

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

L'Institut a numérisé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de numérisation sont indiqués ci-dessous.

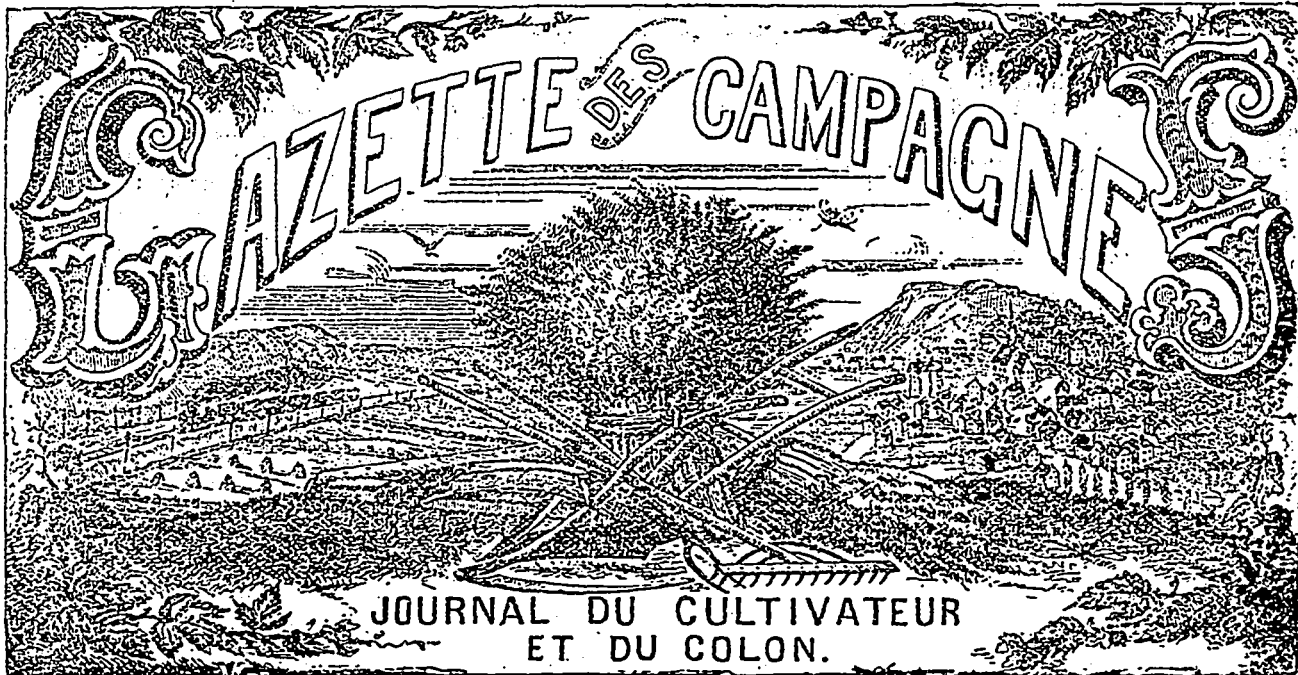
- Coloured covers /
Couverture de couleur
- Covers damaged /
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated /
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing /
Le titre de couverture manque
- Coloured maps /
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black) /
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations /
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material /
Relié avec d'autres documents
- Only edition available /
Seule édition disponible
- Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin / La reliure serrée peut
causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la
marge intérieure.

- Additional comments /
Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

- Coloured pages / Pages de couleur
- Pages damaged / Pages endommagées
- Pages restored and/or laminated /
Pages restaurées et/ou pelliculées
- Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- Pages detached / Pages détachées
- Showthrough / Transparence
- Quality of print varies /
Qualité inégale de l'impression
- Includes supplementary materials /
Comprend du matériel supplémentaire

- Blank leaves added during restorations may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from scanning / Il se peut que
certaines pages blanches ajoutées lors d'une
restauration apparaissent dans le texte, mais,
lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas
été numérisées.



Si la guerre est la dernière raison des peuples, l'agriculture doit en être la première.
Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.

ABONNEMENT : \$1 PAR AN.

Editeur-Propriétaire : FIRMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JEUDIS

PRIERE A NOS ABONNES DE PAYER AU PLUS TOT.
reta. dataires

CAUSERIE AGRICOLE

DE LA PANIFICATION DES FARINES—(Suite).—*Falsification des farines.*

SOMMAIRE

Causerie Agricole: De la panification (Suite et fin)—Falsification des farines.—Falsification de la farine de froment avec celle d'autres céréales.—Falsification par la farine des légumineuses.—Falsification de la farine par des matières inorganiques.—Addition de l'alun dans le pain; moyen de reconnaître s'il y a de l'alun.

Recue de la Semaine: La persécution religieuse a cessé au Brésil; mais elle sévit encore en Allemagne, en Italie et Suisse.—Progrès du bien en France et en Espagne.—La Russie et la Turquie ne réussissent pas à dissimuler leur hostilité à l'Eglise.—Les menaces de la guerre.—La santé de Pie IX.—Election à Charlevoix.—Convocation des Chambres Fédérales, pour la dépeche de affaires.—La question des immunités.

Sujets divers: Election des officiers et directeurs des Sociétés d'agriculture pour les comtés de Portneuf, Beauce, Lévis, Chambly, Laprairie, Montmorency No 2, et Champlain.—Les cercles agricoles—Cercle agricole à Chambly; B. P. Benoit, promoteur des cercles agricoles; Election des officiers du cercle agricole de Chambly.—Origine, formation et composition de la tourbe.—Les engrais.—Le testament d'un cultivateur.

Petites chroniques: La Tempérance à Toronto.—La pêche au lac Taché.—Le Canada à Philadelphie.—La France agricole

Recettes: Moyen de hâter la germination des grains.—Donnez des oignons aux enfants.

