l'Eglise et envers sa tribu, et surtout un modèle de sobriété. Souvent, je l'ai entendu me dire: "J'ai vécu heureux, content toute ma vie, parce que jamais une goutte d'eau-de feu n'a brûlé mon cœur.'

"La tribu disparaît vite, me disait un chef au sortir de la chapelle. En quelques mois, nous avons enterré Philippe Vincent, Madame Gourdeau, née Picard, et deux de ses enfants, et voilà maintenant le grand père! C'est le sang de notre cœur qui s'en va.'

A. N. MONTPETIT.

## CAUSERIE SCIENTIFIQUE.

Grave assertion au sujet du café au lait.—Soupe de cuir.—Un journal anti-Martinique.—Un conte scientifique.—Excursion dans une tannerie. - Fabrication du cuir et de la colle-forte.—Anne, ne vois-tu rien venir?—Qu'est-ce que la gélatine?—Digestion du lait et du café.—Les buycurs thé.-Conseil aux femmes nerveuses.

-Prenez-vous du café au lait, ami lecteur?

---Certainement.

Savez-vous alors ce dont vous faites usage?

Parbleu, lait, café, c'est clair.
Non, vous êtes dans une erreur profonde; le café au lait, c'est de la soupe de cuir.

Voilà du moins ce que nous apprend un journal de Montréal qui consacre plus d'une colonnne à la reproduction d'un article tendant à prouver ce fait extraordinaire. D'après cette assertion, vous avez mangé dans le cours de votre vie plus de cuir qu'il n'en faut pour construire une paire de bottes à la Napoléon. On apprend du nouveau tous les jours.

Les erreurs scientifiques se propagent malheureusement plus vite que les vérités scientifiques. Erra e huma um es. Ne court-il pas cependant dans le monde assez de préjugés sur l'alimentation sans en grossir le nombre sous prétexte de

Ainsi, jusqu'à présent, votre café au lait ne vous a jamais fait de mal à l'estomac, vous croyez le digérer parfaitement, vous a jamas sait de mal à l'estomac, vous croyez le digérer parfaitement, vous vous imaginez qu'il donne des forces, active la digestion et nourrit l'organisme? Erreur, suivant le journal en question. Le café au lait ne digère pas, ne nourrit pas : conséquence, prenez du café à l'eau, ou n'en prenez pas du tout. Je doute que

messieurs les épiciers goûtent cette dernière conclusion.
Allons, trève de plaisanterie. L'hygiène est chose sérieuse, et il serait déplorable qu'on se privât de café au lait qui est un bon stimulant et un bon aliment, du moins pour certaines constitu-tions, pour avoir lu un article basé exclusivement sur une er-reur. Voyons donc l'argument du journal.

L'auteur s'adresse d'abord à ses aimables lectrices (galant qu'en pensez-vous?) et les prie de ne pas faire la moue s'il leur démontre qu'elles prennent tous les jours de la soupe de cuir. Il voudrait ensuite les conduire par la main dans une tanneric pour leur faire suivre toutes les tranformations d'une peau de veau depuis le moment où elle quitte la main du boucher jusqu'à celui où elle est livrée au bottier ou au sellier.

Mais, mon cher, si vous tenez vos lectrices par la main, com-ment pourront-elles se boucher le nez lorsque les odeurs parfumées des tanneries viendront frapper leur odorat?

Désespérant de vaincre la répugnance de ses aimables lectrices, l'auteur se contente de les faire suivre en espr t la transformation des peaux de veau.—Allons, êtes-vous spirite pour donner la seconde vue à vos lectrices?

Alors commence une longue et interminable description de la manière de fabriquer le cuir et la colle-forte. plique, avec force commentaires sur la difficulté de digestion des vicilles semelles, l'union de la gélatine qui existe dans la peau avec le tannin de l'écorce de chêne. Majeure.

—Voyez-vous venir le café au lait?—Non.

-Ni moi non plus. Attendez cependant, voici la mineure Or, toujours d'après le même auteur, le lait est en grande partie composé de gélatine, et en ajoutant au lait une quantité suffisante de tannin, vous obtenez un nouveau produit imputrescible comme le cuir et comme lui indécomposable par le suc gastrique de l'estomac. Nous arrivons au café. Cette déli-cieuse liqueur contient du tannin qui, mis en contact avec le lait, se combine avec la gélatine et forme...du cuir.

