PANIER AUX LETTRES

Vin de cormier.—Demande.— Peut-on faire du vin avec les fruits du cormier, et d'après quel procédé?

Réponse.—Parfaitement, et du bon vin encore. Le procédé est le même que pour les vins ordinaires. Nous l'avons déjà indiqué. Notez que le vrai nom du cormier est "Sorbier du Canada."

Onguent gris.—Pourriez-vous me dire de quoi est composé l'onguent gris. Peut-on le fabriquer soi-même?

Rép.—L'onguent gris ou onguent mercuriel est un mélange intime de saindoux et de mercure, vulgairement appelé vif argent. C'est à cause du mercure que cet onguent est un poison. Pour faire ce mélange, très intime, il faut un outillage spécial, donc il ne peut être fabriqué par n'importe qui.

Une fois pour toutes.—Un correspondant, en vue de vendre ses volailles au plus haut prix possible nous demande la liste des fêtes juives au cours desquelles les Hébreux, font une grande consommation de volailles, d'agneaux et de veaux gras. Nous avons déjà, en temps et lieu, publié cette liste. La voici quand même, une fois pour toutes, d'hui mars prochain. **14 mars; 13 et 14 avril; 19 et 20 avril; 2 juin; 23 et 24 septembre; 2 octobre, et 7 octobre.**

Pour plus amples renseignements, s'adresser à La Coopérative Fédérée de Québec, qui fournit à ses clients tout un tableau sur le sujet, aussi des conseils et directions appropriés.

Conservation des viandes.—Mieux vaut tard que jamais.—Réponse définitive à une abonnée de Dauphin, Manitoba.

Cette dame nous demandait, en septembre, un moyen de conserver les viandes fraîches durant les chaleurs. Nous avons dû dans le temps faire une réponse sommaire indiquant l'emploi du soufre. Ci-suit réponse beaucoup plus précise, tirée de notre édition du 2 août.

Le JOURNAL de la Société Agricole de l'Est, (France) se porte garant de l'infaillibilité de la recette que nous lui empruntons, et qui déclare l'avoir éprouvée.

"C'est tout simplement un soufrage; le soufre ne sert pas seulement à faire des allumettes, il possède cette propriété que les chimistes nomment **antiseptique,** c'est-à-dire qu'il est propre à empêcher toute fermentation.

"Il suffit d'exposer les viandes à l'influence de l'acide sulfureux pour que leur décomposition soit toujours retardée (cet acide sulfureux est le gaz qui se forme lorsque l'on brûle du soufre, et dont l'odeur est connue de tous.) Cette opération se fait dans une caisse haute de 3 pieds à peu près, large et profonde suivont la quantité de viande que l'on consomme habituellement; cette caisse est munie d'un couvercle fermant hermétiquement; on la place dans un endroit frais, debout sur un de ses côtés, de façon à ce que le couvercle s'ouvre horizontalement comme la porte d'une armoire; on fixe intérieurement, à la partie supérieure, au plafond de cette caisse, pourrait-on dire, des crochets pour y suspendre les pièces de viande; à la partie inférieure, sur le plancher, on place une mèche souffrée; les viandes attachées aux crochets, on allume les mèches soufrées et l'on ferme la caisse; au vout d'une heure l'opération est terminée, on peut retirer les viandes et les conserver dans un garde-manger ordinaire pendant huit ou dix jours et même plus longtemps sans qu'elles avancent le moins du monde. Au sortir de la caisse, les viandes ont un aspect noirâtre, mais elles n'ont contracté nulle odeur de soufre, et si l'on y fait une entaille, on s'aperçoit que l'extérieur seule est noirci, l'intérieur a conservé un aspect rouge clair des plus appétissants.

"Cette méthode est excellente, nous le répétons, et on peut en faire un essai peu coûteux; il suffit pour cela de prendre le premier des crochets et une mèche soufrée."

N. de R.—La mèche soufrée s'obtient en plongeant dans du soufre fondu, du coton à mèche, tout comme autrefois, à défaut de moule à chandelles on plongeait la mèche successivement dans le suif à l'état liquide puis dans l'eau.

Pour obtenir une mèche soufrée, un toron de cable, une corde ou une ficelle quelconque devrait suffire.

Souris et camomille.—"Le voyageur de Commerce" donne la recette suivante pour combattre les souris:

"Semez à travers les grosseilliers ou les cassis des graines de camomille romaine simple, elles pulluleront dès la première année à ne savoir comment vous en débarrasser.

"Nous ne disons pas la semence de camomille double qui n'en donne pas et qu'on appelle camomille des pharmaciens. Vous récolterez les fleurs à pleine floraison qui durent pendant plusieurs mois.

"Ces fleurs vous seront utiles, lorsqu'elles seront séchées et même celles encore fraîche. Les souris ont horreur de cette odeur; en très peu de temps elles disparaîtront."

Pour rafraichir les fleurs.—Voici un moyen bien simple de rafraîchir les fleurs flétries.