30. On a proposé d'essayer la farine, en en faisant une pâte et de statuer sur la valeur de cette farine, en tenant compte de la quantité d'eau absorbée, mais la faculté d'absorption varie avec la température de l'année, la nature du sol, etc., etc. On ne peut donc pas admettre ce procédé.

40. La pesanteur spécifique offre encore trop d'incertitude.

50. La coloration par l'action de l'eau et de l'iode présente trop de difficultés d'appréciation pour être conseillée.

60. On a indiqué l'odeur et la saveur dégagés par l'action sur les farines des acides sulfurique et chlorhydrique (huile de vitriol et esprit de sel.) Ces caractères sont difficiles à saisir, et un chimiste n'oserait se prononcer sur de semblables indices; il en est de même, quant à la différence de coloration produite par l'action successive des acides nitrique, hydrochlorique et par le nitrate de mercure.

Nous recommandons donc spécialement le suivant qui, d'après le *Livre de la Ferme*, a toujours réussi, et qui est assez exact pour découvrir la présence de la féculé, sans toutefois pouvoir servir à en déterminer les qualités.

On prend: une demi once de farine et la même pesanteur de grès en poudre, puis deux onces d'eau. On procède comme suit: On titrera les deux premières substances, dans un mortier de marbre ou de porcelaine, pendant cinq minutes; on ajoute ensuite l'eau par petites portions, et l'on forme ainsi une pâte. On délaye cette pâte

dans de l'eau, et l'on filtre. L'eau ainsi obtenu est claire et limpide. Lorsque le tout est filtré on prend une once de ce liquide, qu'on met dans un verre à expérience, et on y ajoute une égale quantité d'eau iodée, préparée au moment de s'en servir et de la manière suivante :

Si l'on opère comparativement sur de la farine pure et sur de la farine mêlée de féoule dans la proportion seulement de 5 par 100, on voit : 1^o que l'eau qui provient de la farine pure est colorée en rose tirant sur le rouge, et que cette coloration disparaît d'autant plus vite que les froments ont été récoltés et les farines fabriquées par un temps plus humide ; 2^o. que si l'on a opéré sur de la farine féoulée, la liqueur fournit une couleur qui tire sur le violet foncé, couleur qui disparaît plus difficilement, qui persiste plus longtemps. Comme on voit, ce procédé est assez simple et demande peu de temps.

On peut encore arriver au même résultat par le procédé suivant : On mêle un tiers d'once de la farine à essayer avec 1 gros de bicarbonate de soude ; on y ajoute successivement et par petites proportions 2 onces d'eau. Le mélange étant fait, on le met dans un verre à pied, et on y verse par petites portions, deux ou trois cuillerées de vinaigre et une cuillerée d'eau. Il y a effervescence et production d'écume, formée de gluten et d'une partie de la farine ; on continue d'y ajouter de l'eau et du vinaigre jusqu'à cessation de toute effervescence ; alors on enlève l'écume, et on verse dans le liquide deux cuillerées à bouche d'eau iodée, préparée comme nous l'avons dit plus haut et une cuillerée à café d'alcool (esprit de vin).

Si l'on opère sur de la farine pure, on retrouve la coloration rosée qui disparaît en peu de temps, tandis que si l'on a opéré sur de la farine féoulée, le précipité se divisera en deux parties ; la féoule teinte en bleu descendra au fond du vase et conservera sa couleur, tandis que l'amidon de froment, plus léger, occupera la partie supérieure et se décolore.

Falsification de la farine de froment par celle d'autres céréales.—On falsifie très souvent la farine de froment avec celles de riz ou de blé-d'inde.

On reconnaît la farine de blé-d'inde par le procédé suivant : Un mélange de la farine suspecte mis en contact avec de l'acide nitrique étendu d'eau, puis avec une solution de sous carbonate de potasse, offre les caractères suivants :—Si la farine contient de 4 à 5 par 100 de blé-d'inde, il se forme des flocons jaunâtres, qui, après le dégagement de l'acide carbonique, sont entourés de points jaunâtres très-faciles à reconnaître. Si l'on met la farine suspecte en contact avec 12 à 16 par cent de potasse caustique, le mélange prend une couleur verdâtre plus ou moins intense.

Mais avant tout, nous pensons que les recherches du gluten est un moyen des plus rationnels. Voici comment nous opérâmes : On extrait le gluten par le procédé que nous avons indiqué, on recueille l'amidon et on l'examine à la loupe. Dans le cas de sophistication, on découvre aisément les fragments anguleux, demi-translucides, qui contiennent toujours les farines de blé-d'inde et de riz, fragments qui résultent de la juxtaposition et de la soudure des grains d'amidon. Ces grains remplissent chaque cellule, dans la portion dure et cornée de l'enveloppe de ces graines et forment une seule masse anguleuse si grosse parfois, qu'une cellule entière est rompue en deux ou trois morceaux.

L'addition des farines de seigle, d'orge et d'avoine, se reconnaît à la quantité relative de gluten, toujours inférieure, et à l'odeur et à la saveur propre à chacune de ces

céréales.

Falsification par la farine des légumineuses.—L'addition aux farines de froment de celle de lentilles ou de vesces, en raison de leur couleur brune, ne peut guère avoir lieu que pour les farines de qualité inférieure ; mais au contraire la farine de pois se perd aisément au sein d'une matière blanche comme la farine de froment.

Les farines de fèves ou févorolles que l'on emploie pour la tournure de la pâte, donnent à la croûte du pain une teinte dorée agréable à l'œil et s'associent bien à toute farine de froment tant que leur proportion est inférieure à 5 par cent. Au-delà de ce terme, la blancheur, la saveur sont altérées ; ces farines ne se peletonnent plus à la main, fournissent des pâtes grasses, douces au toucher, deviennent même impropres à la panification, et ne peuvent entrer, comme on le voit, que pour une faible quantité dans la farine de froment. Toutefois 2 par 100 de farine de fèves, ajoutés à la farine de froment, lui font absorber 7 par 100 d'eau plus que si la farine était pure, et cette eau de s'évaporer plus par la cuisson.

