

DISTRICT DE QUÉBEC

Odila Chandonnet vs Dame Vve Flavien Mailhot et al.

St Jean des Chaillons—Les lots 243, 244 et 561, avec bâtisses.

Vente le 4 mai à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

In Jos. Alfred Amiot dit Beauceage.

St Alban—Le lot 3 avec bâtisses.

Vente le 4 mai, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

J.-B. Fournier et ux vs J. B. Nap. Jobin et al.

Québec—La moitié indivise du lot 567 de St Sauveur, situé rue Franklin, avec bâtisses.

Vente le 4 mai, à 10 h. a. m., au bureau du shérif.

L. Taschereau et al vs Geo. Beauceage.

St Alban—Les lots 59, 60, 61 et 63, avec bâtisses.

Vente le 5 mai, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE RICHELIEU

Dame Vve Jean Dansereau vs F. X. Dansereau.

St Roch—Le lot 275, avec bâtisses.

Vente le 2 mai, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE ST FRANÇOIS

The Sherbrooke Loan and Mortgage Co. vs J. C. Frazier.

Cookshire—Le lot 5a, avec bâtisses.

Vente le 2 mai, à 3 h. p. m., à la porte de l'église St Camille, à Cookshire.

Edgar A. Kingsley vs Albert Jos. Cross.

Canton Newport—La partie du lot 2a du 10ème rang, avec bâtisses.

Vente le 2 mai, à 1 h. p. m., au bureau d'enregistrement à Cookshire.

La Corp. du Canton d'Ascot vs Rufus Peas et al esqual.

St Jean Baptiste de Sherbrooke—La moitié sud du lot 18 du 4e rang d'Ascot, avec bâtisses.

Vente le 1er mai, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE TERREBONNE

Wm Lespérance vs A. Médée Lamarche et al esqual.

St Faustin—La partie du lot 27 du 7ème rang, avec bâtisses.

Vente le 2 mai, à 1 h. p. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DES TROIS-RIVIERES

Irénée Lambert vs Alfred Daveluy.

St Paulin—Le lot 96, avec bâtisses.

Vente le 2 mai, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

Vraie recette de la préparation de la choucroute d'Alsace

Ayez un tonnelet ou feuillette ayant contenu du vinaigre ou du vin blanc. Choisissez de gros choux pommés, très fermes, à feuilles lisses et blanches, dits choux d'Alsace; de préférence il faut peser ces choux nettoyés, puis ensuite les couper et avoir du sel gris en proportion d'un kilo de sel pour cinquante kilos de choux (2 p.c.) Couper ces choux en filets le plus mince possible, puis ranger ces choux dans la feuillette d'environ cinq à six centimètres (2 à 2½ pouces) d'épaisseur.

Saupoudrez sur chaque couche un lit de sel dans la proportion indiquée; puis quelques baies de genièvre en même temps que chaque couche de sel; quand la feuillette est bien remplie, il faut poser dessus un couvercle muni d'un bouton (c'est ordinairement avec le fond de la feuillette que l'on fait ce couvercle), chargé ensuite ce couvercle d'objets pesants, afin que la choucroute soit fortement comprimée.

Au bout d'une huitaine de jours, faites couler la saumure qui sera formée dessous par le sel (on pose pour cela un robinet de bois à quatre pouces de hauteur dans la feuillette), recueillez cette saumure et versez-la sur la choucroute, coninuez cette même opération tous les cinq ou six jours jusqu'à ce que l'eau qui en découle vienne claire et sans odeur.

Le tonneau doit être placé dans une cave sans humidité, mais assez profonde pour que la température y soit égale en toute saison.

Lorsque l'on prend de la choucroute, il faut la laisser le moins possible au contact de l'air; on doit mettre un linge blanc sous le couvercle et bien adhérent à la choucroute, le couvercle doit être bien appuyé à chaque fois et forcé par l'objet qui pèse dessus.

Après un mois, il faut chaque mois soutirer la saumure et la remplacer sur la choucroute par de l'eau salée afin d'entretenir un état de fraîcheur.

On la dessale avant de la servir, et si vous voulez la manger exquise, cuisez-la dans une marmite, après l'avoir égouttée, avec lard de poitrine fumé, saucisson, bon saindoux, vin blanc, bon bouillon, poivre moulu et en grains, plus un peu de muscade râpée; on la cuit à tout petit feu.