

— Nous lisons dans le *Corriere delle Marche d'Ancone* :

Aucun frère ne survit au pape ; les derniers membres de sa famille décédés sont le comte Gabriel Mastai qui était le frère aîné du pape, et son neveu Luigi Mastai, fils du comte Gabriel.

Un autre fils de ce dernier est vivant, c'est le comte Ercole. Il demeure à Milan. Il a deux fils, dont l'un se trouve à Sinigaglia, et l'autre est élevé à l'école militaire de Saint-Cyr. Il a en outre deux filles : l'une oblate au convent de Tor de Specchi, l'autre mariée au commandeur Marco Fabri de Fano.

En dehors de ces neveux qui portent le nom de Mastai, Pie IX en laisse d'autres du côté des femmes.

Voilà quels sont les héritiers de Pie IX.

— Voici comment un correspondant de Rome de l'*Agence Havas* décrit la chambre mortuaire de Pie IX :

"Pie IX est mort dans sa chambre à coucher. C'est une chambre assez petite, très-modestement meublée et qui n'a qu'une fenêtre donnant sur la place de Saint-Pierre. Point de tapis ; le parquet est formé par de larges dalles en marbre. De chaque côté de la fenêtre on voit deux armoires dans lesquelles le Saint-Père tenait son linge et des paquets de médailles et de chapelots qu'il distribuait à ses visiteurs. Devant la fenêtre un petit guéridon près duquel le Souverain Pontife venait s'asseoir souvent pour lire. La chambre a deux portes : l'une communique avec les antichambres et l'autre donne accès à la bibliothèque. Le lit se trouve près de la première. Il est petit et modeste.

"Entre le lit et la porte qui communique avec la bibliothèque est le bureau de Pie IX : Les personnes qui avaient l'honneur de visiter le Saint-Père s'asseyaient dans un fauteuil placé à gauche de ce bureau, sur lequel on voyait un grand crucifix, deux petites statues représentant saint Pierre et saint Paul et une petite pendule. En face de ce bureau, contre la paroi opposée, on voit un canapé sur lequel Sa Sainteté se reposait autrefois durant les longues heures de l'après-midi en été.

"Près ce canapé est un prie-Dieu surmonté d'une statue représentant l'Immaculée Conception. Tel est l'ameublement de cette chambre."

— La crise ministérielle que subit actuellement la province de Québec a créé dans la ville de Québec une excitation difficile à décrire et cette excitation a été partagée dans nos campagnes aux nouvelles que nous recevons par la voie des journaux politiques qui se livrent à toutes espèces d'interprétations.

Samedi dernier, aussitôt l'ouverture de la séance de l'Assemblée Législative, l'honorable M. Angers demandait l'ajournement de la séance à lundi, pour des raisons qu'il lui était impossible de donner.

Le lundi, aussitôt l'ouverture de la séance, l'honorable M. Angers, secondé par l'honorable M. Church, fit motion "que le 4 mars 1878, entre une heure et demie et deux heures, le lieutenant-Gouverneur a signifié à l'honorable M. De Boucher ville son désir que les explications ne soient pas données aujourd'hui au sujet du renvoi d'office des membres du Conseil Exécutif, mais seulement après qu'un nouveau cabinet aura été formé, cette Chambre s'ajourne maintenant et qu'elle reste ajournée jusqu'à trois heures demain après-midi."

Le lendemain, mardi, aussitôt encore après l'ouverture de la Chambre, l'honorable M. Angers se leva et dit que, ne voyant aucun membre annoncer la formation du nouveau ministère (M. Joly étant absent de son siège), il propose que la Chambre s'ajourne et demeure ajournée jusqu'à jeudi à trois heures, de-

main étant un jour de fête légale.— Cette motion fut adoptée.

## CAUSERIE AGRICOLE

DU TOPINAMBOUR.

*Origine du topinambour.*— En 1617, un homme dont le nom ne nous a pas été transmis par les générations qui nous ont précédés, apportait en Europe quelques tubercules d'un végétal observé aux Indes, dans le pays des Topinambou. Cette plante, dont on ne soupçonna pas d'abord les immenses et nombreuses qualités, fut retrouvé depuis dans les montagnes du Chili, dans le Brésil et le Mexique. Cela explique pourquoi tels auteurs la disent originaire du Chili, tandis que d'autres la croient originaire du Brésil.

*Emplois divers de ce tubercule.*— C'est d'abord comme médicament qu'on a présenté le topinambour. On a proposé ce tubercule comme émollient résolutif et comme diurétique.

*Usage alimentaire.*— Il y a près de vingt-cinq ans, quand les maladies des pommes de terre vinrent jeter l'alarme et menacer de disette différents pays de l'Europe, de nombreux savants signalèrent le topinambour comme pouvant remplacer les pommes de terre. Malheureusement, quoiqu'il par sa composition chimique l'hélianthe tubéreux ait beaucoup de rapport avec la pomme de terre, quoique la quantité de fécula, de sucre, d'albumine et de matières grasses contenues dans le tubercule du topinambour en fasse une substance très-nutritive, tout cela est accompagné d'un goût d'artichaut, d'un arôme particulier qui ne plaisent pas à tout le monde et qui dégoutent bien plus vite ceux qui en mangent que ne le fait la pomme de terre.

Les personnes qui aiment le goût de l'artichaut, goût avec lequel il a beaucoup d'analogie, mangent avec plaisir le topinambour, dont la contexture a quelques rapports avec celle de nos meilleurs navets. Il se prépare d'un grand nombre de manières. Les uns se régaler de ce tubercule cuit sous la cendre ; d'autres le passent à la poêle, avec des oignons, du persil et du cerfeuil ; quelques-uns, après l'avoir fait cuire à la vapeur, cuisson excessivement prompte et facile, le mettent en salade ; d'autres l'assaisonnent tout cru à la moutarde et le mangent comme cela. Les bonnes ménagères le mettent autour des viandes, soit rôtis, soit bouillies ; elles en font un met agréable avec œufs, fromage et poivre.

On emploie encore les tubercules de topinambour à la panification. Voici comment, suivant M. Delbetz, on procède : "Les tubercules, lavés avec soin, sont pelés le plus exactement possible, puis on les fait cuire à l'eau, ou, ce qui est mieux, à la vapeur. La cuisson opérée, on écoule toute l'eau qui pourrait encore rester et on écrase soigneusement ces tubercules. Alors on prend égale quantité du poids de cette pulpe encore chaude et de farine de blé, de seigle ou d'orge ; on ajoute à cela une quantité de levain un peu plus considérable que s'il s'agissait de faire du pain ordinaire, on mélange bien le tout, et on obtient une pâte qui lève lentement et difficilement, cuit aussi plus lentement que le pain ordinaire, mais qui donne un pain que l'on peut considérer comme bon. Je dis que la pâte lève lentement, celle que j'ai préparée a mis quatre heures et demie en hiver dans un appartement où il y avait du feu, pour être bonne à