On a prétendu que dans cette proportion, la farine de fèves ne présentait aucun avantage pour la panification. Il a été constaté, suivant le *Livre de la Ferme*, que la farine de froment toudre, sans mélange, se travaillait assez difficilement, que la fermentation s'établissait mal, très-irrégulièrement, très-lentement, surtout lorsqu'on n'y ajoutait pas de levûres de bière ; que malgré tous les soins, on n'obtenait qu'une pâte courte, toujours molle, tenant mal à la pelle, et que le pain, en sortant du four, n'avait ni cette légèreté, ni cette couleur qui caractérisent un pain de bonne qualité ; au contraire cette même farine, additionnée de 2 par 100 de farine de fèves, se travaillait parfaitement, promptement ; la fermentation s'y établissait régulièrement, sans admettre toutefois, comme on l'a avancé, que la farine de fèves pouvait tenir lieu de froment naturel ; la pâte plus longue, plus ferme, tenait bien à la pelle ; cette pâte vivement saisi par la chaleur du four, donnait un pain léger, bien troué, présentant toutes les qualités que l'on recherche dans ce produit alimentaire.

Voulant connaître la limite à laquelle devait s'arrêter la proportion de farines de fèves dans son mélange avec la farine de froment, des essais ont été faits avec $\frac{1}{2}$ par 100 jusqu'à 6 par 100.

Il a été constaté que la meilleure proportion était de 3 par 100 ; que jusqu'à 3 par 100 le travail devenait difficile et la pâte commençait à se relâcher ; qu'en 4 et 5 par 100, la panification devenait à peu près impossible ; que le pain acquérait une teinte brune très-prononcée et en même temps une odeur et une saveur de légumine qui dès le lendemain rendait ce pain impropre à la consommation.

Il est très-difficile de déterminer chimiquement la présence de 2 par 100 de farine de fèves dans un mélange, et en supposant que l'on puisse y parvenir d'une manière prompte, sûre et facile ne pourrait-on pas attribuer les phénomènes chimiques à une farine de ces nombreuses légumineuses qui croissent naturellement, spontanément avec le froment, qui constituent ce que l'on appelle *charges* et qui s'y trouvent souvent dans la proportion de plus de 2 par 100 ; ne pourrait-on pas, répétons-nous, la lui attribuer aussi bien qu'à la farine de fèves ajoutées avec intention ? La nature du tissu que contiennent ces farines de graines légumineuses peut servir à la distinguer des céréales.

Voici un procédé facile de reconnaître la présence des farines de fèves, mais il n'en détermine pas les propor-

tions : On humecte avec de l'eau une baguette de verre ; on la trempé dans la farine ; cette baguette s'enduit d'une légère couche, on l'expose, après cela, successivement aux vapeurs de l'acide nitrique et de l'ammoniaque ; si la farine de froment contient de la farine de fèves, l'enduit qui tient à la baguette se couvrira de points d'un beau rouge vif, et ces points seront d'autant plus nombreux que la farine des fèves se trouvera en plus grande proportion.

La calcination est encore un moyen très facile de reconnaître la présence des farines de légumineuses ; 5 par 100 de ces farines ajoutées aux farines de froment, augmentent de moitié le poids des cendres obtenues de ces dernières.

Falsifications des farines par les matières inorganiques.
—Ce genre de falsifications peut donner lieu à des accidents plus ou moins graves ; heureusement elle sont facilement dévoilées, et pour cette raison moins souvent mises en pratique.

On a signalé plusieurs fois la falsification des farines par les os moulus. Dans ce cas, on sépare le gluten, comme nous l'avons déjà indiqué ; le liquide laiteux qui provient du lavage est versé dans un vase conique ; la matière terreuse (poudre d'os) étant la plus lourde, se précipite au fond du vase ; après quelques minutes de repos, on décante le liquide, on enlève avec soin le dépôt conique, ou le dessèche, et la partie supérieure du cône est mise à part et calcinée. Si les cendres traitées par l'acide nitrique (eau forte), ou par l'acide hydro chlorique (esprit de sel), font effervescence et fournissent un précipité en versant dans cette solution de l'ammoniaque liquide (alcali volatil), ce sera un indice de la présence des os, et le précipité décomposé dans un creuset à une chaleur rouge donnera de la chaux vive.

Si, en délayant de la farine dans de l'eau, une matière grenue, croquant sous la dent, insoluble, inattaquable par les acides, se précipite au fond du vase, c'est qu'on aura introduit du sable dans la farine.

Si la farine contient du carbonate de chaux (craye) ou de potasse, de soude ou de magnésie ; elle fera effervescence au simple contact des acides.

Si l'on soupçonne que la farine a été falsifiée par le sulfate de chaux (plâtre), on fait bouillir cette farine dans l'eau distillée, ou dans l'eau ordinaire légèrement acidulée. Le liquide filtré fournira, par l'addition de l'eau de baryte et avec l'azotate d'ammoniaque, un précipité blanc, soluble dans l'acide nitrique, donnant de la chaux vive par la calcination.

On ajoute quelquefois de l'alun aux farines pour les rendre plus blanches ; on reconnaît cette fraude de la manière suivante : On triture la farine dans un mortier de porcelaine avec de l'eau distillée, et l'on filtre. La liqueur filtrée a une saveur légèrement astringente, et donne, avec le chlorure de baryum, un précipité blanc, insoluble dans l'acide nitrique, et avec l'ammoniaque, un précipité blanc floconneux soluble dans la potasse en excès.

L'addition de l'alun dans le pain a pour but de le rendre plus blanc, plus léger, tout en lui faisant absorber une plus grande quantité d'eau ; les farines inférieures acquièrent plus d'élasticité, et donnent en apparence un pain de meilleure qualité. L'alun ne peut produire d'abord des effets funestes, mais il peut occasionner de graves accidents par son introduction journalière, même à petite dose, dans l'estomac, surtout chez les personnes d'une constitution faible ; aussi toute introduction de ce sel dans le pain, à quelque dose que ce soit, doit être sévèrement interdite. C'est pourquoi il convient de s'assurer de temps à autre de son intro-

duction dans le pain.