La plupart des fleurs se fanent en vingt-quatre heures après avoir été trempées dans l'eau: mais presque toutes peuvent se conserver beaucoup plus longtemps si l'on se sert d'eau chaude au lieu d'eau froide. Lorsqu'elles commencent à se faner, il faut les mettre dans l'eau bouillante, de manière qu'un tiers de la tige en soit couvert. Lorsque l'eau devient froide la fleur se redresse et recouvre sa fraîcheur.

Avant de la remettre dans l'eau froide il faut couper la partie de la tige qui a été dans l'eau bouillante.

La Station Expérimentale de Lennoxville, P. Q., dit: 1o Le maïs n'est pas une récolte sûre tous les ans à l'Est de Sherbrooke. 2o Les soleils ou tournesols, sans produire un ensilage aussi savoureux donnent cependant des rendements économiques; ils présentent deux défauts: le premier, c'est qu'ils sont difficiles à récolter et le deuxième c'est qu'ils sont facilement infestés par la mouche Peacock. 3o Le mélange d'avoine, de pois et de vesces peut être cultivé comme récolte supplémentaire et que, quand les autres plantes à ensilage donnent un bon rendement, ce mélange peut être converti en foin ou employé comme fourrage vert. 4o Les racines sont une récolte économique à cultiver lorsque le blé d'Inde ne produit pas un rendement satisfaisant; ceci s'applique spécialement aux petites fermes où l'étendue de terre cultivable ne justifie guère le coût d'un silo et des machines à ensiler.

Mines d'or dans le Nouveau Québec.—Plusieurs mines récemment visitées par M. Young, du Service des ressources naturelles du Canada, donnent beaucoup d'espoir, notamment dans les districts de Rouyn, Fourmière, Cadillac, etc. De riches veines ont été mises à jour et les travaux se poursuivent partout activement.

Les facilités de transport s'étendent rapidement dans la région des mines. Dans quelques jours une route d'hiver allant de Macamic sur le Transcontinental, à Rouyn, sera terminée. Cette route étant à pente douce le coût de transport aux mines sera sensiblement réduit cet hiver d'autant plus que les colons de l'Abitibi qui ont eu une belle récolte cette année, comme on sait, sont prêts à transporter leurs produits aux mines à prix fixe.

Une autre route est tracée entre Villemontel et Kenojevis, ouvrant une voie de communication avec la partie ouest du comté de Cadillac. L'extension de la route d'Amos facilitera aussi le transport aux mines O'Brien et Victoria. Enfin on est à construire une route aux mines Stabelle et Clarke depuis Barraute, à l'est d'Amos. En tout il y a, à l'est de Lightening River, cinq routes raccordant les mines d'or de Québec à la voie du Transcontinental.

Affabilité conjugale.—Une bonne mère de famille éveillée au beau milieu de la nuit par son petiot qui pleure pousse gentiment son marie dans les côtes:

—Aye, son père, c'pas le p-tit qui pleure là?

—Ben vas voir! C'est toujours pas moé.

SOMMAIRE des principaux sujets traités dans ce numéro.

Panier aux lettres; Page de la Coopérative Fédérée de Québec; Le fromage canadien; Un grand concours d'abonnement; Grains de Sagesse; A la Veillée; Le Radio; Conditions du concours d'abonnement; Vieux temps, vieilles choses; Revue de la huitaine: La prochaine guerre—Un horrible cauchemar, par "Pierre Fouille-Partout; Les chevaux; Le trèfle rouge; Aviculture: Une industrie qui se réveille, etc; Contrôle des vaches laitières; Page féminine; La loi pour tous; Revue des marchés, 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'Epargne sont contrôlés par un Comité de Censeurs.

Votre compte de Banque est votre meilleur ami

Dans les Années Avancées

Vous pouvez rester vigoureux et en bonne santé en faisant usage du

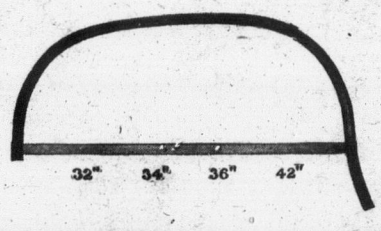
NOVORO

Du DR. PIERRE

Il donne de la force à vos organes
Il a un effet salutaire sur vos reins et votre foie
Il garde votre estomac en ordre
Il fortifie et construit votre système

Un Essai Vous Convaincra. Il est préparé d'herbes pures et saines, et ne contient pas de drogues nuisibles et conduisant à l'usage continuel de drogues. Ce n'est pas une médecine de droguiste. Elle est suppléée par des agents spéciaux. Ecrivez à

DR. PETER FAHRNEY & SONS CO.
2501 Washington Blvd. CHICAGO, ILL.
(Délivré libre de tous droits au Canada)



Modèle populaire de Scies Montants en Acier

Nos montants de scies en acier spécialement dessinés sont renommés pour leur rigidité, leur force et ce qu'ils ont d'agréable pour la main.

Ils sont fabriqués avec du tube oval sans soudure, trempé à froid et émaillé vert, ils sont à l'épreuve de la température et pratiquement inusables.

Les montants de scies d'acier sont fait ou en fer ou en tube d'acier suédois, ce dernier genre est particulièrement recommandé pour le sciage du bois de pulpe. Tous garantis.

Demandez nos prix à

La Manufacture de Scies de Lévis
LÉVIS, Qué.