

ers agricoles. En Poméranie, on donne aux paysans de la viande trois fois par semaine et la nourriture d'un ouvrier coûte 250 fr. par an. En Prusse rhénane, les paysans se nourrissent de soupe, de lait, de pois secs, de pommes de terre et de viande, les jours de fête; un ouvrier y dépense, pour se nourrir, de 225 à 325 fr. par an. En Saxe, pain, beurre, fromage, soupe, légumes, café, bière et viande les jours de fête. En Bavière, soupe de farine au beurre, à la graisse ou au lait, choux et pommes de terre. Dans le nord, la table est servie de viande au lieu de soupe et de café deux ou trois fois par semaine. C'est dans le Wurtemberg, que la vie coûte le moins.

En Italie, la nourriture se compose principalement de macaroni, de pain, de fruits, de légumes et de vin.

Dans les Pays-Bas: thé, café, pain noir, beurre, légumes, graisse, poisson. Les objets de première nécessité y sont aussi chers qu'en Angleterre, et les objets de luxe beaucoup plus chers.

En Russie, la vie des ouvriers agricoles est moitié moins chère qu'en Angleterre.

En Espagne, pain, légumes, pois chiches; "la viande est un luxe" dit le rapporteur.

En Suède, pommes de terre, seigle, avoine, orge, pain abondant, harengs salés et bière. Jamais de viande.

En Suisse, les paysans se nourrissent de lait, de café, de fromage, de légumes et de soupe; ils boivent du vin ou de la bière, et mangent rarement de la viande. Les journées de travail y sont de treize heures en moyenne.

En Turquie, pain blé, fèves, olives et poireaux, mouton.

En Angleterre, la nourriture ordinaire se compose de bœuf, de porc, de lard, de pommes de terre, de légumes, de fromage, de thé, de bière et de café. Le lait et le beurre y sont rarement servis. De la viande dans le nord.

En Ecosse, farine d'avoine, pain, pommes de terre, lait et beurre, thé, café, quelquefois du lard, rarement de la viande.

En Irlande, farine d'avoine, pommes de terre, lait, eau-de-vie et un peu de lard.

(Journal Officiel.)

Woonsocket, 12 — Hier avant-midi, un jeune Canadien du nom de Berthel s'est fait tuer par les chars en faisant traverser la voie ferrée à son cheval qu'il conduisait par la bride. Berthel fut frappé par la locomotive et lancé à une grande distance en côté de la voie. Il riblendement meurtri, il expira une heure après l'accident.

Au même endroit il y a quelques temps, une femme fut renversée par les chars; quand on alla la relever, le corps gisait d'un côté de la voie, et la tête de l'autre à quelque distance. Horrible. — *L'Etoile Canadienne*.

LE PAUVRE HOMME !

Le vieux prêteur sur gages de Chatam street, Mitchel Hart, est mort avant hier dans l'antique maison de Chatam street "Le nid aux pauvres" où il habitait depuis nombre d'années avec son frère Henry. Leur père, qui était prêteur sur gages, leur avait laissé une grande fortune qu'ils ont énormément augmentée, par leur commerce d'abord, ensuite par plusieurs spéculations qui leur ont toujours réussi. On aurait dit qu'ils avaient le pouvoir du roi Midas de changer en or tout ce qu'ils touchaient. C'est ainsi que, lors de la création du chemin de la Troisième avenue, alors que chacun croyait que l'entreprise ne réussirait pas les frères Hart achetèrent 22,000 actions, qu'ils payèrent de \$10 à 25 chacune. On sait ce que valent ces actions aujourd'hui. Leurs propriétés immobilières sont évaluées au moins à cinq millions de dollars. Quant à leurs valeurs mobilières, elles sont presque incalculables.

Ces deux richards vivaient aussi chichement que possible et ne sortaient que très-rarement de leur logis ruiné. Il y a 30 ans que le défunt n'avait été à Brooklyn, et il est mort sans avoir jamais vu Hoboken ni Staten Island. Il ne connaissait sans doute le proverbe que "pierre qui roule n'amasse pas de mousse."