La recherche de l'alun dans le pain, quand on ne veut pas en déterminer la quantité, est assez facile. On prend 3 onces de pain qu'on coupe en morceaux ; on en fait macérer pendant deux ou trois heures dans de l'eau distillée ; on exprime à travers un linge et on fait évaporer le liquide à siccité. Le résidu est redissous et divisé en deux parties ; dans l'une on verse une solution de chlorure de baryum ; il se forme un précipité, insoluble dans un excès d'acide nitrique, et qui indique la présence de l'acide sulfurique de l'alun. Dans l'autre on verse de l'ammoniaque qui détermine la formation d'un précipité blanc gélatineux, qui est formé par l'alumine.

REVUE DE LA SEMAINE

L'année 1876 verra-t-elle la solution des douloureuses questions qui pèsent sur le monde ?—Quelque chose a été fait pendant l'année qui vient de disparaître. En 1875, le Brésil a osé se présenter à l'Eglise, il a rendu justice au clergé ; et les fidèles ne sont plus exposés à être séduits par des imposteurs. Mais cette gloire et cet honneur, le Brésil ne les partage pas avec d'autres. Malheureusement les autres gouvernements qui montraient de l'hostilité à l'Eglise à la fin de l'année 1874, lui montrent encore les mêmes dispositions. L'Allemagne, toujours placée sous l'influence de son mauvais génie, le prince de Bismarck, continue de recourir aux moyens les plus tyranniques contre tous ceux qui veulent rester attachés à Rome. Le roi d'Italie, Victor-Emmanuel et son gouvernement ne sont pas sur le tour de revenir de leurs égarements, de restituer les biens ecclésiastiques qu'ils ont volés, de se retirer de la ville des Papes et de reconnaître leurs injustices vis-à-vis l'immortel Pie IX. Bien au contraire, leur politique semble s'inséparer à celle de la protestante Allemagne, et on ne peut prévoir à quels excès elle peut se porter. La Suisse n'est guère sous de meilleures dispositions. Une politique sans principes, et qui s'appelle libérale, cherche à interposer partout sa haine et son aveuglement. La Russie et la Turquie ont toujours les mêmes menées hypocrites et astucieuses ; leurs meilleures paroles cachent des réticences pleines de cruauté et d'amertume. La France et l'Espagne ont fait un peu mieux. La liberté de l'enseignement supérieur a été votée par l'Assemblée Nationale de France ; c'est une résolution des plus importantes et qui, entre les mains du haut et savant clergé de celle qui ne peut oublier son nom de *filles aînées de l'Eglise*, ne saurait manquer de produire les plus beaux résultats. En Espagne, la cause de don Alphonse s'est usée en un an ; tous les meilleurs renseignements portent à croire qu'elle est entrée dans son agonie et que bientôt elle ne vivra plus. Celle de Don Carlos gagne du terrain, et avec la monarchie légitime, l'Eglise fera encore des prodiges en Espagne.

Au commencement d'une nouvelle année, tout bon chrétien aime à tourner ses regards vers Rome pour voir si le Saint Père va bien. Nos lecteurs aimeront à avoir des nouvelles de la santé de leur premier père spirituel.

« La santé du Saint Père continue d'être excellente, lions-nous dans le dernier numéro des *Annales Catholiques*. Il faut bien qu'elle le soit, pour qu'il puisse recevoir les nombreux pèlerins qui vont visiter la ville sainte, et qui ne veulent pas la quitter avant d'avoir reçu sa bénédiction. Pie IX, malgré son âge, suffit à tout, aux sollicitudes de l'Eglise universelle comme à la satisfaction filiale de ses enfants qui lui viennent de toutes les parties du monde et

qui seraient trop affligés de n'avoir pu contempler ces augustes traits, et entendu sa parole paternelle avant de retourner dans leur pays."

Les nouvelles purement politiques n'ont rien de bien rassurant: la guerre, voilà ce que tous les Etats de l'Europe redoutent. Des intérêts divers sont en jeu. Nous avons déjà entretenu nos lecteurs des appréhensions qui s'affirment avec une grande émotion dans les journaux les plus sérieux. Les dernières nouvelles feraient croire que la Russie et l'Angleterre commenceraient à se brouiller. Voici un article de la *Gazette de Moscou* qui n'est pas du tout rassurant:

"En conséquence des procédés de l'Angleterre en Egypte, dit cette *Gazette*, les difficultés incidentes à la question d'Orient sont considérablement aggravées. Le pas fait par l'Angleterre soulève des questions de la nature la plus délicate et la plus compliquée. Il n'y a pas de précédent d'un gouvernement acquérant une part dans une entreprise d'actions nées fondée sur un sol étranger et par là étendant virtuellement son territoire.

"Le canal étant une œuvre internationale, cette circonstance ajouta encore de la force à ce rei onnement bien que, si le canal eût été simplement égyptien, la transaction eût encore pu offrir des difficultés. On a eu un jour l'intention de vendre le Luxembourg; mais on n'y pas permis que l'opération se réalisât.

"Pour couronner la tout ici, l'Egypte n'est même pas un Etat indépendant; c'est la vassale d'un pouvoir qui est lui-même sous la garantie des Etats européens. L'Egypte fait partie du territoire turc, et la concession du canal est basée sur un firman de la Porte. Le khédive a-t-il le droit de vendre une portion de son territoire, c'est à dire de fractionner la propriété de son souverain?

"Il est douteux que le sultan lui-même ait le droit de prendre une pareille mesure sans le consentement de l'Europe. S'il voulait, par exemple, s'attribuer le droit de vendre la rade de Constantinople, le fort de Batum ou la flotte turque, est ce que l'Angleterre ne trouverait pas la prétention déplacée?

