

et ainsi de suite. On brasse bien pendant une minute ou deux et on chauffe lentement jusqu'à ce que le premier bouillon apparaisse. Alors on arrête le feu et on laisse reposer pendant cinq ou dix minutes, on n'enlève l'écume et on passe au travers d'une toile pour avoir le jus clair, et finalement on fait bouillir jusqu'à réduction au cinquième. En cet état le sirop peut se conserver, tandis que le jus simple ne le pourrait pas. —Ocr. Cuisset, *Chimiste*.

Conférences sur l'agriculture.

Avis aux cercles agricoles.—M. B. Lippens qui a donné déjà plusieurs conférences sur l'agriculture, dans différentes localités de la province, et qui a été bien apprécié de tous ceux qui l'ont entendu, vient d'être chargé par le département de l'agriculture de donner des conférences dans les paroisses qui désireront profiter de ses connaissances spéciales. Les cercles agricoles qui voudraient s'assurer ses services n'auront qu'à en faire la demande au département de l'agriculture à Québec, ou à M. Lippens lui-même en lui adressant leur invitation, au No. 3, rue d'Artigny, Québec. —*Le Journal d'agriculture*.

Choses et autres.

—*Le Courrier de Montmagny* rapporte que quelques sauvages hurons de Lorette, en excursion de chasse dans le sud des comtés de Témiscouata, l'Islet et Montmagny, ont découvert récemment des traces de mercure et de cinabre dans les forêts de cette région. Plusieurs industriels de Québec s'occupent présentement de cette découverte.

Il paraît, d'ailleurs, que la région dont il s'agit contient des richesses minières incalculables.

Assortir le tabac pour le commerce.—Les cultivateurs de tabac doivent se rappeler que leur temps est plus précieux en été qu'en hiver et qu'en hiver ils ont tout le temps nécessaire pour assortir leur tabac. Le temps passé à assortir la récolte de tabac d'une manière rationnelle, est loin d'être perdu; car le tabac bien assorti se vend beaucoup mieux sur tous les marchés du monde. —*Moniteur du commerce*.

—La nouvelle fabrique de beurre et de fromage de St-Denis de Kamouraska établie ce printemps, a produit depuis le commencement de ses opérations 50,000 livres de fromage et une immense quantité de beurre. Le tout était acheté d'avance pour l'exportation. —*Idem*.

RECETTES

Mucilage farineux pour le nettoyage des flanelles.

Dans une pinte d'eau de savon, délayer plain un grand verre de farine de blé et mettre le tout sur le feu. Faire bouillir en remuant le mélange.

Après quelques bouillons, retirer et laisser la température s'abaisser jusqu'à pouvoir toucher sans se brûler au mucilage clair qui s'est formé; le verser alors sur la flanelle. Frotter celle-ci, la laver à l'eau chaude.

L'effet détersif ne paraît-il pas suffisant? Recommencer l'opération avec le même mucilage. —*L'Union des Cantons de l'Est*.

Corps étrangers dans les yeux.

La présence de ces corps étrangers occasionne de la douleur plus ou moins vive, de la rougeur, des larmoiements. Lorsqu'ils ne sont pas adhérents, les larmes suffisent dans la plus grande partie des cas pour les entraîner au dehors ou bien on injecte, avec une petite seringue, de l'eau fraîche entre les paupières de manière à bien nettoyer l'œil. On réussit aussi très-bien en promenant sur cet organe un pinceau doux que l'on a trempé dans du miel, ou bien un morceau de papier roulé, humidifié avec du sirop ou tout simplement avec un peu de salive; le corps étranger s'attache au pinceau ou au papier et on l'enlève alors avec une grande facilité. Si le corps étranger est un fêtu

de paille ou un petit éclat de fer, on a proposé pour les attirer, de présenter, aussi près que possible de l'œil, dans le premier cas, un bâton de cire d'Espagne électrisé par le frottement; dans le second, un morceau d'aimant.



CONTRATS DE LA MALLE.

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

23 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 dater du 1er avril 1882.

- LA BEAUCE ET ST-ELZÉAR, six fois par semaine;
- LAMBTON ET LA STATION DE TRING, six fois par semaine;
- RIMOUSKI ET STE-BLANDINE, une fois par semaine;
- QUEBEC SUD [South Quebec] ET LA STATION DU CHEMIN DE FER, trente-six 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 ci-dessus mentionnés et aux bureaux intermédiaires où l'on pourra, aussi, se procurer des formules de soumission.

WILLIAM G. SHEPPARD,
Inspecteur des Postes.

Bureau de l'Inspecteur des Postes,
Québec, 3 novembre 1881.

VENTE PAR LE SHÉRIF

JOSEPH LEPAGE, de la cité de Québec, écuyer, marchand, Demandeur; contre HILAIRE DUBÉ, de la paroisse des Trois-Pistoles, en sa qualité d'exécuteur-testamentaire du feu Benjamin Dubé, en son vivant, du même lieu, Défendeur, c'est-à-savoir:

1. Un emplacement situé en la paroisse des Trois-Pistoles, en la première concession de la seigneurie des Trois-Pistoles, d'un demi arpent de front sur un arpent de profondeur, plus ou moins;—avec les bâtisses dessus construites, à charge d'une rente constituée de soize piastres, payable annuellement à Eloi Rioux, écuyer.

2. Une terre située en la quatrième concession, de la seigneurie des Trois-Pistoles, en la paroisse de Sainte-Françoise, de quatre arpents de front sur quarante-deux arpents de profondeur;—avec les bâtisses dessus construites.

Pour être vendus comme suit, savoir: le lot No. 1, à la porte de l'église de la paroisse des Trois-Pistoles, MERCREDI, le SEIZIEME jour de NOVEMBRE prochain, à DIX heures avant-midi; et le lot No. 2, à la porte de l'église de la paroisse de Sainte-Françoise, le dit SEIZIEME jour de NOVEMBRE prochain, à DEUX heures après-midi.

F. A. SIROIS,
Shérif.

10 Novembre 1881.

GRANDE RÉDUCTION!

VENTE SANS RESERVE!!

RABAIS EXTRAORDINAIRE!!!

Le soussigné, ayant décidé de faire de grandes améliorations dans son magasin durant l'hiver, profite du temps des affaires d'automne pour offrir son immense fonds de commerce à une réduction considérable, pour ne pas dire sans exemple et qui défie toute compétition.