

COMPAGNIE D'ASSURANCE

DITE

NORTH BRITISH AND MERCANTILE

CONTRE LE FEU ET SUR LA VIE.

CAPITAL £2,000,000 Stg.
 REVENU ANNUEL 801,801 Stg.

BUREAUX : No. 78, RUE ST-FRANCOIS-XAVIER

Coin des rues St-François-Xavier et de l'Hôpital.

P. R. FAUTEUX, **McDOUGALL & DAVIDSON,**
 Sous-Agent. Agents généraux.

CONSERVER LE LARD FRAIS SANS SAUMURE.

Après qu'il est resté dix-sept jours dans le sel, on le met dans une caisse bien entourée de foin de toutes parts : on peut en mettre plusieurs couches l'une sur l'autre, en évitant le contact au moyen du foin : il se conserve ainsi très-longtemps sans rancir, et acquiert un goût excellent.

ENLEVER AU BEURRE SA RANCITÉ.

On bat le beurre dans une quantité d'eau suffisante, contenant une quinzaine de gouttes de chlorure de chaux par chaque livre de beurre ; après l'avoir bien battu, on le laisse reposer deux heures, et on le rebat dans de l'eau fraîche : le même moyen enlève le mauvais goût du beurre frais.

AVIS AUX FAMILLES.—Pour les liqueurs et les épiceries de premier choix, allez chez M. T. D. Mercier, dont l'annonce est à la page 46.