

PANIER AUX LETTRES

Comment fumer le poisson.—Réponse à un père de famille pauvre.

Nous devons à l'obligeance de M. J.-T. Bertrand, I. C., de l'Isle Verte, la plupart des notes succinctes qui suivent.

Fumoir, boucan ou boucanière.—Cabanec de 3 pds, 6 pds x 3 pds, 6 pds; 7 pds de haut, 5 sections: les 4 murs et le toit. Les murs en madriers, recouverts de tôle ou de papier à toiture ou de bardeaux.

Le toit, mobile, est fait de mêmes matériaux, grosses planches. A 8 pouces du sol on pratique dans l'un des murs, une porte de 2 x 5 pds, suspendue sur trois charnières.

A quelques pouces du bas de la porte on fait un trou de six pouces de diamètre; au-dessus du trou une porte de huit pouces de diamètre, suspendue par une vis ou un clou, on peut faire cette porte en tôle galvanisée. Cette ouverture sert à régler la température et le tirage du foyer.

A six pouces du toit, on pratique dans chacun des murs six trous de tarière d'un pouce. De petites portes suspendues bouchent ces trous à volonté, on peut aussi se servir de bouchons de liège pour ces ouvertures, qui servent à régler le mouvement de la fumée et de la vapeur.

A l'intérieur du boucan on dispose deux tringles de 1 x 2 pds, l'une à 7 pouces, l'autre à 20 pouces du toit. A ces tringles on accrochera les broches faites en S qui tiendront le poisson suspendu. On peut aussi l'accrocher à un bout de planche ou de tringle traversé d'un long clou galvanisé.

Nettoyage et salage du poisson.—On évide le poisson, on enlève les entrailles, parfois la tête, et on lave bien, tout en laissant les écailles. Si le poisson pèse plus de 2 lbs il faut presque le fendre de haut en bas. Si le poisson est très gros on en fait des tranches transversales, ces opérations assurent un salage et un fumage plus uniforme.

Saumure.—1 lb de sel ordinaire par gallon d'eau. On y met le poisson sur le dos, pour une nuit ou une dizaine d'heures. On retire ensuite et on lave à l'eau fraîche, où le poisson doit passer au moins une demie heure.

Dans le boucan.—On suspend ensuite le poisson la tête en bas dans le boucan, pour l'y faire sécher, d'abord. Il faut que le poisson soit bien asséché avant de commencer à fumer. On conseille même de ne pas commencer à fumer par une journée pluvieuse, ou une température chargée d'humidité. Il ne faut pas d'humidité à la surface du poisson.

Si la température est sèche, le soleil chaud, on peut faire sécher à l'air, au soleil et au vent, sinon on place dans le boucan, on détermine un courant d'air au moyen de la petite porte et des trous de tarière, et l'on fait sécher au feu.

Le feu.—On établit le feu sur le sol même, (éviter les bois résineux, particulièrement le pin et le cèdre) après quoi on suspend le poisson pour qu'il s'égoutte.

Le bran de scie, les ripas, les champignons d'arbres, les "épis" de blé d'Inde veufs de leurs grains, font de bonne fumée. Quand le poisson commence à prendre de la couleur, faites un courant d'air, mais ayez bien soin de ne pas laisser le feu s'enflammer. Si la fumée se fait rare aux trous de tarière, c'est le temps de remettre du combustible pour raviver le feu.

Évitez d'employer du bois ou autres combustibles verts et humides pour le feu. L'humidité qui s'en dégage fait tort au poisson.

Encore une fois, il faut bien assécher le poisson avant de commencer à le fumer, sinon, il est exposé à se décrocher et à tomber dans le feu. On fume jusqu'à ce que le poisson soit convenablement coloré et "cuit".

Conservation.—Dans un endroit frais et sec. On peut plonger le poisson dans de la paraffine fondante, pour le conserver. En ce cas il faut manipuler le poisson le moins et le plus doucement possible, afin de ne pas détériorer la couche de paraffine. La paraffine s'enlève facilement en plongeant le poisson quelques minutes dans l'eau chaude, avant de le faire cuire.

