

paresse bien entretenue, se fiant sur la crédulité des gens pour le nourrir sans avoir à payer ses frais de pension. Il a pris à pied le chemin d'en bas dans le but probablement de prolonger sa villégiature, comptant pour cela se faire bien recevoir par ceux qui auront la patience de prendre communication des nombreux documents qu'il a soin de porter avec lui, pour rassurer ceux qui douteraient de sa bonne foi et qui ne seraient pas disposés à l'héberger, quitte à être payés avec de la monnaie des Barons, ou plutôt de la monnaie de singe pour prix de sa pension.

RECETTES

Moyen de composer une excellente présure.

La présure est une matière acide destinée à faire précipiter le caillé du lait avec lequel on fabrique le fromage. La manière de s'en servir influe beaucoup sur la qualité; les fromages ont souvent mauvais goût par excès de présure. Il est important de savoir doser la quantité nécessaire pour chaque plante de lait. L'habitude est en cela la meilleure règle, surtout quand on connaît la force de la présure qu'on fabrique soi-même.

Pour composer une excellente présure on choisit deux estomacs de jeunes agneaux ou de veaux, et qu'on nomme *caillettes*. On donnera la préférence à ceux dont les membranes ne présenteront, exposées à la lumière, aucune tache ou décoloration.

On retire les grumeaux de lait caillé, on les lave avec soin, à leur tour, nettoyés parfaitement, puis coupés par morceaux.

Dans une terrine de capacité suffisante, au fond de laquelle on dépose les membranes découpées et le caillé, on verse deux pintes de whisky, six pintes d'eau, une livre de sel de cuisine, 1/2 gros de poivre, 1 gros de clous de girofle, et 1 gros de fenouil.

La terrine doit être recouverte d'un linge et placée à la cave. Au bout de six semaines, on filtre l'infusion à travers un papier sans colle et on la met en bouteille qu'on bouche bien.

Moyen de reconnaître la qualité de la laine.

Chacun a pu remarquer les boucles épaisses de laine qui couvrent le dos des moutons. Prenez une de ces boucles sur le dos de l'animal et placez-la sur une règle divisée en pouces. Si vous pouvez compter de trente à trente-trois spirales (qui se roulo en forme de tire-bouchon), dans l'espace d'un pouce, c'est de la laine qui est égale à la plus belle en qualité.

D'après ce principe, la qualité de la laine peut être considérée comme plus ou moins belle selon le nombre de spirales plus ou moins grand qu'elle donne par pouce. Quand cette qualité est moindre que les nombres trente ou trente-trois, qui sont ceux des spirales de laine de qualité supérieure, on est certain qu'on a une laine de moindre qualité. Il se trouve, en effet, des laines de qualité inférieure qui ont à peine neuf spirales par pouce.

On a employé plusieurs moyens pour essayer la laine; l'auteur du procédé le recommande comme le plus simple et le plus efficace.

Ce procédé a, de plus, l'avantage de permettre à tout cultivateur de juger sainement de la qualité de la laine. Il ne faut pas oublier qu'il se trouve également des laines qu'à cause de leur dureté et de leur force on emploie non plus comme laine, mais comme crin.



CONTRATS DE LA MALLE.

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

23 SEPTEMBRE PROCHAIN

pour le transport des Malles de Sa Majesté, sous les conditions d'un Contrat pour un terme de quatre années, dans chaque cas, entre les endroits ci-après mentionnés, à dater du 1er Janvier 1882.

MATAPEDIAC ET RUNNYMEDE, une fois par semaine;
RICHMOND EAST ET SYDENHAM PLACE, six fois par semaine;

STE-ANNE DE LA POCATIERE et ST-ONESIME, trois fois par semaine;

ST-EVARISTE DE FORSYTH et ST-HONORÉ, trois fois par semaine;

ST-JEAN DE DIEU et TROIS-PISTOLES, trois fois par semaine.

Des avis imprimés contenant des renseignements plus détaillés au sujet des conditions des Contrats projetés seront en vue aux Bureaux de Postes ci-haut 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, 1er août 1881.

CULTURE DES FRUITS.

Afin d'encourager la culture des fruits de variétés les plus recommandables, grâce à la libéralité de l'un de nos entrepreneurs pépiniéristes Canadiens, nous sommes en mesure d'offrir des plants de groseilliers, de framboisiers, de gadelliers et de fraisiers à des conditions très-avantageuses aux anciens et aux nouveaux abonnés de la *Gazette des Campagnes*.

Les abonnés qui s'adresseront à notre Bureau pour l'achat des plants de fruits que nous venons de désigner, à la douzaine ou plus, les obtiendront au prix qu'ils se vendent par 100 plants chez les pépiniéristes.

Les *groseilliers* et les *gadelliers* valant \$3 la douzaine chez les pépiniéristes, coûteront à nos abonnés \$1.80 la douzaine.

Les *framboisiers* (*Rouge-Aners* ou *Blanc-orange*) valant \$1 la douzaine chez les pépiniéristes, coûteront 50 centins la douzaine.

Les *fraisiers* (belles variétés de jardin, assortis), valant 25 centins la douzaine chez les pépiniéristes, coûteront 15 centins la douzaine.—La variété "Sharpless" sera expédiée à 50 centins la douzaine.—Nous expédierons par la malle, à nos frais, les plants de fraisiers.

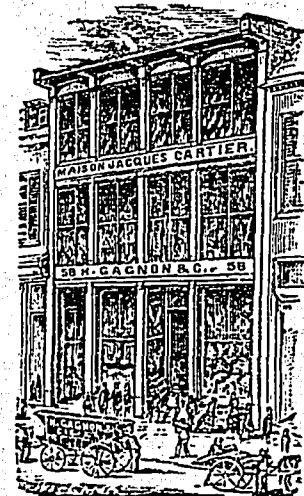
Pour ce qui est des autres plants, ils seront payés à nos frais puis livrés à la Station de Ste-Anne de la Pocatière, les acheteurs ayant eux-mêmes à payer les frais de transport jusqu'au lieu de leur destination.

Nous ferons la distribution de ces plants, à ceux qui nous en auront fait la demande, dans le cours des mois de septembre et octobre. Il faudra donc nous en faire la commande dans le cours du mois d'août ou commencement de septembre.

FIRMIN H. PROULX.

MAISON JACQUES CARTIER

NO. 58,
Rue de la Couronne,
ST. ROCH, QUEBEC.



ST. ROCH, QUEBEC.
Rue de la Couronne,

NO. 58