumure:

Mettez dans une chaudière et faites bouillir pendant 20 minutes:

- 6 gallons d'eau;
- 22 lbs de sel blanc;
- 6 lbs de salpêtre;
- 2 lbs de sucre.

Remuer pendant la cuisson, afin que les condiments se fondent.

Exposition canine

Il vient d'être décidé qu'une grande exposition canine aura lieu à Québec, au Parc de l'Exposition Provinciale pendant l'Exposition même. On prend des mesures, paraît-il, pour en faire la plus grande manifestation du genre qui ait encore été organisée à Québec.

Cette exposition sera sous la direction de M. G. E. Letourneau un expert bien connu et qui ne manque jamais son coup de faire un succès de ces manifestations. Cette année, il ouvrira 25 classes qui correspondront à 25 races dont trois sections par classe ou par race, soit en tout 75 sections. Des coupes seront données comme prix: une coupe pour chaque race soit 25 coupes. Une coupe d'honneur sera offerte pour le meilleur sujet de chaque race et cette coupe sera donnée par la Commission de l'Exposition. Une autre coupe d'honneur sera offerte par le Québec Kennel Club.

Parmi les conditions de l'Exposition on remarquera celle-ci: chaque entrée ou inscription exige une piastre pour première inscription et 50 centimes pour les subséquentes. Il faudra 5 entrées ou inscriptions pour avoir droit à une coupe pour chaque race.

Cette exposition canine comprendra les sujets de tout le district 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 argentis 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-Édouard.



M. J.-BTE CLOUTIER

Il nous fait plaisir de saluer, à son retour parmi nous, notre ancien collaborateur. M. J.-Bte Cloutier, inspecteur des Sociétés Coopératives de la Province. M. Cloutier nous arrive de Philadelphie, où il a suivi, plusieurs semaines durant, d'importants cours concernant la coopération, aussi l'organisation, l'orientation et la direction des sociétés coopératives.

L'Exposition Provinciale de Québec qui se tiendra, cette année, du 5 au 12 septembre, célèbre les "noces de cristal" de sa municipalisation et l'Exposition marche rapidement vers ses "noces d'argent" et quand on sait que cette entreprise a rencontré, dès ses premiers pas, les difficultés d'une guerre qui a bouleversé le monde entier et une crise financière, industrielle et commerciale qui a changé du tout au tout la situation économique de l'univers, on peut, sans hésitation, féliciter l'administration de Québec qui a su mener d'une main si dextre au bon port la barque de l'Exposition Provinciale.

Comme par les années passées l'Exposition Provinciale va revêtir cette année, un caractère tout agricole, tout en ne négligeant pas, naturellement, le caractère commercial et industriel. Des participations d'une nature toute spéciale intéresseront les milliers de visiteurs qui parcourront les palais de l'industrie et de l'agriculture.

Le Palais de l'Industrie, en particulier sera rempli à sa capacité. Déjà, trois semaines avant l'ouverture de l'Exposition, il ne reste plus de iots à louer. Les centaines dont disposait la Commission ont été cédés aux commerçants non seulement de la province de Québec, mais des autres provinces, de sorte que les étalages seront aussi variés qu'intéressants et instructifs. Il y aura aussi, dans ce palais des participations particulières qu'on ne manquera pas d'admirer comme celles du Canadien National, du Pacifique Canadien, de la Banque Canadienne-

Nationale, du Département de l'Agriculture Fédéral, etc.

Le Palais des Beaux-Arts, qui tient lieu, en attendant le grand palais dont on va commencer bientôt la construction, le palais de l'agriculture, contiendra les étalages du département provinciale de l'agriculture qui constitueront l'une des plus instructives attractions de l'Exposition de cette année. Le motif de ces étalages représentera une ferme modèle qui s'étendra sur 85. de long x 13. de large et dont les dispositions sont une merveille d'ingéniosité. On y verra exactement la reproduction fidèle d'une ferme de cultivateur aisé et progressif.

Les entrées du côté des produits de la terre sont jusqu'à présent très nombreuses et tout indique qu'il y aura record de ce côté en particulier au chapitre des produits de l'industrie laitière.

N'oublions pas non plus de visiter cette année les salles des Beaux-Arts qui seront l'une des belles attractions de l'Exposition.

Enfin, l'on est à préparer de belles fêtes en l'honneur du Mérite Agricole dont les Lauréats seront nombreux. Il est à peu près certain que les cultivateurs qui viendront assister à ces fêtes auront le plaisir et l'honneur de voir réunis parmi eux, tous les lieutenants-gouverneurs du Dominion qui, invités en congrès à Spencer Wood, le 7 septembre prochain, tiendront à accompagner l'honorable Narcisse Pérodeau, lieutenant-gouverneur de la province de Québec, qui a accepté de présider les fêtes du Mérite Agricole de cette année.

Bref, on aura raison de dire que l'Exposition Provinciale du 7 au 12 septembre sera le plus grand événement de l'année. Que l'on profite donc, dans toutes les campagnes, des excursions qui seront organisées sur les divers chemins de fer pour venir participer à cette grande manifestation de notre vie économique canadienne-française.

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

LE
SEL A BEURRE
EXTRA SPECIAL
WINDSOR
EST LE MEILLEUR
POUR LE BEURRE
ESSAYEZ-LE

Lisez le Bulletin de la Ferme

Abonnés
Canada—
de Québec
Cité de
étranger
Pour les
la Co
rée de
Tarif des
Annonces
sous pa
par mot
de 25 m
Pour a
tes écrit
Ferme"
la Mont
Québec
Tel. 2-42

Volum
Page de la

La

Preuv
amé

Dès le d
de Québec,
Québec, l'o
de la quali

Malgr
lièrement a
classification
heureux de
accomplis

Ainsi,
Nazaire, ce
maux viv
résultats de

Agneaux...

Veaux...

Lards...

Après
de cette oc
même de la
expéditions
faisants et

Agneaux...

Veaux...

Lards....

Il se
les résultat
leur vendai
raient des
tivateur et
la qualité—
plus intéres
sont des b
goureux peu

Il exis
savoir que
entièrement
chacon reço