et une once de saleratus (bi-carbonate de potasse.)

Pour préparer ainsi le bœuf, on suit le même procédé, en employant quatre livres de sel pour trois gallons d'eau.

Déposez vos jambons sur une planche dans une cave ou autre endroit, où le froid n'est pas à craindre, la couenne du jambon portant sur la planche. Frottez-les fortement avec du sel fin, principalement la partie osseuse, et laissez-les ainsi pendant trente-six heures, puis après mettez-les dans un bon baril, bien étanche et bien lavé, exempt de toute mauvaise odeur. Faites bouillir votre saumure préparée comme nous l'avons indiqué plus haut. Faites la refroidir et versez dans le baril jusqu'à ce qu'il y ait deux à trois pouces de saumure par-dessus les jambons. Mettez une pierre plate par-dessus les jambons pour que la saumure puisse bien les pénétrer.

Si les jambons sont d'un poids léger vous pouvez les laisser cinq semaines dans le baril; s'il sont pesants, six ou sept semaines suffisent.

Afin de fumer la viande convenablement, elle doit être gardée froide, pour que la fumée soit condensée et fournisse à la viande son acide pyroligneux. A cet effet il faut que le feu ne soit pas ardent, afin que la fumée soit en partie refroidie lorsqu'elle arrive à la viande. Il faut de temps à autre ouvrir la boucanière, jusqu'à ce que l'air intérieur soit froid. La plupart des cultivateurs ne prennent pas cette précaution, et alors la viande prend un goût fort, de suie, et est d'une couleur noire.

Blanchir le linge sans savon

Si vous n'avez pas de savon, pour blanchir le linge, il suffit de faire bouillir pendant une heure; puis le retirant morceau par morceau, frottez-le avec des patates peu cuites comme si c'était du savon, faites bouillir le linge encore une heure. Après cette opération, vous le retirez de la chaudière, vous le frottez bien et le remettez au feu pendant un quart d'heure; vous l'en retirez pour le passer à l'eau froide et le ferez sécher. Tout sera bien en suivant cette manière d'opérer.

Blanchir du fil de lin.

Pour faire blanchir du fil de lin il faut le bien laver afin de faire sortir du fil toute matière étrangère, puis faites-le bouillir environ une heure dans une eau teinte avec de la poudre de charbon que vous passez au tamis (sassée). Puis le laver peu après dans une eau claire et froide.

20,000
ARBRES FRUITIERS
ET
D'ORNEMENT.

J'attirerai votre attention sur l'assortiment d'arbres fruitiers et d'ornement que j'offre en vente.

Je propage seulement les variétés qui résistent à notre climat, et dont le mérite est reconnu par la Société d'horticulture de Montréal.

Mes vignes produisent des gros raisins qui mûrissent en plein air. Une seule des ces vigues a produit ici quarante-huit livres de raisin (mûr) en 1879.

Je recommande particulièrement mes fraisiers de jardins. Essayez donc quelques plants des plus belles variétés; j'en expédie par la malle. Leur culture est facile et le produit est considérable. Pour ne citer qu'un exemple, nous mentionnerons le Colonel Rhodes, de Québec, qui a récolté au-delà de cent minots de fraises par arpent.

Le prix des fraises sur le marché de Québec, depuis 1875, a été en moyenne de 20 centins par pinte, ou $1 le minot.

M. Philp, marchand fruitier de Québec, a détaillé plusieurs cents boîtes de fraises du Nouveau Brunswick, en juillet 1879.

Les cultivateurs de la Province de Québec devraient récolter eux-mêmes cet excellent fruit; et il n'est pas douteux qu'ils trouveraient un débouché facile pour la vente de ce fruit, sur les marchés de Québec et de Montréal, car les commerçants de fruits préféreraient s'approvisionner ici que d'avoir recours aux provinces voisines, d'autant plus que la qualité des fruits que nous pouvons cultiver ici promet les mêmes bonnes qualités.

Il n'est pas nécessaire de faire de grandes dépenses pour l'achat de plants de fraisiers car ils se multiplient rapidement, Plantez 100 pieds en bonne terre engraissée, et dans deux ans vous aurez au-delà de 1000 pieds.

Des notes sur leur culture, et les renseignements sur la manière de paqueter et vendre ce fruit délicieux (sans sortir de sa paroisse), seront expédiés gratis à ceux qui auront acheté des plants.

Prix des plants par la malle:

12 plants de fraisiers, variétés assorties... 30 cts.
25 " " " " " ....50 cts.
12 " " " " "Sharpless"....50 cts.

La "Sharpless" est d'une grosseur prodigieuse et de qualité excellente.

Les demandes devront être faites bientôt, et les plants seront expédiés en mai prochain, à tous ceux qui m'auront envoyé le paiement, en timbres de poste ou autrement, avec leur commande.

AUGUSTE DUPUIS,
VILLAGE DES AULNAIES,
(*Comté de l'Islet, Province de Quebec.*)

J'ai un grand assortiment de vignes "Champion," le "Beaconsfield" de Pointe Claire, au prix de 50 cts. à $1 chaque.

Vignes "Concord" et "Hartford," dont les raisins mûrissent parfaitement ici. — Prix: de 50 cts. à $1 chaque.

Vignes produisant un gros raisin blanc, mûrissant aussi en en plein air. — Prix: $1 chaque.

Les Pommiers, Pruniers, Cerisiers, Poiriers, Gadeliers et Groseillers, sont de première qualité.

Je sollicite l'encouragement du public et de ceux, surtout, qui connaissent l'avantage et le profit que l'on peut retirer d'un verger.

AUG. DUPUIS.

CHEMIN DE FER
DU
PACIFIQUE CANADIEN.

Soumissions pour Matériel Roulant.

DES SOUMISSIONS seront reçues par le soussigné, jusqu'à MIDI, LUNDI, le 23 FEVRIER courant, pour fournir immédiatement le matériel roulant qui suit:

4 Wagons de première classe.
2 Wagons pour les Bagages et les Malles.
60 Wagons de Fret.
60 Wagons Plateformes.

Des plans et devis peuvent être vus, et l'on peut obtenir tous les renseignements désirés en s'adressant au bureau de l'ingénieur en chef du chemin de fer du Pacifique, à Ottawa, et au bureau de l'ingénieur du chemin de fer de l'Intercolonial, à Moncton, N.-B.

Le matériel roulant doit être livré sur l'embranchement de Pimbina du chemin de fer du Pacifique Canadien, le ou avant le 15 MAI prochain.

Par ordre,

F. BRAUN,
Secrétaire.

Département des Chemins de Fer et des Canaux.
Ottawa, 7 février 1880.

Le temps fixé pour recevoir les susdites Soumissions est prolongé d'une semaine, savoir: jusqu'à LUNDI, 1er MARS, et le temps fixé pour la livraison d'une partie du Matériel Roulant est prolongé au 1er JUIN.

Par ordre,

F. BRAUN.

27 février 1880.