

RECETTES AGRICOLES

Le souffrage des fruits malades

M. Weber, collaborateur de la *Revue Horticole de France*, et jardinier en chef du jardin botanique de Dijon, donne à ce sujet le procédé suivant :

Sur les arbres dont quelques fruits seulement affectent un aspect maladif ou galeux, on opère partiellement; on se borne à répandre un peu de soufre sur les parties atteintes et sur celles qui les avoisinent. Les arbres dont la plupart des fruits sont fortement atteints sont entièrement souffrés, et même, lorsque le mal est très-grand, je fais souffrer deux fois. Parfois même on souffre préventivement, ainsi qu'on le fait aussi pour la vigne, et l'on s'en trouve bien.

Nous croyons que la maladie qui attaque les fruits n'affecte pas les autres parties. Ainsi, nous n'avons jamais aperçu de trace de maladie sur les feuilles des arbres dont les fruits tombaient néanmoins tout gercés et galeux.

Le jambon à l'anglaise

Nous lisons dans la *Gazette des Campagnes* de Paris :

La faveur dont jouissent en France les jambons anglais, nommés jambons d'York, devrait porter nos ménagères à préparer leurs jambons comme on le fait en Angleterre. Voici le procédé :

On place le jambon dans un vase profond, et l'on verse dessus un verre de vinaigre. On doit retourner le jambon chaque jour, et même, pendant les trois ou quatre premiers jours, il est bon de le frotter encore avec la saumure. Après ce temps, il suffira d'humecter le jambon en l'arrosant à l'aide d'une cuillère de bois ou de fer. La viande ainsi préparée devra rester trois semaines dans le mélange; au bout de ce temps, après l'avoir essuyée, on la renfermera dans des sacs de papier goudronné; puis, on la fumera à la fumée de bois, pendant trois autres semaines, en prenant bien soin de ne pas l'exposer à une trop grande chaleur.

La plupart des recettes indiquées pour la salaison du porc contiennent une trop forte dose de salpêtre, ce qui rend la viande non-seulement plus dure, mais aussi plus indigeste. On évitera ces deux inconvénients en employant la recette suivante : Pour 12 livres de jambon, prendre 4 livres de sel commun, 2 onces de salpêtre, $\frac{1}{2}$ livre de sel gris, et $\frac{1}{2}$ livre sucre brut. On réduit en poudre extrêmement fine ces divers ingrédients, et l'on en frotte vigoureusement le jambon. Ensuite, on le plonge dans un vase profond et on verse dessus un verre de vinaigre, et on le retourne chaque jour : de temps en temps, on le frotte de nouveau avec de la saumure. Au bout de trois semaines, on l'enveloppe de papier et on fait fumer.

Un dernier mot pour les gourmets. Si l'on veut donner plus de saveur à la saumure des jambons, on peut y ajouter quelques baies de genièvre.

CHEMIN DE FER DU GRAND TRONC
Division Rivière-du-Loup

| STATIONS | Tous les jours | | Train Mixte | |
|----------------------|----------------|--------------|--------------------------|--------------------------------|
| | Mulle Aller | Mulle Retour | Aller Mardi Jeudi Samedi | Retour Lundi Mercredi Vendredi |
| Pointe-Lévi | 9-30 | 9-00 | 1-00 | 3-00 |
| Hadlow | 9-40 | 8-50 | 1-10 | 2-50 |
| Chaudière Curve | 9-55 | 8-30 | 1-30 | 2-30 |
| St. Jean Chrysostome | 10-05 | 8-05 | 1-45 | 2-15 |
| St. Henri | 10-20 | 7-50 | 2-05 | 1-55 |
| St. Charles | 10-45 | 7-20 | 2-35 | 1-25 |
| St. Michel | 11-00 | 7-00 | 3-00 | 1-00 |
| St. Valier | 11-13 | 6-48 | 3-15 | 12-45 |
| St. François | 11-23 | 6-30 | 3-33 | 12-25 |
| St. Pierre | 11-33 | 6-20 | 3-45 | 12-12 |
| St. Thomas | 11-55 | 6-05 | 4-00 | 11-55 |
| Cap St. Ignace | 12-15 | 6-40 | 4-30 | 11-18 |
| L'Anse à Giles | 12-25 | 5-30 | 4-45 | 11-05 |
| L'Islet | 12-35 | 5-16 | 5-00 | 10-50 |
| Trois-Saumons | 12-50 | 5-00 | 5-15 | 10-35 |
| St. Jean Port-Joli | 1-00 | 4-18 | 5-25 | 10-25 |
| Elgin Road | 1-15 | 4-30 | 5-43 | 10-05 |
| St. Roch | 1-25 | 4-17 | 5-55 | 9-50 |
| St. Anne | 1-35 | 4-05 | 6-10 | 9-30 |
| Rivière-Ouelle | 2-00 | 3-40 | 6-35 | 9-05 |
| St. Denis | 2-15 | 3-18 | 6-55 | 8-45 |
| St. Paschal | 2-30 | 3-00 | 7-10 | 8-25 |
| St. Hélie | 2-45 | 2-45 | 7-30 | 8-05 |
| St. André | 3-05 | 2-30 | 7-50 | 7-40 |
| St. Alexandre | 3-12 | 2-23 | 8-00 | 7-30 |
| Lake Road | 3-25 | 2-15 | 8-15 | 7-15 |
| Rivière-du-Loup | 3-40 | 2-00 | 8-35 | 6-50 |
| | 4-00 | 1-45 | 9-00 | 6-30 |