"Mais nous nous souvenons d'avoir lu dans un journal anglais que rien ne pourrait empêcher le sultan de céder sa flotte à l'Angleterre en paiement des intérêts de la dette nationale."

— Ici, en Canada, la vie est paisible. Quelques élections à refaire: voilà à peu près tout ce qui préoccupe les esprits. La semaine dernière, c'était à Québec centre, dans quelques jours ce sera à Charlevoix. L'Honorable Langevin y brigue les suffrages des électeurs en opposition à l'ancien candidat, M. P. A. Tremblay. Ça va être une lutte pleine d'énergie des deux côtés.

L'ouverture de la 3^{me} Session du 3^{me} Parlement Fédéral aura lieu le 10 de février prochain.

A Montréal, la presse s'occupe de questions très-importantes. Le *Franc Parleur* et le *Bien Public* réussissent difficilement à s'entendre sur la question qui les occupe actuellement: celle des immunités ecclésiastiques. Voici ce que nous lisons dans le *Nouveau Monde*, à propos de cette question:

"Le *Bien Public* et le *Franc Parleur* sont actuellement à disputer des droits des clercs sous le rapport des immunités personnelles. Nous avons déjà été forcé de rappeler à ce sujet la loi de l'Eglise, à l'occasion d'une cause qui a fait du bruit parmi nous et le jugement de M. le juge Routhier est encore dans toutes les mémoires. Les immunités du prêtre "dans l'exercice de ses fonctions spirituelles" ont été aussi courageusement qu'habilement défendues par

l'auteur de ce remarquable jugement et nous y avons applaudi. Mais on cherche aujourd'hui à exagérer nos principes sous ce rapport. C'est par tactique nous le comprenons, que le *Bien Public* mêle à dessus le nom du *Nouveau Monde* à une discussion à laquelle nous ne voulons avoir ni de près ni de loin aucune part. Afin cependant que personne ne puisse, après ce qu'il a dit, nous rendre solidaire de choses qui sont complètement étrangères, nous sommes forcés de faire ici quelques remarques.

Il est incontestable que ceux qui directement forcent les juges laïques à citer ou attirer les personnes ecclésiastiques à leur tribunal en dehors des dispositions des saints canons, tombent sous les peines les plus graves de l'Eglise. Ces mots *præter canonicas dispositiones* de la Bulle renferment cependant des exceptions qu'il ne faut point perdre de vue.

"Obervons d'abord que la Constitution *Apostolica Sedis* ne frappe pas les juges eux-mêmes, mais seulement ceux qui les forcent à attirer des ecclésiastiques à leur tribunal laïque. Pie IX, comme on l'a déjà dit, a posé un acte de haute sagesse en adaptant ainsi la Bulle *In Cœna Domini* aux circonstances particulières des temps où nous vivons. S'il avait maintenu la loi dans toute sa rigueur primitive il eut par là fermé, dans la plupart des pays, la carrière de la magistrature aux enfants de l'Eglise. Or, le bien de la religion ne demande-t-il pas que les Catholiques puissent siéger sur les bancs des juges aussi bien que les ennemis de nos doctrines religieuses et de notre culte? Poser la question, c'est ici la résoudre.

"Il ne faut pas oublier ensuite que le privilège du *for ecclésiastique* accordé par le Pape aux clercs a ses bornes, et elles sont tracées par le droit même de l'Eglise. Tout le monde connaît les *cas exceptés* en matière civile. Ce sont: 1^o. s'il s'agit d'une cause féodale; 2^o. si des immeubles ont été, dès le principe, donnés aux ecclésiastiques ou aux églises sous la réserve de la juridiction civile; 3^o. dans le cas d'oviction d'une chose achetée à un ecclésiastique par un laïque; celui-ci peut appeler le vendeur au garant devant le juge civil; 4^o. si l'ecclésiastique est attiré au tribunal civil à raison d'un emploi civil, par exemple, de tuteur, de curateur, etc.; 5^o. si un clerc cite ou attire un laïque devant le juge civil, celui-ci peut à son tour, par une action reconventionnelle, attirer l'ecclésiastique devant le même juge; 6^o. enfin lorsque l'ecclésiastique succède à un laïque qui était en procès.

"Ceci suffit, sans rappeler les exceptions au criminel, pour faire comprendre que la loi des immunités des clercs a, elle aussi, des limites. Dans tous ces cas, on peut forcer les juges laïques à attirer les ecclésiastiques à leur tribunal, sans encourir la peine portée par la Bulle de Pie IX.

"Nous avons déjà cité les lignes suivantes de la *Revue Théologique*, qui nous paraissent résumer tout ce que dans un état de société comme la nôtre, on peut écrire de plus sage sur cette difficile question. Il nous semble qu'on devrait surtout s'en tenir à cela avec nous:

"Les Souverains Pontifes s'opposèrent bien, dans les commencements, à ces empiètements graduels des rois et des empereurs; plus tard, voyant que leur résistance devait se briser contre l'obstination et l'opiniâtreté, ils prirent le parti de dissimuler et de se taire; d'autres fois même, les Souverains Pontifes crurent plus sage de reconnaître aux princes les privilèges que ceux-ci avaient déjà usurpés.

Quelles seraient donc les règles de conduite à tenir par les supérieurs ecclésiastiques relativement aux immunités?

Les voici :

“ En premier lieu, ils ne peuvent jamais permettre que les princes et les juges séculiers interviennent dans les affaires spirituelles et purement ecclésiastiques. — Secondement, ils feront tous leurs efforts pour conserver intacts les privilèges qui restent encore debout, autrement ils risquent de tout perdre.

“ Enfin, et quelque part les limites du for ecclésiastique ont été reculées par-delà les prescriptions du droit commun on prendra soin de ne pas laisser perdre ces avantages par incurie ou omission.

“ Voilà ce que nous apprend le sage Benoît XIV, qui se plaint avec raison que les puissances du siècle aient rongé et dévoré successivement presque toutes les parties de la juridiction ecclésiastique.

