

Cependant plusieurs cultivateurs de St-Joseph de la Beauce nous ont affirmé obtenir un profit plus considérable en livrant leur lait à la fromagerie que de l'employer à la fabrication du beurre.

Malgré cette contrariété, on a pu fabriquer dans le cours de l'été, jusqu'au 1er octobre, dans les deux manufactures de fromage de St-Joseph de la Beauce, 115,000 livres de fromage vendu à des prix variant de 8 cts à 11 cts la livre. D'après le témoignage de ceux qui ont fait achat de fromage dans l'établissement de M. Duhaime, il ne peut être surpassé en bon goût et en quantité sur n'importe quel marché. Ce Monsieur se propose d'établir deux nouvelles fromageries au printemps prochain: l'une à Montmagdry et l'autre au Cap-Saint-Ignace.

La fromagerie de St-Isidore est dans un état prospère. M. l'agent de la Station du chemin de fer de Kennobec, à Lévis, nous disait avoir reçu dans une seule journée, le 16 octobre dernier, de cette manufacture de fromage, 116 boîtes de fromage pesant chacune 60 livres pour l'exportation.

RECETTE

Manière de fumer les jambons, le lard et le bœuf.

On se plaint, parfois, de la qualité médiocre des jambons que l'on prépare soi-même. 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, soumis 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 recoupees, de la farine d'orge, etc. Supposons un pareil cochon, et indiquons la manière de préparer les jambons pour les avoir excellents.

Prenez d'un bon cochon cuisse et épaule; frottez-les fortement, du côté de couenne et de la chair, avec du sel séché et pulvérisé; mettez dans un sac cette épaule; creusez dans le terrain sec d'une cave ou d'un cellier un trou profond de deux pieds; placez-y le jambon, ayant soin de mettre de la paille en dessous; reconblez la fosse; au bout d'une semaine retirez-en le jambon. Après avoir ôté le sel demi fondu dont il est humecté, frottez de 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 déterre, et durant un jour entier on le soumet à la presse, ayant soin de ne pas trop la presser, ce qui lui ferait perdre son suc. Au sortir de la presse on le lave, on le fait bien sécher enveloppé de foin; 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 infailible 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.

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 cousus 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 exposées 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. 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 fume très-bien.

Quand on retire les jambons, le lard et le bœuf de la cheminée, on les met ensuite dans du papier gris et on les suspend dans un endroit sec; mais lorsqu'on ne les a pas cousus 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.

VENTE PAR LE SHÉRIF

LES SYNDICS DE LA PAROISSE DE NOTRE-DAME DE LIESSÉ DE LA RIVIÈRE-OUELLE, contre ARISTOBULE BERUBE, marchand, du dit lieu de la Rivière-Ouelle demeurant maintenant en la cité de Québec.

1. Une terre de deux arpents de front sur trente-six arpents, plus ou moins de profondeur, sise et située en la paroisse de Notre-Dame de Liesse de la Rivière-Ouelle, au lieu appelé "Petite Anse."

2. Le quatrième d'un terrain connu sous le nom du Cap, situé au même lieu, de quarante huit arpents en superficie, y compris un quatrième dans les droits de chasse et de pêche.

Pour être vendus à la porte de l'église paroissiale de la paroisse de Notre-Dame de Liesse de la Rivière-Ouelle, le NEUVIÈME jour de DECEMBRE prochain, à DIX heures avant-midi.

Bureau du Shérif,

Village de Kamouraska, 5 octobre 1880.

F. A. SIROIS,

Shérif



CONTRATS DE LA MALLE.

DES SOUMISSIONS adressées au Maître Général des Postes seront reçues à OTTAWA jusqu'à MIDI,

VENDREDI,

LE 24 DECEMBRE PROCHAIN,

pour le transport des Malles de Sa Majesté, sous les conditions d'un Contrat pour un terme de quatre années, entre les places ci-dessous nommées, à partir du 1er AVRIL 1881.

ARMAGH et ST. RAPHAEL, trois fois par semaine;

ISLE AUX COUDRES et BAIE ST. PAUL, deux fois par semaine;

JERSEY et MARLOW, trois fois par semaine;

KAMOURASKA et la STATION DU CHEMIN DE FER, douze fois par semaine;

QUEBEC et ST. FRANCOIS D'ORLEANS, trois fois par semaine;

QUEBEC et ST. JEAN D'ORLEANS, trois fois par semaine.

Des avis imprimés contenant des renseignements plus détaillés au sujet des conditions du Contrat projeté seront en vue aux Bureaux de Poste des places ci-dessus mentionnées, ou au Bureau du soumissionnaire, où l'on pourra, aussi, se procurer des formules de soumission.

WILLIAM G. SHEPPARD,

Inspecteur des Postes.

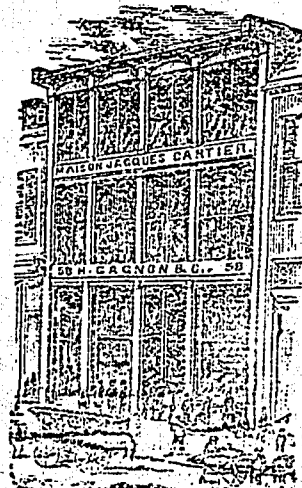
Bureau de l'Inspecteur des Postes,
Québec, 30 octobre 1880.

MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,

Rue de la Couronne,

ST. ROCH, QUEBEC.



ST. ROCH, QUEBEC.

Rue de la Couronne,

NO. 58,