Réponse à M. J. V., St-Odilon de Cranbourn.—Vous aurez ces petits oignons chez Hector L. Dery, 23 Notre-Dame Est Montréal, ou encore chez Dupuy et Ferguson, 38, Place Jacques-Cartier, Montréal. Ces oignons coûtent \$0.35 la lb. malle payée.

J'admets avec vous que ces oignons coûtent beaucoup plus cher que la graine. Mais il y a avantages à le faire. En voici les deux meilleures raisons: Vous hâtez votre récolte d'un mois sur celle que vous auriez de la graine. 2o vous êtes plus sûrs avec les oignons d'une récolte certaine, surtout si la température est incertaine, et voici pourquoi la réserve nutritive contenue dans l'oignonnet lui assure le succès contre les conditions critiques par lesquelles doit passer la graine d'oignon semée et transplantée.

De plus, la culture de la graine d'oignon en vue de produire des oignonnets étant toute spéciale, il est bien préférable d'acheter des oignons, et d'un bon grainier, plutôt que de les produire sans bien savoir comment. Si toutefois vous le désirez, je me ferai un plaisir de vous donner cette méthode de culture.

Rép. à E.-A. Lotbinière.—Destruction des Taupes.—Mammifère insectivore généralement utile—parce qu'elle chasse les vers et les insectes dans le sol—la taupe se rend parfois coupable de déprédations dans les jardins et parterres engazonnés. Ces ennuis se produisent surtout de mai à juillet alors que les jeunes taupes, peu habiles à fouir le sol, viennent creuser leurs galeries à la surface. Elles bouleversent souvent bon nombre de plantes et déparent la belle apparence d'un tapis vert.

Pour s'en défaire, deux méthodes se présentent: l'affût et le piège. Dans le premier cas, il faut surveiller les taupinières entre dix heures du matin et midi—moment par excellence de l'activité des taupes—et aussitôt que les mouvements du sol annoncent la présence de l'animal, le rejeter au dehors d'un premier coup de bêche bien appliqué, puis de l'exterminer d'un second coup.

Le piégeage se pratique à l'aide d'un piège à taupes, simple pince à ressort que l'on trouve chez les quincailliers. On place le piège dans la galerie, les branches de la pince étant maintenues écartées par un anneau. Quand la taupe, reprenant ses courses vient à passer, elle dérange l'anneau et les mors s'abattent sur elle.

D'autres se contentent d'éloigner les taupes en enfouissant autour des carrés et plate-bandes une corde enduite de goudron.

On peut aussi tenter de les emploier en distribuant dans leurs galeries des vers, pris depuis 24 heures, puis saupoudrés de noix vomique, à raison de 10% du poids des vers. On laisse les vers s'imprégner de noix vomique pendant une douzaine d'heures, puis on presse du pied une taupinière, on fait un trou et on y dépose un ou deux vers. Il est bon de ne pas toucher les vers avec les mains, car l'odorat délicat de la taupe pourrait s'en effaroucher; des pincettes permettent d'opérer sans risque.

Enflure des jambes chez le cheval.—Quel serait le remède à appliquer à un cheval dont la patte enfle?

R. Une tendance à l'enflure des membres peut exister chez les chevaux de toutes catégories, cependant elle est plus marquée chez les chevaux lourds, à tempérament lymphatique, dont les membres sont charnus et grossiers. L'enflure des jambes peut être due à une maladie ou à une blessure, mais elle peut se produire aussi sans cause apparente et durer un temps considérable. Quand les chevaux passent du pâturage à l'écurie, on peut l'attribuer au manque d'exercice.