• DECOUVERTE DU CAFÉ.

Vers le milieu du quinzième siècle, un pauvre arabe voyageait dans l'Arabie, lorsqu'un jour épuisé de fatigue, il s'arrêta près d'un bosquet. Comme il avait besoin de bois pour faire cuire son riz, il coupa des arbustes couverts de baies noires. Après que ce voyageur eut pris son repas, il découvrit que les baies, à demi-rôties, exaltaient une très-forte odeur. Il en recueillit un certain nombre, et on les échantillonna avec une pierre, il remarqua que leur arôme augmentait de beaucoup. Pendant qu'il admirait cela, cette pierre tomba par accident dans le vase qui contenait sa petite provision d'eau. Oh ! quel miracle ! Le liquide qui commençait à se corrompre, fut instantanément purifié. Il en porta à ses lèvres; il était frais et agréable, et un moment après, le voyageur avait si bien recouvré sa force et son énergie qu'il pouvait se remettre en route. L'heureux Arabe recueillit autant de baies qu'il put, et arriva à Aden, en Arabie, il informa le mufti de sa découverte. Celui-ci, intéressé par l'opium, souffrait depuis de longues années de l'influence de cette drogue empoisonnée.

Il essaya une infusion des baies rôties, et il fut si content d'avoir recouvré son ancienne vigueur, qu'il par re-

connaissance, il appela cet arbre *Coffea arabica*, c'est-à-dire force. Ainsi fut découverte la café.

MANUFACTURES DE FROMAGE.

La manufacture de fromage "Saint Laurent", à six milles à l'est de Cornwall a été établie il y a deux ans. En 1872, 7000 fromages ont été faits donnant en moyenne 55 livres chaque en 1871, 1000 ont été faits donnant en tout 90000 livres ou près de 50 tonneaux. La manufacture peut à présent donner 15 fromages par jour soit 850 livres. La quantité de lait fournie par les fermiers dans un rayon de six milles est d'environ 5000 gallons par jour, payés au taux de 8 centins par gallon de 10 livres ou si mieux aime le fermier une livre de fromage pour chaque gallon de lait. La manufacture charge deux centins et demi par livre pour faire le fromage.

Nous sommes à nous demander souvent pourquoi dans les comtés de L'aprairie, Napierville et Chambly, pays de pâturage par excellence, l'idée d'exploiter cette industrie profitable, ne vient pas à aucun de nos grands propriétaires. Nous croyons qu'ils gagneraient beaucoup. A cette saison de l'année le beurre ne se vend guère; si le lait était converti en fromage au lieu d'être tourné en beurre, l'avantage serait tout du côté des cultivateurs, le lait et le beurre se vendraient mieux toute l'année, et de plus on aurait dans ces localités l'avantage d'une industrie nouvelle, donnant de l'occupation, et laissant du capital dans le pays.

— *Négociant Canadien*.

BOUQUETS DANS LES CHAMBRES A COUCHER.

On lit dans la *France*, l'Bulletin de la santé publique par M. le docteur E. Decaisne :

Nous avons constaté, il y a quelques jours, dans une famille, des accidents produits par la présence d'un bouquet de lis dans une chambre à coucher, et il nous paraît utile, en cette saison surtout, de rappeler que la trop grande quantité de vapeurs aromatiques dégagées des plantes de la famille des liacées en particulier peut donner des maux de tête, des vomissements et des troubles nerveux plus ou moins accrus. On sait que les personnes qui arrachent la bêtoune pendant l'été deviennent ivres et chancelantes. Orfila racontait l'histoire d'une dame qui ne pouvait sentir l'odeur d'une décoction de graine de lin sans éprouver à la face une tuméfaction suivie de syncope. L'odeur de la jusquiame, du stramonium, du pavot, du noyer, cause un sommeil lourd et des maux de tête. Certaines odeurs, respirées à peu de distance de l'arbre, peuvent même quelquefois