

10. On prend 3 bonnes poignées de feuilles tendres de Cassis, on les dépose dans un bocal et l'on verse par-dessus une pinte de bon alcool à 86 ou 90 degrés; on laisse macérer les feuilles dans l'alcool pendant quinze jours; au bout de ce temps, on retire l'alcool, qui a pris une teinte verte très-prononcée, tandis que les feuilles de Cassis sont devenues blanches.

On passe une chopine d'eau sur les feuilles pour leur enlever le peu d'alcool qu'elles ont absorbé et on recuit cette eau à l'alcool.

20. On fait fondre 2 livres de sucre blanc, de belle qualité, dans une chopine d'eau sur un feu très-doux. Lorsque le sucre est refroidi, on procède à la confection de la liqueur de la manière suivante:

Dans un vase en verre, en faïence, en grès et en bonne terre vernissée, on verse d'abord l'alcool qui a servi à l'infusion des feuilles, ensuite le sirop de sucre. On ajoute une once d'eau de fleurs d'orange et l'on mélange bien le tout ensemble au moyen d'une spatule de bois ou d'une cuiller, afin que l'alcool et le sucre entrent en combinaison.

Comme toutes les liqueurs, celle-ci a besoin d'être filtrée à travers une chausse de laine garnie de papier sans colle, blanc et bien lavé. Après filtration, on met en bouteilles, et la liqueur est bonne à consommer.

L'expérience a démontré que cette liqueur gagne beaucoup en vieillissant. Après deux ou trois mois de fabrication, ces principes se trouvent fondus ensemble, et la liqueur, qui est d'une belle couleur verte, flatte l'œil, l'odorat et le goût, de manière à rivaliser avec la meilleure chartreuse.

Nous la recommandons à cause de sa bonté et de la facilité avec laquelle on peut la fabriquer dans le laboratoire du liquoriste comme dans tous les ménages de nos cultivateurs.

**EMPLOI DU CASSIS (GADELLE NOIRE) ET DES FEUILLES DE CASSIS COMME REMÈDE, ET COMME UN PUISSANT STOMACHIQUE PRÉFÉRABLE AU THÉ.**

*Emploi des feuilles de Cassis comme médicament ou comme digestif.*—Les feuilles de cette plante, écrasées et appliquées sur les coupures, sur les panaris et les tumeurs qui affectent l'extrémité des doigts, calment la douleur et hâtent la guérison.

Ces mêmes feuilles, infusées dans du vin blanc, peuvent être conservées et servir, au besoin, pour être appliquées sur des piqûres de guêpes, d'abeilles, de moucherons. Enfin, on emploie les feuilles de cassis à préparer un vin destiné à donner du ton à l'estomac. Il suffit de faire infuser pendant 24 heures deux poignées de feuilles dans une bouteille à large col, remplie de vin blanc et bien bouchée. Ce vin se prend à la dose d'un verre de vin ordinaire une ou deux fois par jour, une heure avant le repas, et il faut avoir soin de remettre à mesure une nouvelle quantité de vin, de manière qu'il surnage toujours au-dessus des feuilles. Les mêmes feuilles peuvent servir pendant quinze jours, si l'on a la précaution de tenir la bouteille bouchée et dans un endroit frais. On les emploie fraîches ou desséchées. (*Dictionnaire de la vie pratique* par BÉLEZE.)

*Infusion.*—Le Cassis (*ribes nigrum*), outre les avantages qu'il offre lorsqu'on l'emploie comme liqueur, en présente un autre malheureusement trop peu connu: je veux parler de ses feuilles qui, prises en infusion, ont une propriété stomachique supérieure au thé.

Les feuilles s'emploient à l'état frais et à l'état sec. Dans le premier cas, on les récolte en été, et on les laisse sécher pendant quelques jours, à l'ombre: on les emploie en infusion, comme on le fait du thé, à raison de 15 à 20 pour une pinte d'eau. À défaut de feuilles, les jeunes bourgeons, et même le bois, peuvent servir au même usage.

**Petite Chronique**

—Le comité d'agriculture américain, a fait rapport que la production totale du blé dans les Etats-Unis en 1872, est de 249,997,000 boisseaux, ce qui donne une augmentation de 12,275,000 boisseaux sur l'année précédente.

**COLLEGE DE STE. ANNE**

La distribution solennelle des prix aura lieu VENDREDI le 27 JUIN, à sept heures du soir.

Les parents des élèves et les amis de l'Education sont respectueusement priés d'y assister.

Sté. Anne, 19 juin 1873.



**EMIGRATION CANADIENNE A MANITOBA.**

La société Canadienne d'émigration à Manitoba, persuadée des immenses avantages qui attendent l'émigré dans les territoires de la Rivière-Rouge, attire l'attention des classes ouvrières, agricoles et mercantiles sur les faits suivants, à savoir:

**POPULATION DE MANITOBA, ETC.**

La population de Manitoba est d'environ 25,000 âmes dont près de la moitié est d'origine canadienne. Les paroisses et les écoles sont sur le même pied que dans la Province de Québec. Les taxes sont très-légères, et le même système de gouvernement qu'à Québec prévaut à Manitoba. Dans les cours de justice comme dans la Législature, on se sert des langues anglaise et française.

**MARCHÉS, ETC.**

L'argent est extrêmement abondant dans Manitoba, et les prix pour l'ouvrage sont très-élevés durant la saison d'été. C'est ainsi qu'un journalier est sûr d'au moins deux piastres (\$2.00) et un ouvrier de deux piastres et demie à (\$3.50,) trois piastres et demie par jour. Les couturières sont rares et recherchées. Les domestiques, soit garçons ou filles, gagnent des gages très-élevés et sont très-rares. Les bons cultivateurs sont certains de s'y gagner une jolie aisance dans un petit nombre d'années, surtout ceux qui pourraient commencer avec un capital de quelques centaines de piastres.

La construction des chemins de fer qui va commencer cet été dans Manitoba, la construction des édifices du Gouvernement, la construction d'un pont considérable sur la Rivière-Rouge, sans parler d'une foule d'autres entreprises publiques et privées permettent de faire espérer de l'ouvrage de toute espèce à ceux qui émigreront à Manitoba.

**UNE TERRE DONNÉE GRATUITEMENT.**

Tout cultivateur ayant 21 ans, en arrivant à Manitoba, a droit à une belle terre, à son choix, de 160 acres, en don gratuit (homestead), pourvu qu'il s'établisse sur cette terre et la cultive. Au bout de cinq ans, le Gouvernement lui donne son titre.

Les terres sont des terres de prairie sur lesquelles le cultivateur peut dès la première année de son arrivée semer et récolter. Les pâturages sont de première classe.

On calcule qu'un habitant peut se bâtir lui-même une maison rustique ou chantier à peu de frais.

Le bois de chauffage s'obtient assez facilement, soit que le cultivateur le prenne sur sa terre (si elle est en partie boisée), soit qu'il aille le chercher lui-même à une courte distance.

À partir du 20 juin prochain, le prix du passage de Toronto à Fort Carry ou St. Boniface, Manitoba, sera de quinze piastres (\$15.00) pour les adultes, et de sept piastres et demie (\$7.50) pour les enfants au-dessous de douze ans. Les passagers se nourrissent, et le Gouvernement, à partir du Lac Supérieur, vend les provisions aux émigrants au prix coûtant. Le trajet dure environ quinze jours.

Voici d'ailleurs l'annonce du Gouvernement d'Ottawa, à ce sujet: