

encore contenir, puis frottez-les avec du sel et du salpêtre; mettez-les ensuite dans un vase, avec le sel, afin qu'il pénétre dans l'intérieur des jambons; répétez cette opération tous les jours pendant une semaine. Ils ont donné à cette époque une quantité suffisante de saumure pour les recouvrir à moitié; mêlez avec cette saumure, en supposant qu'on opère sur 24 jambons, trois onces de sel ammoniac que l'on réduit en poudre très-fine, et une livre de belle cassonade, bien battue pendant quelques minutes, pour l'incorporer avec la saumure; on verse doucement sur les jambons, et on tourne ceux-ci sept à huit fois, à deux jours de distance chaque. Après cette époque, on les enlève, on les lave, on les pend dans un endroit très-sec, et on les laisse pendant une semaine sécher sans fumée.

Alors on fait du feu avec du bois de chêne, que l'on renvoie aux trois quarts de sciure de chêne mêlée avec des feuilles de genièvre, et que l'on arrose avec de l'eau. En cet état, on expose les jambons à la fumée un certain nombre de jours.

Comme les jambons qui n'ont été pendus que pendant peu de jours, ne sont pas assez secs, il faut encore les exposer à une température modérée et à un courant d'air. Lorsqu'ils sont parfaitement desséchés, on les emballe dans des boîtes en caisses de la manière suivante:

On met une couche de jambons et une couche de sel de 2 pouces environ d'épaisseur, et ainsi de suite, puis on les abandonne à eux-mêmes. Cette opération les préserve des mouches dans les chaleurs de l'été et produit, pendant un intervalle de six semaines, une fermentation qui chauffe tellement les jambons que la graisse tend à devenir transparente. Aussitôt qu'on s'aperçoit de cet effet, on les déballie, on les met dans des sacs que l'on suspend; ils ont alors ce fumet qui caractérise les jambons de Bayonne. Cette fermentation dégage les parties superflues du sel dont ils sont imprégnés, rend la viande plus tendre et lui donne le fumet recherché par les gastronomes.

Jus d'herbes.

C'est au printemps qu'il faut recueillir les herbes avec lesquelles on prépare des sucs dépuratifs. Voici les plantes que l'on recueille pour une affection scorbutique: cresson de fontaine, trèfle d'eau; pour une affection dartreuse ou scrofuleuse on choisit: chicorée sauvage, fumeterre, bourrache et cerfeuil. On prend une bonne poignée de chacune de ces herbes, on les pile dans un mortier de bois ou de marbre, en ajoutant très-peu d'eau; exprimez en tordant vos herbes dans une toile forte et filtrez à travers un papier brouillard si vous le jugez nécessaire. La dose est d'un demi-verre à un verre, suivant l'âge du malade.

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.

C'est une occasion favorable pour les messieurs du clergé et les communautés religieuses qui désirent fonder des bibliothèques paroissiales, ou pour faire leur approvisionnement d'hiver. Je viens leur offrir tous les articles nécessaires à une fabrique:

Vins de messe, Cierges, Encensoirs, Registres, Ostensoirs, Calices, Ciboires, Encensoirs, Burettes, etc., etc. Ainsi que toutes sortes de Bouquets pour autels, Papiers pour fleurs artificielles, Feuilles de toutes sortes, Apprêts pour fleurs.

MM. les marchands et MM. les commissaires d'Écoles sont aussi invités à profiter de ce rabais exceptionnel et à venir faire chez moi leur achat d'automne. Ils trouveront dans ma librairie tout ce qu'ils pourraient trouver dans n'importe quelle maison de commerce du même genre, avec l'assurance de payer à bien meilleur marché, spécialement pour les ar-

ticles suivants: Classiques français et anglais, Papeterie de toutes sortes, Livres blancs pour la comptabilité, Fournitures de Bureau, Enveloppes, etc.

UN ESCOMPTE DE 10 POUR 100

sera accordé en sus de la réduction générale sur tout achat fait au comptant.

J.-A. LANGLAIS, libraire,
177 rue St-Joseph, St-Roch, Québec.

ANIMAUX DE CHOIX A VENDRE

A LA

FERME DE A. MOUSSEAU, BERTHIER (en haut).

Le soussigné offre actuellement en vente des veaux Ayrshires (pure race) à des prix variant depuis \$10 à \$25, suivant l'âge du veau et la qualité de la mère; Agneaux Cotswolds, depuis \$12 jusqu'à \$25, suivant la qualité; de plus des gorets Berkshires pour \$4 la pièce.

A. MOUSSEAU, BERTHIER (en haut).

TRAITÉ DE

L'ELEVAGE ET DES MALADIES DES BESTIAUX

PAR

J. A. COUTURE, Ecr.,

Médecin-Vétérinaire, Surintendant de Quarantaine des animaux à Lévis, près de Québec.

Un volume de 235 pages avec 30 gravures représentant les diverses races de bestiaux du pays.

S O M M A I R E !

Étude des principes d'élevage;
Description des animaux de boucherie, laitiers, de travail;
Étude comparative des différentes races par rapport à leur utilité dans ce pays;
Entretien et nourriture des animaux laitiers et des animaux d'engrais;
Soins à donner aux bestiaux depuis leur naissance jusqu'à leur maturité;
Description et traitement des maladies les plus communes des bestiaux.

Prix: 50 centins le volume.

S'adresser à

J. A. LANGLAIS,
Libraire-Éditeur,
177 rue St-Joseph, St-Roch, de Québec.

Ou à J. A. COUTURE,
Vétérinaire,
49, rue Desjardins, Québec.

A VENDRE

Bétail Ayrshire, Cochons Berkshire, races pures,

S'adresser à

M. LOUIS BEAUBIEN,
16, Rue St-Jacques, Montréal.

MAISON A VENDRE.

Une magnifique maison située à deux arpents de l'église de Saint-Paschal, comté de Kamouraska, et à deux arpents de la Station du chemin de fer Intercolonial est actuellement en vente. Cette maison est complètement terminée tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Adjoignant à cette maison, on peut y établir un jardin magnifique. Les conditions de vente sont faciles.—Pour conditions, s'adresser à

E. & J. CHAPLEAU, Marchands,
St. Paschal, P. Q.