

Petite Chronique

— Nous lisons dans le *Courrier de St. Hyacinthe* :

La récolte est presque tout engrangée. Le blé est loin d'être aussi bon que l'on croyait, il est mangé considérablement, et le rendement sera moyen. Les pois dans beaucoup d'endroits ont souffert du froit et de l'humidité et le rendement sera bien au-dessous de la moyenne. L'orge et l'avoine ont magnifique apparence.

Découverte d'une mine à St. Jean Port-Joli.—On nous informe qu'une mine de cuivre importante vient d'être découverte à St. Jean Port-Joli. On dit que le cuivre qu'on y trouve est semblable à celui du lac Supérieur. Avis aux Capitalistes.

Exposition Provinciale d'Ontario.—Les prix pour les meilleurs vingt cinq minots de blé récoltés dans la province d'Ontario, ont été accordés comme suit : 1er, prix, Thomas Madison; 2me, J. Smith de Barford; 3me, J. Brown, Niagara.

MM. Irving et James Hickson ont aussi remporté des prix pour de l'orge.

M. E. Hunting, de Montréal, a obtenu le premier prix pour une baratte.

M. Willet, de Chambly, a reçu une seconde mention pour de la flanelle et une première mention pour une pièce de flanelle rouge fabriquée par lui.

Mechanics Bank de Montréal.—Les journaux annoncent que cette Banque a suspendu ses paiements. Avis aux porteurs de billets et au public.

Manufacture de laine à Sherbrooke.—Le *Pionnier de Sherbrooke* nous apprend que la grande manufacture de laine de Sherbrooke doit se fermer à cause de la crise commerciale que nous traversons. Notre confrère ajoute que la mi-ère se fera sentir plus forte que jamais l'hiver prochain. Les cultivateurs regretteront sans doute la fermeture d'un établissement qui leur offrait sans trop de dépenses, l'avantage de se procurer des étoffes qui ne le cèdent en rien à celles importées des pays étrangers, tant par la qualité que par le fini. Nous avons souvent eu occasion de voir des cultivateurs de notre localité faire des envois considérables de laine et recevoir en retour des étoffes que nous aurions préféré à celles achetées dans nos magasins. Nous espérons que cet établissement ne sera fermée que momentanément.

Chemin de fer du Nord.—Nous lisons dans le *Courrier du Canada* : "Le contrat du chemin de fer du nord est signé, sujet à la ratification des Chambres. M. McGreevy est le contracteur, et les municipalités verseront le montant de leurs mises entre les mains du Gouvernement, au prorata du progrès des travaux.

"Au nom de Québec, au nom de la rive nord, au nom de la prospérité de toute notre province et de l'avenir du Bas Canada, nous disons au Gouvernement de la Province de Québec, merci ! vous avez bien mérité de la patrie."

RECETTES

Le jambon, manière de le préparer

On se plaint quelquefois, et avec raison, de la qualité médiocre des jambons : cela tient à plusieurs causes : à l'âge de l'animal, à la manière dont il a été nourri, enfin à la préparation qu'on leur fait subir. Il est aisé de concevoir que la chair d'un vieux porc, d'une truie surannée, soumise l'un et l'autre à un mauvais engrais, ne peut être ni tendre ni savoureuse : il n'en est pas ainsi d'un cochon auquel on administre des racines charnues et succulentes, qui a été engraisé avec des récompens, de la farine d'orge, etc. Supposons un pareil cochon, et indiquons la manière d'en préparer les jambons pour les avoir excellents.

Prenez d'un bon cochon cuiso ou épane; frottez-la fortement du côté de la couenne et du côté de la chair, avec du sel marin sèche et pulvérisé; mettez dans un sac cette éprule; creusez dans le terrain sec d'une cave ou d'un cellier un trou profond de 2 pieds; placez-y le jambon, ayant soin de mettre de la paille en des ons; recouvrez la fosse; au bout d'une semaine retirez-en le jambon. Après avoir ôté le sel demi fondu dont il est humecté frottez-le du nouveau avec du sel sec et fin, remettez-le en terre dans un sac pendant environ un mois. Tous les sept jours on fait la

même opération; après quoi on le détérre, et durant un jour entier on le soumet à la presse, ayant attention de ne pas trop le presser, ce qui lui ferait perdre son suc. Au sortir de la presse on le lave, on le fait bien sécher enveloppé de foie; et pour qu'il prenne un peu le goût de la fumée, on le suspend quelques jours dans une cheminée.

Beaucoup de personnes sont dans l'habitude de garder leurs jambons suspendus au plafond sans être enveloppés, ils sont alors exposés aux insectes. La méthode infallible pour les conserver en bon état, c'est de les mettre dans un sac d'un tissu bien serré, pour l'enfermer dans un lieu frais, sec et privé de lumière.

Manière de fumer le lard et le bœuf

Le procédé pour fumer les jambons est applicable au lard et au bœuf; après que ces différentes pièces ont séjourné dans du sel pendant huit jours, on les en retire et on les laisse égoutter et sécher; après quoi les ayant couvés dans des sacs, on les suspend dans la cheminée pour les faire fumer avec du bois de chêne ou des copeaux. Lorsqu'elles ont été exposés de cette manière dans la cheminée trois mois de suite, il les en faut ôter, car sans cela elles sèchent trop. C'est le même procédé pour fumer le lard si ce n'est qu'on le laisse suspendu plus longtemps, c'est-à-dire depuis le mois de novembre jusqu'au mois de mars ou d'avril. La chair fumée doit être mise dans du sel pendant huit jours et enfumée trois ou quatre mois.

Lorsqu'on fume la viande, il faut prendre garde de ne pas pendre trop bas le bœuf, les jambons et le lard, et de prendre de temps en temps des poignées de copeaux de chêne qu'on met dans le foyer, qu'on allume et qu'on éteint ensuite avec de l'eau; ce qui fumé très-bien.

Quand on retire le bœuf, les jambons et le lard de la cheminée, on les met ensuite dans un papier gris et on les suspend dans un endroit sec; mais lorsqu'on ne les a pas couvés dans des sacs, il faut, après les avoir retirés de la cheminée les bien frotter avec de l'eau chaude, puis les faire sécher au soleil.

20,000
ARBRES FRUITIERS
 ET
D'ORNEMENTS
 A VENDRE CHEZ M. AUGUSTE DUPUIS
 A LA PÉPINIÈRE DU
VILLAGE DES AULNAIES,
 A ST. ROCH DES AULNAIES, COMTE DE L'ISLET.

Arbres de choix et propres à notre climat.

Catalogue fourni gratis sur demande.

AGENTS DEMANDÉS,
 COMMISSION LIBÉRALE.

30 Septembre 1875.

EMPLOI LUCRATIF.—Les soussignés offrent aux personnes actives, hommes ou femmes, jeunes gens ou jeunes filles,

UN GENRE D'OCCUPATION

qui paie de \$4 à \$8 par jour, et qui peut être exercé d'une manière honorable dans la localité même où résident ceux qui désirent l'entreprendre. Des renseignements gratuits, ou des spécimens valant plusieurs piastres, seront envoyés à ceux qui voudront se mettre à l'œuvre, et qui feront parvenir 50 cts. au soussigné

J. LATHAM & CO.

419 Washington St., BOSTON Mass.

P. O. Boite 2154