

de l'église St Etienne de Bolton pour les 16 lots suivants et le 19 mai, à 9h. a.m., à la porte de l'église de St Edouard de Knowlton pour le dernier lot.

DISTRICT DE GASPÉ

Les Syndics de St Joseph du Cap d'Espoir vs Philippe Poirier.

St Joseph du Cap d'Espoir—Le lot 230, avec bâtisses.

Vente le 10 mai, à 11 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE JOLIETTE

In re Maxime Coutu failli.

Joliette—La partie du lot 232 et le lot 409, avec bâtisses.

Vente le 8 mai, à 10h. a. m., au bureau du shérif.

DISTRICT DE QUÉBEC

In re George Beaucage.

St Alban—Les lots 32 et 66, avec bâtisses.

Vente le 11 mai, à 10h. a.m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE RIMOUSKI

Dame Sophie Masson esqual vs Antoine Michaud.

St Gabriel—La partie du lot 4, avec bâtisses.

Vente le 9 mai, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

DISTRICT DE ST. FRANÇOIS

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

Canton d'Ascot—La moitié du lot 18 du 4e rang, avec bâtisses.

Vente le 8 mai, à 10h. a.m., à la porte de l'église St Jean-Baptiste à Sherbrooke.

DISTRICT DE ST-HYACINTHE

Hubert Trefflé Chalifoux et al vs J. B. Lussier.

St Hyacinthe et la Présentation—10 Les lots 1260 et 1258, situés à St Hyacinthe, avec bâtisses.

20 Le lot 555, situé à La Présentation, avec bâtisses.

Vente le 8 mai, à 10 h. a. m., à la porte de l'église St Hyacinthe pour les lots de cette paroisse et le même jour à 1h. p.m., à la porte de l'église La Présentation pour le lot de cette paroisse.

Johnny Prince vs Alcidas Cardin.

Ste Christine—Le lot 4, avec bâtisses.

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

DISTRICT DE TERREBONNE

John Wade vs Peter Leroy.

Grenville—Les lots 30 et 9a, avec bâtisses.

Vente le 8 mai, à midi, à la porte de l'église catholique.

DISTRICT DES TROIS-RIVIERES

Geo. Caron vs Joseph Lavallée.

St Alexis des Monts—La moitié du lot 8, avec bâtisses.

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

Olivier Paquin vs Félix Dupuis.

St Paulin—Les lots 143 et 144.

Vente le 9 mai, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

Arth. Comeau vs Sinaïe Comeau.

Ste Perpeue—Les lots 71 à 74, avec bâtisses.

Vente le 12 mai, à 10 h. a. m., à la porte de l'église paroissiale.

La Conservation des Confitures

Le docteur Carles donne aux ménagères d'excellents conseils pour éviter dans les confitures les fermentations, les moisissures et les cristallisations qui produisent de désastreux effets.

Sterilisez, dit ce savant, non seulement le savoureux produit de votre fabrication, petite ou grande, mais encore les vases destinés à le recevoir, c'est-à-dire éliminez et mortifiez les germes! Ces germes sous forme de poussière, existent à la surface des fruits et des récipients destinés à les loger. L'ébullition, la coction, suffisent pour les stériliser dans les fruits et dans le sucre; mais pour les vases et les pots les contenant, voici comment il convient d'opérer:

Au moment où les confitures ou gelées sont cuites, on place des récipients en verre, en porcelaine ou en faïence, dans une terrine, et on les recouvre d'eau, portée à la température de 50 ou 60 degrés centigrades.

Au bout de quelques minutes, on les passe, un par un ou deux par deux, dans une bassine pleine d'eau bouillante, dans laquelle se trouvent déjà les carrés de papiers parcheminés, soigneusement découpés, que l'on destine à les recouvrir.

Au bout de cinq minutes, à l'aide d'une pince ou d'une pincette, on retire un de ces pots de l'eau en ébullition et on le vide, puis tout aussitôt, on y verse la confiture bouillante, on le coiffe de son papier, on le met sous scellé, avec une ficelle qui a été également passée à l'eau bouillante, les germes, les bacilles, les microbes les micro-zoaires, les protozoaires et les ferments sont bien attrappés: la confiture n'est pas pour eux.