“ Le Souverain Pontife Pie IX s'est inspiré de ces principes dans le Concordat avec l'Autriche : “ Vu les circonstances du temps, Sa Sainteté consent que les juges séculiers connaissent des causes civiles des clercs; par exemple, des contrats, des dettes, des héritages et qu'ils les jugent. ” Pour la même raison, les crimes et délits, punissables par les lois, commis par des clercs, sont déferés aux juges laïques, avec certaines clauses-pourtant qui sauvegardent l'honneur d'un tel ministère des autels, et que bien des gouvernements devraient insérer dans leur code pénal. ”

“ Voilà tout ce que nous avons dit, dans le temps, sur la question des immunités. Rien depuis n'étant venu de la part des évêques ou de notre Ordinaire, pour déterminer dans quel cas il doit être soumis à l'action de nos cours civiles, nous croyons que les discussions devraient cesser sur ce point. ”

Election des directeurs des Sociétés d'agriculture

Société d'agriculture du comté de Portneuf.—A une assemblée générale des membres de la Société d'agriculture du comté de Portneuf, tenue au Cap Santé le 28 décembre 1875, les messieurs dont les noms suivent ont été élus officiers et directeurs, pour l'année 1876 :

Président, P. LaRue, écr., M. P. P. ;

Vice-Président, F. X. Frenette, écr. ;

Secrétaire-Trésorier, A. D. Hamelin, écr. ;

Directeurs : MM. Norbert Beaudry, Fabien Drolet, Alexis Carver, Isidore Frenette, Samuel Paquin, Hébert Page, Adolphe Grandbois, Augustin Bussières, Alfred Denis, Eustache Germain, Frs. Monassette, Nérée Sauvageau et Sifroy Leclerc.

Auditeurs, l'Hon. J. E. Thibaudan et M. Olivier Delisle.

Société d'agriculture du comté de Beauce.—Les messieurs dont les noms suivent ont été élus officiers pour l'année 1876 : Président, Michel Cahill, écr. ; Vice-Président, Ephrem Proulx, écr. ; Secrétaire-Trésorier, Zéphirin Vézina, écr.

Directeurs : MM. André Lacroix, Vital Poirier, George Lessard, Joseph Poulin, Romain Dallaire, Thomas Lessard, Louis Paradis et Joseph Thibaudan.

Auditeurs, MM. G. O. Taschereau et Nazaire Lambert.

Société d'agriculture du comté de Lévis.—Les messieurs dont les noms suivent ont été élus officiers pour l'année 1876 : Président, Ed. H. Marceau, écr., St. Henri ; Vice-Président, M. Claude Lemieux, N. D. de Lévi ; Secrétaire-Trésorier, L. N. Carrier, écr., N. P., St. Henri.—Directeurs : Isidore Bégin, écr., et M. Pierre Cantin, N. D. de Lévi ; Narcisse Cantin, écr., St. Romuald ; Pierre Bourget, écr., St. Joseph de Lévi ; St. Nicolas, Théodore Paquet, écr., M. Isane Cantin, St. Jean Chrysostôme ; M. Paul Turcot et M. Ferdinand Lemieux.—Auditeurs : Charles Bourget, écr., N. P., St. Joseph de Lévi, et M. Joseph Levasseur, Notre-Dame de Lévi.

Société d'agriculture du comté de Chambly.—Les messieurs dont les noms suivent ont été élus officiers de cette Société, pour l'année 1876 : Frs. David, écr., Président ; Alfred Williams, écr.,

Vice-Président ; Louis Trudeau, écr., Secrétaire-Trésorier.—Directeurs : Cyrille Jodoin, écr., Joseph Chagnon, écr., Louis David, écr., Alphonse Jodoin, écr., Téléphore LaRocque, écr., Gédéon Jodoin, écr., et Napoléon Daigneau, écr.—Auditeurs : M. M. Médard Emard et Alexis Fourrage.

Société d'agriculture du comté de L'Apparrie.—Les messieurs dont les noms suivent ont été élus officiers et directeurs de la dite société pour l'année 1876 : Président, Hypolite Bourassa ; Vice-Président, Siméon Létourneau ; Secrétaire-Trésorier, Alexandre Brosseau réçu.—Directeurs : John Adam, Horline Trudon, Edmond Lefèvre, Narcisse Pilon, Joseph Poissant dit Baillau, Paul Boucher et Joseph Barrette.

Société d'agriculture du comté de Montmency, No. 2.—Les messieurs dont les noms suivent ont été élus officiers et directeurs de la dite société pour l'année 1876 : Président, Frs. U. Létourneau, écr., Sainte-Famille ; Vice-Président, Ignace Létourneau, écr., Sainte-Famille ; Secrétaire-Trésorier, P. A. Drouin, instituteur, Sainte-Famille ; Directeurs : M. M. Séraphin Drouin, Sainte-Famille ; Pierre Goulet, Saint-Pierre ; Prudent Blais, Sainte-Pétronille ; Ignace Plante, Saint-Laurent ; George Braton et Isaac Lapointe, de Saint-Jean ; et Olivier Picard, de Saint-François.—Auditeurs des comptes : M. M. Bailla Marquis et Firmin Létourneau.

Société d'agriculture du comté de Champlain.—Les messieurs suivants ont été élus pour former le bureau de direction de la dite société : Président, Hon. John J. Ross ; Vice-Président, D. Lacourcière, écr. ; Secrétaire-Trésorier, Rob. Trudel, écr.—Directeurs : M. M. Jos. St. Arnaud, Pierre Naud, J. A. Frigond, La. Labissonnière, George Marchand, E. Proteau, F. X. Cossette, N. Lamothe, N. Tessier, Jos. Mongrain, J. B. Gérin-Lajoie, Jos. B. Marchand, Olivier Frigond, A. P. Plamondon.—Auditeurs des comptes : M. M. N. Gagnon et G. St. Arnaud.