Conséquence,—" Eh! bien, s'écrie triomphalement notre au-teur, n'est-ce pas de la soupe de cuir que nous mangeons en prenant du café au lait? C'est la science qui nous apprend cela." Quelle science! Il manque un tout petit appui pour donner à ce raisonnement une solidité inébranlable. C'est que....le lait ne contient pas de gélatine!

Qu'est-ce que la gélatine?

C'est une substance organique, de consistence variée, incolore, fade, inodore, devenant molle et élastique dans l'eau froide, soluble dans l'eau bouillante, d'où elle est précipitée en matière insoluble par le tannin, s'épaississant en colle par le feu, formant une gelée tremblante par le refroidissement de sa disso-lution concentrée. On l'extrait par entier priongé des os, des tendons, des ligaments, de la peau et autres débris des animaux, ainsi que de la membrane interne de la vessie natatoire de quel-ques poissons. Un grand nombre de chimistes prétendent même que cette substance est de production artificielle et n'existe pas toute formée dans les substances animales, mais qu'elle résulte d'un changement de composition que ces parties éprouvent par l'action prolongée de l'eau bouillante.

Eh! bien, trouvez-vous cette substance dans le lait? Qui ne connaît la composition de ce liquide? Abandonné à lui-même, le lait se sépare peu à peu en trois parties: la crème, formée d'une grande quantité de matière butyreuse, d'un peu de caséum et de sérum, occupe la partie supérieure; la caséine forme le caillot; enfin le petit lait, liquide jaune verdatre composé d'eau, d'acide, d'un peu de matière caséeuse en dissolution, de sucre

de lait et de tous les sels du lait. Voyez-vous là de la gélatine? A quoi sert de blesser le fin odorat des aimables lectrices d'un journal, en les conduisant dans les tanneries quand il faut aboutir à un tel résultat?

Si l'auteur s'était borné à faire voir que les substances albuminoïdes du lait, telles que la caséine, peuvent former, avec le tannin du café, une combinaison jusqu'à un certain point indé-composable à l'air libre, à la bonne heure. Mais de là à nous faire croire que nous mangeons tous les jours, en prenant notre thé ou notre café, de la soupe de cuir, il y a loin.

L'auteur lui-même a quelques scrupules, il répond aux objec-

tions qu'il prévoit devoir susciter.

Le café au lait, dit-il, est pour certaines gens un véritable purgatif.—D'accord, mais ne sait-il pas que le lait pur lui-même agit pareillement chez un bien plus grand nombre de per-

sonnes? Loin de constituer alors une objection, l'addition du café tempère cet effet par son action astringente et stimulante. Le lait seul, pour certains tempéraments lymphatiques, est affadissant, bouffit toutes les chairs et augmente les sécrétions muqueuses. Alors on ne doit pas le conseiller même, sous forme café au lait, mais il est bien clair que ce dernier sera moins

nuisible alors que le lait pur.
Bien plus, l'auteur prétend que le café au lait ne passe pas dans les intestins et est retenu dans l'estomac jusqu'à ce qu'il soit poussé par le repas suivant. Erreur, le café au lait se di-gère, car rien n'empêche sa coagulation par le suc gastrique et l'action subséquente de ce liquide sur le caillot.

Les buveurs de thé ont sans doute suivi flegmatiquemet cet exposé en pensant que les buveurs de café devaient seuls por ter intérêt à cette question. Détrompez-vous, amis buveurs de thé, votre estomac doit être re ouvert d'une épaisse couche de cuir, puisque le thé vert contient 8 par cent de tannin, et le thé Souchong jusqu'à 10 par cent. Attention, ne mettez plus de lait dans votre thé, songez à la soupe de cuir.

Je n'entre pas ici dans la question de savoir si le thé et le café peuvent être nuisibles à certaines personnes, surtout aux femmes nerveuses, et utiles à d'autres, comme, par exemple, celles qui s'occupent de travaux intellectuels. Cela nous conduirait à examiner les propriétés excitantes et nutritives de ces deux substances. Il faudrait en arriver peut-être à prohiber le thé et le café à toutes celles de nos lectrices qui ressentent cette impressionnabilité soudaine du centre épigastrique, ces anxiétés précordiales, ces tressaillements involontaires à la plus légère surprise, enfin ces vapeurs et ces spasmes qui dénotent la mobilité nerveuse.

