

La Voix du Peuple, en décembre 1851.
Our Journal, le 24 septembre 1852.
The Quebec Colonist, 1854.
L'Indépendant, (Journal d'élection de Dubord) 1er juillet 1854.
Le National, le 20 novembre 1855.
Military Gazette, le 19 janvier 1857.
Le Courrier du Canada, le 1er février 1857.
Le Fantasque, (2nd) le 19 novembre 1857.
The Vindicator, en décembre 1857.
Le Gaseon, le 3 mars 1858.
L'Observateur, le 9 mars 1858.
La Citadelle, le 3 avril 1858.
The Quebec Herald, le 4 mai 1858.
Le Charivari, le 10 mai 1858.
Le Chicot, en 1858.
Le Bourru, le 1er février 1859.
The Gridiron, le 23 juillet 1859.
La Réforme, le 9 juillet 1860.
Les Débats, le 22 mars 1862.
Quebec Daily News, en mai 1862.
Le Grognard, le 27 septembre 1862.
La Tribune, le 25 août 1863.
La Scie, le 29 octobre 1863.
The Daggar, le 2 novembre 1863.
La Mascarafe, le 14 novembre 1863.
La Lime, le 18 novembre 1863.
La Semaine, le 2 janvier 1864.
The Arrow, le 6 avril 1864.
L'Eclair, en septembre 1864.
La Scie Illustrée, le 17 février 1865.
L'Organe de la Milice, le 17 avril 1865.
The Stadacona Punch, le 20 mai 1865.
The Sprite, le 7 juin 1865.
Le Progrès, publié à Saint-Sauveur, le 6 septembre 1865.
Gazette du Commerce et de l'Industrie, le 12 mai 1866.
L'Electeur, le 19 mai 1866.
Le Littérateur, en mai 1866.
The Comet, le 27 octobre 1866.
L'Événement, le 13 mai 1867.
L'Omnibus, en 1867.
L'Echo du Peuple, le 1er juin 1867.
La Sangue, le 14 septembre 1867.
Le Charivari Canadien, le 5 juin 1868.
L'Opinion Nationale, le 3 mai 1870.
L'Indépendant, (de Buies) en juin 1870.
The Saturday Budget, le 12 novembre 1870.
L'Opinion du Peuple, le 8 avril 1871.
Irish Sentinel, le 8 février 1872.
L'Espérance, le 28 septembre 1872.
Irish Citizen, en 1872.
Daily Telegraph, en mai 1874.
Le Cultivateur, le 7 août 1874.
Le Journal de Saint-Roch, le 23 janvier 1875.
 Nous devons cette liste à l'obligeance de M. Horace Tétu, de cette ville.

BULLETIN DE L'HORTICULTURE.

La fraise.—La fraise, au point de vue hygiénique, est un aliment sain et facile à digérer, car elle se compose d'une pulpe légère, poreuse et fondante.

Elle est d'autant plus digestible qu'elle est plus parfumée et plus sucrée.

Sous ce rapport, la fraise des bois est beaucoup plus facilement acceptée de l'estomac que la plupart des variétés obtenues par l'horticulture moderne.

Notons en passant que, pour avoir des fraises savoureuses, il ne faut les cueillir ni le matin ni le soir. On a remarqué que les fraises récoltées vers le midi avaient le goût plus exquis qu'à toute autre époque de la journée.

Ce fait, qui peut paraître singulier, trouve son explication dans la particularité physiologique que les différentes heures du jour ou de la nuit ont une influence bien marquée sur le développement de l'arôme des végétaux.

Certaines plantes n'exhalent leur parfum qu'à des heures déterminées.

On a cité comme curiosité les fleurs du *cereus grandiflorus* qui émettent leur odeur par intermittences, en en envoyant une bouffée de demi-heure en demi-heure, depuis huit heures du soir jusqu'à minuit.

La meilleure manière de corriger les imperfections de la fraise, c'est d'y ajouter du sucre, du vin, du plum, ou mieux encore du kirsch, dont le goût se marie d'une manière très-heureuse avec la saveur du fruit.

On a encore recommandé d'autres préparations que nous mention-

neront sommairement en dégageant néanmoins l'hygiène de toute responsabilité.

