

trouve alors prêt à être séché. Il existe une grande différence dans les ingrédients employés par diverses personnes pour la salaison du lard. J'ai vu employer deux fois autant de sel, cinq fois autant de salpêtre et dix fois autant de sucre que je l'ai indiqué; mais, pour des raisons que j'explique plus loin, je crois que les proportions que j'ai données sont suffisantes, et que l'emploi d'une plus grande quantité est non-seulement inutile, mais dans certains cas nuisibles. Il y en a qui frottent le lard et les jambons *tous les jours* au lieu de le faire *toutes les semaines*; cela peut être utile, mais ce n'est certainement pas essentiel. Dans quelques parties de l'Irlande on se sert d'un morceau de bois pour frotter la viande. Lorsque la salaison est terminée, on essuie le lard et les jambons avec une serviette; quelquefois on les frotte avec du son et on les pend pour sécher ou être fumés.

3. *Salaison à la saumure.* La salaison à la saumure se fait de la manière suivante: on prépare la saumure en dissolvant du sel dans de l'eau jusqu'à ce qu'un œuf puisse y flotter, puis on ajoute 8 onces de salpêtre et une livre de sucre pour 19 pintes de saumure. La viande ayant été placée aussi serrée que possible dans un vase destiné à cet usage, on la maintient au moyen de grosses pierres afin de l'empêcher de flotter; puis on verse la saumure dans le vase qu'on ferme hermétiquement. Il y a des gens qui gardent leur viande constamment dans la saumure; il y en a d'autres qui la pendent pour la sécher au bout de trois, quatre ou cinq semaines.

4. *Préparation des jambons.* On prépare souvent les jambons de la manière suivante; cette recette produit la saveur et les qualités les plus fines. Pour un jambon du poids de 12 livres, mélangez ensemble 7 onces de sel ordinaire, 2 onces de salpêtre, 2½ onces de baie de genièvre, 5 onces de sucre brut; frottez bien le jambon dans un vase avec ce mélange tous les jours, 12 à 14 jours durant, et puis pendez-le pour le faire sécher.

(A continuer.)

Il y a dans les émanations de la terre une sorte de bonté, de santé morale qui se communique à ceux qui l'aiment et qui la cultivent.

ANNONCES.

TERRE A VENDRE

UNE magnifique terre, dans la paroisse de St. ELOI, comté de Témiscouata, contenant quatre arpents de front sur quarante-deux de profondeur, avec maison, étable et grange. Cette terre n'est qu'à 40 arpents de l'Eglise.

Conditions de paiement très-libérales.

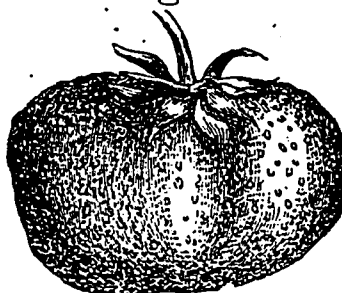
S'adresser à M. le Curé du lieu,

J. C. G. GAUDIN, Ptre.

23 juillet 1866.

FRAISES DE DURAND

Tres-grosses.



NOUVELLE variété, très productive et recommandable pour les marchés. Elle dépasse de beaucoup celles qui ont été offertes jusqu'à présent sur les principaux marchés d'Europe et des Etats-Unis.

Des circulaires donnant une entière description de cette qualité remarquable de fraises, le prix de ces plants et une liste des fruits que contient l'immense pépinière du soussigné, pourront être adressés à tous ceux qui en feront la demande.

S'adresser à

FRANCIS BRILL,

Newark, New Jersey.

23 juillet 1866.



AVIS.

LIGNE DE LA MALLE ROYALE,

ENTRE

Québec et les Ports d'en Bas.

Le Steamship en fer à hélice supérieur,

LADY HEAD,

A. MARMEN, Maître.

LAISSERA le QUAI ATKINSON, pour PICTOU, la NOUVELLE ECOSSE, MARDI le 24 JUILLET 1866, à QUATRE heures P. M. arrêtant en allant et en revenant, aux Ports ci-dessus: BASSIN DE GASPE,

PERCÉ,

PASPÉBIAC,

DALHOUSIE,

MIRAMICHI,

SHÉDIAC et

PICTOU.

Tout le bagage au risque des propriétaires.

Le passage payé et des lits obtenus au Bureau.

Ou ne recevra pas de fret après 2 heures P. M., le jour du départ.

Pour le fret et le passage s'adresser à

F. BUTEAU, Agent,

Quai Atkinson, rue St. Jacques, Québec.



CONTRAT DE LA MALLE

DES soumissions adressées au Maître Général des Postes, seront reçues à Outaouais, jusqu'à MIDI, VENDREDI, le 23 SEPTEMBRE, pour le transport des Malles de Sa Majesté, en un contrat proposé pour quatre ans, TROIS fois par MOIS, aller et retour, entre les ISLES DE LA MAGDELEINE et PICTOU dans la Nouvelle-Ecosse, et le BASSIN DE GASPE ou PERCÉ, tel que le Maître-Général des Postes le requerra, depuis le 1er mai 1867.

Le transport des malles devra se faire avec un bâtiment bien étanche, léger et solide, bien équipé et manœuvré pour le service, sujet à l'approbation du Maître-Général des Postes.

Les malles laisseront les Isles de la Magdeleine pour Pictou le 1er et le 20 de chaque mois, et pour Percé ou le Bassin de Gaspé le 10 de chaque mois.

Les malles laisseront Pictou pour les Isles de la Magdeleine le 5 et le 15 de chaque mois, et Percé ou le Bassin de Gaspé pour les Isles de la Magdeleine, le 15 de chaque mois pendant la saison de navigation.

Des avis imprimés, contenant de plus amples informations quant aux conditions du contrat proposé, peuvent être vus, et des blancs de soumission obtenus au Bureau de Poste des Isles de la Magdeleine, Bassin de Gaspé, Grande grève de la Pointe St. Pierre, et Percé en Canada; et à Halifax et Pictou, à la Nouvelle-Ecosse, et au Bureau du soussigné.

WILLIAM G. SHEPPARD,

Inspecteur des Postes.

Bureau de l'Inspecteur des Postes, Québec, 9 juillet 1866.

Par le Steamer Hibernian.

BROME DE SCHRADER,

Importé de la maison Vilmorin, Andrieux et Cie., de Paris, par le propriétaire de la Gazette des Campagnes.

On peut se procurer à l'imprimerie de la Gazette des Campagnes de la graine de Brome de Schrader.

Les écrits qui ont paru dans les Nos. de la Gazette des Campagnes du 1er mai et 1er juillet 1865, ainsi que du 2 janvier 1866, recommandant la culture de cette plante fourragère, pouvant donner deux récoltes par été, suffisent pour inviter les cultivateurs à envoyer 25 cents en estampilles, par lettre affranchie, au soussigné qui s'empresera de leur faire parvenir, par le retour de la malle, un paquet de cette graine, suffisant pour en faire l'expérience, et pouvoir se procurer de la graine pour l'année prochaine.

FIRMIN H. PROULX.