Comme ces personnes font ordinairement un grand usage de ces deux boissons, je courrai risque d'être anathématisé par un grand nombre de mes lectrices. Il vaut mieux tourner la diffi-culté en ménageant la colère féminine et en conseillant à tous les buveurs de thé ou de café au lait de redouter le moins possible ces soupes de cuir. Croyez-en votre expérience, ces breuvages sont excellents, de digestion facile et conviennent à la plupart des estomacs

DR. GEORGES GRENIER.

## L'EXPOSITION.

Je viens de j ter un coup-d'æil et de faire deux ou trois zigzags sur le terrain réservé à l'Exposition. C'est étroit peut-être, mais parfaitement disposé et pittoresque, on ne peut jamais désirer mieux. Un pas au-delà des portes Saint-Jean et Saint-Louis et nous y sommes. Sur le rebord des fossés, qui bientôt ne seront plus que des ravins, et suivant leur ligne irrégulière se dresse une clôture en planches brutes, de 12 à quinze pieds de hauteur, fortifications d'un genre nouveau destinées à protéger l'agriculture et l'industrie contre les regards des curieux indiscrets. Et ici, comme partout du reste, on appelle curieux indiscrets ceux qui ne paient pas pour voir.

Ce terrain se partage en deux enclos, dont le premier, celuiqui occupe les glacis, est un polygone irrégulier; l'autre est à peu près quarré. Une rue non habitée, pour la bonne raison n'est pas bâtie, le traverse dans toute sa longueur, de Pouest à l'est. J'en évalue la superficie à douze ou quinze arpents. Dans l'enclos des glacis, on construit en ce moment deux bâtiments en bois de 60 à 80 pieds de longueur, sur environ 30 de largeur. L'un est destiné à recevoir le foin, l'avoine, les poix, le son, pour les animaux exposés, l'autre aux rafraichissements, pour vous, mesdames, pour nous, messieurs.

L'enclos principal ou le grand quarré contient, outre les construction du glacia um, deux autres bâtiments presqu'entièconstruction du giacia um, acux autres batiments presquentierement achevés. C'est une autre salle de rafraichissements et une remise pour les voitures. Tout le long de la clôture, au nord et à l'est, on a dressé des appentis, partagés en loges de 12 pieds de profondeur sur 6 de largeur. Le cloisonnage, soutenu par quatre jumelles, est en planches embouffetées, et le terrain nivelé, convenablement nettoyé, n'attend plus que la litiere des chevaux et des bestiaux. Des loges à peu près semblables ont été ménagées dans l'enclos des glacis, le long de la clôture qui borde les fossés.

L'industrie a pris pour elle seule tout le glaciarum, édifice mesurant 175 pieds de longueur sur 58 de largeur, y compris une plateforme de 12 pieds, heureusement disposée pour recevoir les charrues, les faucheuses et tous les instruments ara-

Il n'y aura qu'une porte d'entrée, sur la rue de division dont j'ai parlé tout à l'heure et une porte de sortie sur la rue Saint-

Nous comptons déjà, dans ce district, 160 exposants, dont plus de la moitié se compose de Canadiens-Français. rappelant que l'année dernière, Québec n'avait que trois exposants à la grande Exhibition de Montréal, nous avons lieu de nous feliciter de notre bonne volonté et de nos efforts

Un article avait été omis sur la liste des prix proposés au

concours agricole, c'est l'anis; pas de prix pour l'anis. M. B., cultivateur intelligent de Saint-Jean-Port-Joly, se présente au Burcau et demande s'il pourrait faire figurer de l'anis à l'exposition.

-Certainement, monsieur.

Si je vous le demande, c'est, voyez-vous, qu'il n'en est pas fait mention dans votre liste de prix.

C'est un oubli que le Comité saura bien réparer. Quelle quantité vous proposez-vous d'exposer?

trois minots, si vous voulez.

qu'il parait.

