

LOI CONCERNANT LES JOURNAUX

Nous croyons qu'il est nécessaire de faire connaître aux personnes à qui nous adressons notre journal, la loi qui protège la presse et qui se lit comme suit :

1° Toute personne qui retire un journal du bureau de poste, qu'elle ait souscrit ou non, que ce journal soit adressé à son nom ou à celui d'un autre, est responsable du paiement.

2° Toute personne qui renvoie un journal est tenue de payer tous les arrérages qu'elle doit sur abonnement ou autrement, l'éditeur peut continuer à le lui envoyer jusqu'à ce qu'elle ait payé. Dans ce cas, l'abonné est tenu de donner, en outre, le prix de l'abonnement jusqu'au moment du paiement, qu'il ait retiré ou non le journal du bureau de poste.

3° Tout abonné peut être poursuivi pour abonnement dans le district où le journal est publié, lors même qu'il demeurerait à des centaines de lieux de cet endroit.

4° Les tribunaux ont décidé que le fait de refuser de retirer un journal du bureau de poste, ou de changer de résidence et de laisser accumuler les numéros à l'ancienne adresse constitue une présomption et une preuve *rima facie* d'intention de fraude.

JEUX ET DIVERTISSEMENTS.

No 16. CHARADE

D'u cerveau détrapué mon yremier est l'jimage.  
 Mon second, paresseux, peu sage,  
 Ose aux passants tendre la main.  
 Enfin mon tout d'un guerrier inhumain  
 Dépeint assez l'ardente rage.

Solution du problème proposé dans le n° 10 du JOURNAL DES FAMILLES :

No 14.—CHARADE. Les mots sont : SOL—FAT—ARE.

HYGIENE PRATIQUE

Blessures

Lorsqu'une personne a été blessée, on doit aussitôt accourir à son secours et apporter à son soulagement tous les moyens dont on dispose. Si la blessure présente de la gravité, on enverra chercher un médecin, mais en attendant celui-ci, il ne faut pas abandonner le blessé, on doit le secourir en se conformant aux prescriptions suivantes :

Évitez de le fatiguer par la réunion d'un grand nombre de personnes autour de lui. Les secours doivent être donnés avec calme. Le premier soin sera de transporter le blessé s'il se trouve sur la voie publique, soit au poste le plus voisin, soit à son domicile. Deux personnes en entrecroisant leurs quatre mains peuvent former un siège pour le transport, à la campagne, on peut étendre le blessé sur une échelle couverte d'un matelas ou d'une paille.

Voici les soins à donner aux blessés en attendant l'arrivée du médecin.

"S'il y a une plaie," on découvre doucement la partie blessée, en coupant, au besoin, les vêtements avec des ciseaux, on lave la blessure avec une éponge ou un linge imbibé d'eau froide ; si cette plaie se compose d'une simple "coupure," après l'avoir lavée, rapprochez les bords et maintenez-les avec du taffetas d'Angleterre ou du sparadrop amolli à la flamme d'une bougie ou sur des charbons ardents. S'il y avait "hémorragie," on l'arrêterait par les moyens ordinaires.

"S'il y a une bosse ou contusion," appliquez sur la partie blessée des compresses d'eau fraîche avec addition de 15 à 20 gouttes d'extrait de saturne, ou 2 ou 3 pincées de sel pour un verre d'eau. Maintenez les compresses au moyen d'un mouchoir ou d'un bandage médiocrement serré, arrosez-les fréquemment.

"Si le blessé crache ou vomit le sang," on le place sur le dos ou sur le côté correspondant à la blessure, la tête et la poitrine éle-

vées, on lui fait avaler de l'eau fraîche par petites gorgées et on lui applique sur la poitrine ou sur le creux de l'estomac des compresses aussi froides que possible.

RECETTES FAMILIÈRES

Anguille à la broche

Après avoir dépouillé une anguille, et lui avoir coupé la tête, vous la viderez et la roulerez comme un cerceau, en l'assujettissant avec des brochettes et de la ficelle ; vous la poserez sur une tourtière ; mettez dans une casserole un morceau de beurre, des carottes et des oignons coupés en tranches, du persil, du laurier, du thym ; faites-leur faire quelques tours sur le feu, mouillez avec du vin blanc, ajoutez du sel, du poivre ; après avoir laissé bouillir une demi-heure cette préparation, vous la passerez au tamis sur l'anguille, et mettez le tout au four ; au bout d'une demi-heure ou trois quarts d'heure, vous l'enlevez de dessus la tourtière et l'assujettissez à la broche, après l'avoir enveloppée de papier huilé.

Carpe grillée

La carpe étant vidée et écaillée, on la fait mariner pendant une heure dans de l'huile assaisonnée de poivre, sel, persil ciboules hachés, puis on la met sur le gril et on la fait cuire à un feu doux. Dressez la carpe ainsi cuite, et versez dessus une sauce blanche mêlée de câpres.

Carpe frite.

La carpe étant écaillée et vidée, on la fend par le dos de manière que la tête soit séparée en deux, après avoir donné quelque coups de couteau sur la grosse arête afin que la carpe ait une forme bien plate, saupoudrez de farine, et on la fait frire.

L'ESPRIT DE TOUT LE MONDE

M. et Mm<sup>e</sup> se disputent :  
 —Prenez garde, madame, dit à la fin le mari, vous allez me faire sortir de mon caractère !  
 —Eh ! sortez-en donc ! vous ne pouvez qu'y gagner.

Un avocat qui était fort noir fit faire son portrait par un peintre, et le laissa longtemps chez lui sans le retirer. Le peintre lui dit un jour : " Monsieur, si vous ne retirez pas votre portrait l'hôte de la Tête-Noire me le demande pour son enseigne.

JOURNAL DES FAMILLES

Paraissant le samedi.

Invariablement payable d'avance

Un an \$1.50 | Six mois 75cts | Quatre mois 50cts | Deux mois 25cts

Tout nouvel abonné de six mois ou d'un an recevra gratuitement et franco, tous les numéros parus depuis le 1er janvier 1887.

Nous engageons ceux de nos agents qui vendent notre journal au numéro, de bien vouloir régler avec nous le 1er de chaque mois afin de faciliter notre administration.

LISTE DE NOS AGENTS

- A Québec : M. F. BELAND, 264, rue Saint-Jean.
- Ottawa : MM. P. C. GUILLAUME, coin des rues York et Sussex, et MICHEL RATTEY, 298, rue de l'Église.
- Lévis : MM. MERCIER & Cie.
- Joliette : M. ALBERT GERVAIS.
- Saint-Hyacinthe : M. CHARPENTIER.
- Saint-Jérôme : M. R. MAILLIOT.
- Lanoraie : M. J. N. CREPEAU.

LOUIS BELAIR, éditeur.