Les causes de cet état anormal étant multiples, nous nous contenterons de ne citer que les principales. Une alimentation abondante, et ce qui peut paraître paradoxal, une alimentation déficiente, le manque d'exercice sont les causes prédisposantes. L'enflure est due à une circulation défectueuse; l'exercice en activant la circulation la diminue. Éviter les changements brusques dans le régime. Quand le cheval est habitué à fournir une somme de travail considérable et à recevoir une ration en conséquence, il devra, les jours d'inactivité, ne recevoir qu'une faible quantité d'aliments et si l'inactivité se prolonge, on devra lui donner de l'exercice. Comme préventif de l'affection dont nous parlons, éviter la constipation. Pour la prévenir, il ne suffit pas de donner périodiquement une dose de substance purgative. Un cheval en bonne santé n'a pas besoin de médicament d'une façon continue. Le régime alimentaire judicieusement ordonné, l'administration de fourrages verts en été et de racines en hiver, les barbotages hebdomadaires, la graine de lin, etc., agissent d'une façon efficace et maintiennent l'appareil digestif en bon état.

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-Édouard.



Notre garantie ?

Ce sont les milliers de cultivateurs entièrement satisfaits qui nous expédient régulièrement leur crème depuis que nous sommes en affaire depuis des années.

UN ESSAI VOUS CONVAINCRA

Expédiez dès demain votre crème à la laiterie par excellence et toujours la meilleure depuis vieille date.

Laiterie de Québec

75, Ave du SACRE-CŒUR, QUEBEC.

BARDEAUX D'AMIANTE

ECONOMIE - BEAUTE - DUREE

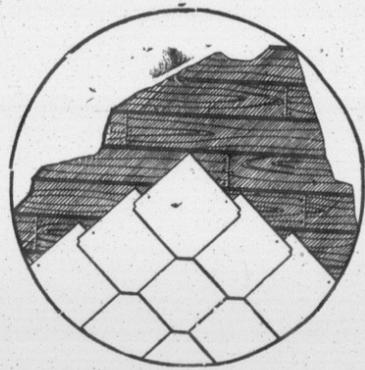
Les vieux lambris — clabard ou bardeaux de bois—se recouvrent facilement avec nos Bardeaux d'Amiante, éliminant pour toujours tous frais d'entretien et protégeant contre le feu.

Faites-nous connaître vos besoins et nous vous accorderons des conditions de paiement faciles, si vous le désirez.

Tél.: 2-7663

La Cie Manufacturière d'Amiante

78 rue St-Pierre, QUEBEC, P. Q.



Comme moyen curatif, stimuler les intestins et les reins. Donner 1 à 2 lbs de sulfate de soude suivant la taille. Quand les matières alvines seront devenues normales donner une fois par jour, pendant 3 ou 4 jours, une cuillerée à dessert de salpêtre, afin d'augmenter l'élimination de l'urine. Les massages ou frictions des jam-

bes donnent souvent de bons résultats. Si l'enflure persiste, recourir à l'emploi des bandages élastiques modérément serrés. Ces bandages peuvent être appliqués tout le temps du repos de l'animal. La légère pression qu'ils exercent et la chaleur qu'ils produisent activent la circulation et font disparaître peu à peu l'enflure.

Volur
Page de l
Nos
La m
M. J
Fédérée d
remis une
portante n
absolument
Coopérativ
Nous
expédiées
permette d
riorées. S
rendent le
La m
fromage de
capital de
mes, à cau
Fédérée a
fromages a
amené des
De pl
volonté de
L'avenir e
progrès.
Mais
Christmas
Monsieur
Géral
Cher Mo
Les fr
150,000 b
mas, à Lo
étaient en
couvercles
ment, et
boîtes em
Comi
plus gran
mettons c
l'essai sui
saison:
a. Er
boîtes, sar
petits clo
Québec de
le passé.
b. Et
Notre ma
c. M
de fer en s
ront à la
Notre
ditions et
tion qu'ell
Comi
plaindre d
dérés com
améliorer
position p
Il est
afin d'avo
ché angla
Nos c
nir les prix
uniformes
fois des lo
sont de be
vue qualit
quent, nou
qualité.