-Assez en grand, de fait, car j'espère pouvoir en mettre. cette année, environ 250 minots, ou si vous l'aimez mieux, 10,000 livres sur le marché.

—Dix mille livres!

-Comme vous dites, monsieur, dix mille livres.

-Et à qui le vendez-vous?

—A M. Chaput et à M. Tiffin, de Montréal, je le leur vends dix centins la livre.—Celui qu'il font venir de France leur conte quinze centins et ne vaut pas davantage.

-A ce compte, vous espérez cette année, vendre de l'anis pour une somme de mille piastres.

Je l'espère monsieur.

-Et comment cultivez-vous cette graine?

La culture de l'anis est des plus simples. Nous le semons une fois pour toujours. C'est une plante vivace qui se reproduit et se multiplie d'elle-même et sans soin de notre part. Je fais ma récolte d'anis dans une prairie de vingt âcres, où il croit çà et là, par talles. Comme il mûrit avant le foin, nous le coupons sans trop causer de dommage à la prairie. Après l'avoir

battu il ne nous reste plus qu'à le passer au crible, qui met la graine au net et prête à être portée sur le marché.

-Y a-t-il longtemps que vous faites cette culture? Environ huit ans

-Voyant les profits que vous en retirez, vos voisins ont dú

tive l'anis en grand.

-J'ai recueilli la leçon et j'en fais part à toute la classe agricole. Puisse-t-elle savoir en profiter.

Pardon Monsieur, dans tout Saint Jean je suis le seul qui cul-

A. N. Montpetit.

Québec, ce 3 sept. 1871.

## L'ACADIE.

Tous les Canadiens-Français qui visitent la Nouvelle- $\Sigma$ cosse ne peuvent s'empêcher de s'émouvoir au souvenir des choses tristes et glorieuses que rappelle cette terre autrefois appelée l'Acadie; car là ont souffert des hommes français et catholiques comme nous, et venus dans le Nouveau Monde, comme nos ancêtres, pour fonder une autre France.

M. Genand écrit dans l'Ordre les impressions qu'il a éprouvées en parcourant ce pays.

"En parcourant cette terre si remplie de souvenirs, l'esprit se reporte involontairement vers l'histoire si triste et si consolante à la fois de la famille acadienne. C'est à Windsor, dans le Bassin des Mines, et dans un circuit d'une trentaine de lieues, le Bassin des Mines, et dans un circuit d'une trentaine de neues, que vécut pendant de longues années, riche et heureux, ce pauvre petit peuple si indignement traité par l'Angleterre de 1755 et dont on retrouve encore partout, dans ces provinces, des débris qui ont résisté à la tempête. C'est encore dans ces environs que se trouvaient naguère les paroisses de Pipiguit, de l'angle Piècles aux Conards B. ang Bussin et Grand-Pré où la Cobeguit, Rivière-aux-Canards, Beau-Bassin et Grand-Pré où la race acadienne s'illustra par des travaux de dessèchement et de culture qui lui attirèrent l'admiration des Anglais eux-mêmes et qui ont fait dire à M. Rameau que leur histoire, comme celle des Hollandais, est écrite tout entière dans leurs marais. "Nous avons passé par Grand-Pré. En vain avons-nous voulu

retrouver les traces de ce village si harmonieusement chanté par Longfellow et par Lemay: rien. Soule la brise, en passant, nous jette le nom d'Evangeline, et l'imagination réveuse croit apercevoir dans la pénombre du souvenir cette infortunée jeune fille qui, mariée le 4 septembre 1755, se voit, le lendemain, vio-lemment arrachée par la proscription à l'amour de son Gabriel, passe toute sa vie à le chercher jusqu'au jour où, visitant les malades dans un hopital de Philadelphie, elle le trouve mourant et ne lui est réunic que dans le tombeau. Comme malgré soi on se sent ému en songeant aux mélancoliques épisodes de cette histoire si touchante; et l'on ne peut s'empêcher de murmurer avec mon cher Pamphile, le poète canadien:

vicille forêt, salut! Mais tous ces cœurs candides Qu'on voyait tressaillir comme les daims timid s Que le cor du chasseur a réveilles soudain.
Que sont-ils devenus? Je les appelle en vain!.....
Et le joli village ave : ses tits de chanme?
Et la petite église avec son leger dôme?
Et l'heareux Acadien qui voyait ses beaux jours Couler comme un ruisseau dont le paisible cours Traverse des forêts qui le voilent d'ombrage.
Mais réfléchit aussi du ciel la pure image?
Parbuit la solitude, aux foyers comme aux champs!
Plus de gais laboureurs! la haine des méchants.
Un jun, les a chassés comme au bord d'une grève Le sable frémissant que la brise soulève
Roule en noirs tourbillons jusqu'au plus haut de l'air Et sème sur les flots de la bruyante mer!
Le hameau de Grand-Pré n'est qu'une souvenance; Le saule y croit, le merle y siffle sa romance.
Mais, aucls que soient les malheurs et les persécuti

Mais, quels que soient les malheurs et les persécutions qui l'affligent, une race qui a la Foi pour guide ne meurt pas. La famille acadienne, qui comptait 18,000 âmes lors de sa dispersion, s'élève aujourd'hui à 23 ou 24,000 âmes dans la Nouvelle-Ecosse; elle est disséminée dans les comtés de Richmond, Digby, Yarmouth, Inverness, Sydney et Halifax. Sa principale industrie

Nous appelons l'attention des hommes d'affaires et cultivateurs sur les réflexions suivantes, que M. L. E. Morin publiait dans le Pays la semaine dernière :

Nous recevons de toutes parts les nouvelles les plus favorables des récoltes, mais jusqu'à présent, peu de grain nouveau a été offert sur le marché. Les cultivateurs ne doivent pas se faire illusion et compter sur des prix extraordinaires.

L'orge principalement commandera relativement un prix très-bas, si on veut se souvenir des cours qui existaient lors du traité de réciprocité. Nous croyons, à ce propos, entrer dans quelques détails qui ne sont pas hors de saison. On se souvient que lors du traité de réciprocité, l'orge se vendait de 5s. 6d. à 6s. et souvent au-delà de ce prix. Il existait alors une demande considérable pour les Etats-Unis, demande qui, depuis le rappel du traité, est devenue presque nulle sur les marchés du Bas-Canada. Le rappel du traité de réciprocité est-il seul cause de cet état de chose? Nous oscrions répondre affirmativement, mais nous croyons qu'il y en a aussi une seconde. On se souviendra que lors de l'existence du traité de réciprocité le Haut-Canada cultivait largement le blé qui, relativement, se vendait à meilleur marché que l'orge. Les cultivateurs Haut-Canadiens qui, nous devons le confesser, possèdent une meilleure éduca-tion que nos Bas-Canadiens et s'adonnent plus à la lecture des -Oh! la quantité qu'il vous plaira de désigner. Un, deux, journaux, ne furent pas lents à s'apercevoir de l'avantage de rois minots, si vous voulez.

—Trois minots! dites-vous? Vous le cultivez en grand à ce livrer à la culture de l'orge sur une plus grande échelle. Le rendement fut très-satisfaisant et la qualité de l'orge était supérieure à celle qu'on récoltait dans le Bas-Canada, et se vendait proportionnellement à un prix beaucoup plus élevé que le blé.

Les Américains changèrent leur champ d'opération. Ils commencèrent leurs achats sur les marchés du Haut-Canada et peu à peu abandonnèrent ceux du Bas-Canada. De vendeurs sur les lieux de production, nos cultivateurs deviennent eux-mêmes exportateurs, et comme il y avait contre eux un droit de 15 centins par minot plus le transport, les commissions, etc., il arriva plusieurs fois que le produit net des consignations se résumait en pertes sérieuses pour les expéditeurs, principalement quand l'article arrivait sur un marché encombré

Nous n'entrerons pas, pour le présent, dans de plus longs détails; nous demanderons seulement si nos cultivateurs ne devraient pas songer sérieusement à changer leur système et tenter d'ensemencer leurs terres avec d'autres grains. C'est là une question dont les chambres de commerce, qui s'établissent dans les campagnes, devraient se saisir et faire connaître leur opinion aux cultivateurs de leurs localités respectives. Il n'y a pas le moindre doute que l'orge, vu l'abondante récolte de cette