Ainsi le plus aimable des gourmets, le marquis de Gussy, a beaucoup vanté ce qu'il appelait "la triple alliance," c'est-à-dire une combinaison de fraises, de crème et de champagne.

Le comte de La Place, dit Brillat Savarin, a découvert une manière très-relevée d'accommoder les fraises; elle consiste à les mouiller avec jus d'une orange douce.

Un autre gastronomes a perfectionné ce procédé en ajoutant, en outre, aux fraises, le jus de l'orange enlevé en le frottant avec un morceau de sucre.

Il prétend prouver, au moyen d'un limbeau échappé aux flammes qui ont détruit la bibliothèque d'Alexandrie, que c'est ainsi assaisonné que ce fruit était servi dans les banquets du mont Ida.

La fraise n'est pas seulement un fruit délicieux et salubre. L'heureuse combinaison de ses éléments acides citrique et malique, sel de chaux, etc., adoucis par une matière musquée et sucrée, en fait un agent thérapeutique, un véritable médicament.

Son plus grand titre de gloire est d'avoir guéri de la goutte le célèbre Linné.

Des cures nombreuses ont démontré depuis cette époque qu'elle est douce de propriétés anti-goutteuses incontestables.

Malheureusement, comme le disait un homme d'esprit, elle n'a pas encore figuré à la quatrième page des journaux.

Il faudrait qu'un spécialiste "habile" en préparât un élixir et qu'il le vendit au poids de l'or.

Alors, on aurait confiance. Jusque là on se bornera à manger la fraise... au dessert.

Les propriétés tempérantes, apéritives et fondantes de la fraise expliquent les heureux effets qu'on en a obtenus dans plusieurs autres maladies.

On l'a employée avec succès contre la jaunisse et les obstructions du foie.

C'est un excellent aliment quand on est menacé ou atteint de la gravelle.

Van Swieten a guéri, en leur faisant manger pendant plusieurs semaines jusqu'à quinze et vingt livres de fraises par jour, des maniaques furieux, dont la maladie avait probablement pour point de départ un engorgement du système abdominal.

Ce fruit parait avoir une action remarquable, sinon sur la phthisie confirmée, du moins sur certaines affections des voies respiratoires qui simulent la tuberculisation pulmonaire.

Butini, de Genève, nourrissait ses phthisiques avec du lait d'ânesse et des fraises.

Frédéric Hoffmann a guéri, dans l'espace de deux mois, avec des fraises, un jeune homme épuisé par une fièvre hectique accompagnée d'une toux violente, d'étouffements et de crachements de sang.

Schultz, Roques, Gilbert, Double, etc., citent des cas analogues; Enfin, Gulseke, de Stettin, a préconisé la fraise comme vermifuge; il prétend même l'avoir vu employer avec succès contre le ténia.

Terminons par une anecdote.

Fontenelle, on le sait, aimait beaucoup les asperges; mais il adorait par-dessus tout la fraise.

Elle était devenue pour lui, sur ses vieux jours, une sorte de panacée, une espèce de talisman auquel il attachait la conservation de sa santé.

A sa dernière heure, un de ses amis lui dit: "Eh bien, comment cela va-t-il?"

"Cela ne va pas, répond le philosophe; cela s'en va."

Puis il ajouta en souriant: "Ah! si je pouvais seulement attrapper les fraises!"

Il ne put attrapper les fraises; il mourut, mais à cent ans moins quelques jours.

Dr. L. NODOR.

LE JOURNAL DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE

—DE LA—

PROVINCE DE QUEBEC.

LE JOURNAL DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE est publié sous la direction du ministre de l'instruction publique et paraît le 15 de chaque MOIS.

Conditions d'abonnement.....\$1.00 PAR AN.

Pour les instituteurs.....0.50 " " "

TARIF DES ANNONCES.

1re insertion, par ligne.....\$0.07

Insertions subséquentes, par ligne.....0.02

Les annonces d'instituteurs sollicitant un emploi, sont insérées gratuitement.

On ne reçoit que les annonces ayant trait à l'éducation, aux sciences et aux arts.

Adresser: *Journal de l'instruction publique*, Québec.—Affranchir

Imprimerie de Léger Brousseau, 7, rue Riudo, Québec.