A VENDRE OU A LOUER

St. Thomas de Montmagny

UNE maison avec jardin, à côté de la demeure de feu Sir E. P. Taché, au milieu du village, à quelques pas de l'église—42 pieds sur 24, avec cuisine de 30 pieds sur 16 en arrière—un seul étage avec mansardes—galerie en avant—peinte en dehors et en dedans.

Le jardin a 165 pieds sur 131, est garni d'arbres fruitiers, et parfaitement tenu.

Cette propriété a été occupée pendant plusieurs années par Mme Vve F. Boulet.

Elle convient parfaitement à une famille bourgeoise qui voudrait se retirer à la campagne.

Possession immédiate.
S'adresser à **GODEFROI TALBOT, à Montmagny.**

LISTE DES LETTRES NON RECLAMEES AU BUREAU DE POSTE DE STE. ANNE DE LA POCATIERE

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| Boucher, Dlle Marie | Boily, Dlle Marie-A. |
| Bourgeois, L. | Caron, Ambroise |
| Caron, Louis | Durocher, G. |
| Egan, Thomas | Gagnon, Alfred |
| Gagnon, J. | Gauvin, Noël |
| Jacou, Baptiste | Lessard, Louis |
| Martin, Dlle Martin | Michaud, J. B. |
| Michion, J. B. | Ouellet, Dlle Marie |
| Ouellet, J. B. | Pelletier, Dlle Delv. |
| Potvin, Théophile | Petit, Hyacinthe |
| Simon, Philippe | St.-Laurent, Hubert |
| St.-Cyr, D. | Rouleau, Nap. |
| Thivierge, Dlle Col. | Thibault, Thomas |
- 3 juin 1869. J. DIONNE, M. P.

APPRENTI DEMANDE

UN jeune homme qui désirerait apprendre la Typographie, trouvera de l'emploi en s'adressant à l'Imprimerie de la *Gazette des Campagnes* à Ste. Anne de la Pocatière.

J. B. C. HEBERT, NOTAIRE

LE Soussigné a transporté sa résidence et son Étude, en la maison ci-devant occupée par feu le Notaire Ant. A. Parent, au No. 21, rue St. Joseph, Haute-Ville, Québec.

J. B. C. HEBERT, Notaire
7 mai 1869

VOILAILLES DE PRIX

ŒUFS A VENDRE

LE soussigné offre en vente des œufs de la magnifique race de volailles, **GAME DE LORD DERBY, BLACK NEASTED REDS.**

Ces volailles ont obtenu des prix à plusieurs expositions provinciales, et ont été achetées par le soussigné à un prix très-élevé.

Prix des œufs : la douzaine, \$2.50.
S'adresser à **B. F. CAMPBELL, A St. Hilaire, Comté de Rouville.**
13 mai 1869.

LE PETIT ECHO DE ROME

Journal du Concile
DES MONUMENTS, DES INSTITUTIONS, DES MŒURS ET DES USAGES ROMAINS, AVEC UNE CHRONIQUE SPECIALE DES **ZOUAVES PONTIFICAUX.**
Bureaux : Rue du Cherche-Midi, 15, à Paris. Directeur, B. Gassiat, Protonotaire apostolique. — Abonnement au Canada, 13 frs. ou \$2.60 par an, y compris les frais de poste.

On peut aussi recevoir en même temps **L'ÉCHO DE ROME**

Revue des travaux du Concile, des diverses académies et congrégations romaines.

Le prix de l'abonnement pour le Canada est de 24 frs. ou \$4.80, y compris les frais de poste. Les deux *Echos* réunis coûtent 34 frs. ou \$6.80.

On peut s'abonner aux deux publications susmentionnées au Bureau de la *Gazette des Campagnes*, à Ste. Anne de la Pocatière, en s'adressant au soussigné

FIRMIN H. PROULX, Imprimeur-libraire
20 mai 1869