Les cercles agricoles

Nous apprenons avec plaisir que dans plusieurs paroisses, l'on se propose d'établir prochainement des cercles agricoles.

Que l'on profite des visites du jour de l'an pour en causer avec les voisins et les amis, et que l'on se mette immédiatement à l'œuvre afin de pouvoir profiter des longues soirées d'hiver qui nous restent pour établir ces réunions. Que l'on fasse pour ainsi dire de ces cercles dans les villages une école du soir où les jeunes gens trouveront des lumières pour leur esprit, des délassements et des distractions honnêtes qui les attachent à leur condition de cultivateur. Pour que le cercle vive et prospère, il faut que ceux qui peuvent le nourrir des moyens d'actions nécessaires fassent quelques sacrifices. Déjà dans plusieurs paroisses, où les jeunes gens ne savaient que faire pendant les loisirs d'hiver, ils trouvent aujourd'hui au cercle, devenu en plusieurs endroits une chambre de lecture et un lieu de récréation, des amis qui les éclairent, des journaux qui les instruisent ; ils y trouvent des mains amies qui leur prouvent que la fraternité chrétienne est la seule qui montre son attention et ses sympathies. Enfin ils s'attachent à Dieu et à la patrie qui est le drapeau arboré par les cercles agricoles. Amour de Dieu, amour du sol : telle est la devise des cercles agricoles. *Emparons-nous du sol, si nous voulons conserver notre nationalité.*

Cercle agricole à Chambly

Ce cercle est un des premiers qui ait été établi dans la Province. M. P. B. Benoit un des promoteurs de cette œuvre nationale, a voulu le premier, donner l'exemple en organisant un cercle à Chambly. Nous serions heureux d'offrir à nos lecteurs un aperçu des nombreux travaux opérés par ce cercle, leur donner un résumé des questions agricoles qui y ont été traitées. M. Benoit a soumis à la discussion des membres de ce cercle des questions importantes concernant l'économie agricole. Une des dernières questions proposées à la considération des membres de ce cercle a été celle de la vente de fourrage. M. Benoit a soumis un plan pour changer le mode ordinaire de vendre le fourrage à Montréal. Le système actuel est loin d'être satisfaisant pour les vendeurs et pour les acheteurs. Il s'agirait de fonder une agence ou une compagnie qui se chargerait

de l'achat et de la livraison du fourrage. Les conditions économiques actuelles seraient changées et un marché plus vaste, plus régulier et moins coûteux serait ouvert aux cultivateurs. Ce résultat serait dû à l'association. Le plan suggéré a soulevé une intéressante discussion entre les producteurs de foin du comté. La Société a prié M. Benoit de publier son travail dans les journaux, pour la discussion.

M. Benoit mérite assurément la plus profonde reconnaissance des cultivateurs du comté de Chambly, pour la part active qu'il prend dans le but d'amener le progrès agricole dans cette importante localité.

Voici les noms des officiers du Cercle Agricole de Chambly, pour l'année 1876: P. B. Benoit, Ger., Président; Lt. Achim, Vice-Président; Directeurs: MM. Félix Delège, Thomas de Grosbois, Joseph Morin, Basile Daigneau, Honoré Desmet, Albert Dubois, Basile Lamarre et Charles Trudeau, fil.

Origine, formation et composition de la tourbe

Les tourbes se forment au fond des vallées, dans les eaux stagnantes, où se développent une multitude de végétaux herbacés d'une texture plus ou moins spongieuse, et dont les débris s'accumulent chaque année sur le sol.

Ces plantes naissent, meurent et se couchent; elles donnent naissance à d'autres, et, successivement, la masse des débris s'accroît.

Les eaux charrient dans cette masse des éléments de toute espèce, végétaux et animaux de toute espèce, végétaux et animaux, qui, combinés par l'influence atmosphérique, forment un corps solide destiné à pourvoir aux besoins les plus urgents de l'industrie.

Cette matière, appelée *tourbe*, varie suivant la nature des plantes qui ont concouru à sa formation, suivant la profondeur de ses couches et l'époque de son origine.

Or, aussitôt après l'extraction, lorsqu'il reste au fond de la tourbière quelques poignées de matière pouvant donner naissance à d'autres herbacées, la tourbe se reforme toujours.

Les végétaux qui composent les tourbières présente une analogie complète avec la flore des diverses contrées où elles sont situées; ainsi, là ce sont des pins et des mélèzes qui dominent, là ce sont des roseaux, près de la mer ce sont des varechs.

Il en est de même des débris d'animaux qui ont été charriés par les eaux. Il n'est pas rare de rencontrer dans les couches des ossements entiers d'animaux qui peuplent encore le pays.

La tourbe ne se rencontre ordinairement que dans le fond des vallées, les anciens marais, les plaines basses facilement submersibles.

L'épaisseur de la tourbe varie à l'infini, et on la comprend, puisque sa formation dépend de la profondeur du lieu où elle s'est accomplie.

Il n'est pas besoin de dire que plus la couche est puissante, plus la tourbe devient compacte et homogène, et plus elle est précieuse comme combustible.

Lorsque l'on brûle des briques de tourbe desséchées, on est saisi par une odeur désagréable. Quelle est la cause de ce phénomène? Il faut l'attribuer à la présence d'une huile empyreumatique que l'on trouve dans cette substance, et que l'on peut évaluer de 15 à 18 p. 100 de son poids total. C'est à peu près les mêmes proportions que l'on retrouve dans la houille.

Les chimistes les plus distingués, MM. Pelouze, Peyen, Theuard, Klaproth, ont fait des efforts inouïs pour découvrir l'emploi que l'on pouvait obtenir de ces huiles empyreumatiques.

Tous ont reconnu que l'on pouvait en tirer du gaz, mais qu'il fallait renoncer à utiliser ce gaz dans l'industrie, parce qu'ils ne lui reconnaissent point les conditions d'une clarté suffisante.

Si la chimie eût accépté comme infaillible l'opinion des hommes illustres que nous venons de citer, l'industrie eût perdu un des éléments précieux de la tourbe, celui surtout qui doit constituer une richesse de plus pour notre pays, la faculté de donner l'éclairage au gaz à bon marché. Mais des expériences plus approfondies, et faites d'une façon plus pratique que les essais de laboratoire, ont heureusement démontré que les huiles de la tourbe pouvaient être gazéifiées comme les huiles de la houille; que, si le gaz fait par ces illustres chimistes n'était pas

éclairant, cela tenait uniquement au mode vicieux de fabrication qui avait été employé.

Par un procédé aujourd'hui breveté, on obtient avec la tourbe un gaz plus pur et plus éclairant que celui provenant de la houille, ainsi que l'ont constaté les consciencieuses expériences comparatives faites par M. Léon Foucault, physicien de l'Observatoire de Paris.

Combustible précieux, produisant un coke qui, pour l'usage domestique, peut rivaliser avec le meilleur charbon de bois, la tourbe est même préférable dans certains usages industriels, comme la fonte des métaux. L'Islande doit la réputation de ses fers, qui rivalisent avec ceux de Suède première qualité, au coke de tourbe employé à leur fusion. En Angleterre, où les combustibles de toute nature sont si abondants, le coke de tourbe est préféré dans la fabrication de l'acier, l'orfèvrerie, la coutellerie, et généralement dans toutes les industries qui s'occupent de l'effusion des métaux.

Employé pour les machines à vapeur, le coke de tourbe est aussi un combustible d'une grande valeur.

Pour les foyers domestiques, ce coke a l'avantage de n'avoir aucune espèce d'odeur.

Par la distillation en vase clos, la tourbe dont les huiles essentielles propres à l'éclairage, des huiles pour les machines et mécaniques, des sels ammoniacaux et de la paraffine des résidus, toutes matières riches qui s'obtiennent presque sans frais et qui ont un débouché considérable dans la commerce, l'agriculture et l'industrie.

Enfin les huiles provenant de la distillation de la tourbe peuvent être converties en savon comme toutes les huiles végétales ou animales; elles peuvent entrer dans la fabrication des graisses et des savons, et elles coûtent quatre fois moins cher.

Mais les tourbes donnent encore des résidus où il reste des matières grasses qui pourraient devenir un excellent engrais. Après l'incinération, elles laissent une cendre que l'on mélange avec des fumiers et de la chaux et de la terre, pour en faire des composts, ou que l'on peut toujours répandre sur le sol. Cette cendre divise la couche arable; elle l'assainit, la purge des mauvaises herbes qui la couvrent et la débarrasse des insectes qui dévorent les récoltes. Elle accroît beaucoup la fertilité et améliore le revenu. L'incinération de la tourbe seule offrirait de très-grands avantages à l'agriculture; que serait-ce donc si l'industrie savait utiliser tous les autres éléments précieux qu'elle renferme et dont notre ignorance jusqu'à ce jour n'a su tirer aucun profit?

A. MORBAU,

Chimiste manufacturier à Commercy (Meuse)

Les engrais

La question des engrais préoccupe avec juste raison les cultivateurs, les agronomes et les chimistes. Chacun d'eux intervient pour apporter le résultat des expériences et des essais comparatifs auxquels il s'est livré; mais la vérité ne ressort malheureusement pas toujours de ces résultats qui ne sont pas envisagés avec assez d'ensemble. On conclut d'un fait isolé, sans se rendre compte de toutes les circonstances qui l'ont produit et, avec les meilleures intentions du monde, on propage ainsi des erreurs qui amènent des déceptions, retardent le progrès et font ainsi subir à l'agriculture de graves dommages. Il faut donc être très-circonspect, avant de mettre à jour des résultats qui ne sont pas acquis d'une façon irréfragable, et ces principes doivent particulièrement s'appliquer à la question des engrais, puisque les engrais sont en quelque sorte les créateurs de toutes les matières nécessaires à l'alimentation de l'homme et à l'industrie.

Voici comment s'est exprimé à ce sujet le savant M. Chevreul dans une communication qu'il a faite à la Société centrale d'agriculture:

" Pour traiter un sujet aussi complexe il y a tout avantage, à mon sens, à partir d'un cas idéal, celui d'une culture qui serait parfaite, par la raison que le milieu où les plantes végètent présentera à celles-ci tout ce qui convient à leur développement, et qu'il leur présenterait sans perte aucune de la matière essentiellement utile.

" La première conséquence de cette proposition est de tenir

compte de la nature du sol, au point de vue physique et au point de vue chimique, afin d'ajouter, sous forme d'amendement, ce qui peut en améliorer l'état physique, et sous forme d'engrais ce qui lui manque pour l'amélioration même des plantes qu'on lui a confiées.

" Il n'y a point de limite tranchée entre un amendement et un engrais, comme je l'ai dit il y a longtemps, parce qu'un amendement devient engrais si la matière passe dans l'intérieur des plantes pour les nourrir, et un engrais, comme paille, tourteau, feuilles, etc., peut agir comme amendement en tant qu'il divise le sol en lui donnant plus de perméabilité à l'eau et à l'air.

" La deuxième conséquence, c'est qu'il n'existe pas d'engrais absolu, tout engrais étant complémentaire, sous le rapport de ce qui manque au sol, et sous le rapport aussi de l'aptitude de l'engrais à se réduire en ce qui est indispensable à la végétation des plantes cultivées, en égard au temps de la végétation de ces mêmes plantes cultivées. Il ne suffit donc pas que deux engrais se ressemblent par leur composition élémentaire, il faut savoir encore si, pour la culture de plantes données, ils leur fourniront ce qu'elles doivent recevoir du monde extérieur dans un temps donné.

" La troisième conséquence est qu'il ne faut pas que l'engrais soit exposé à être entraîné au loin par les eaux, et autant que possible à n'altérer sous l'influence atmosphérique de manière à se dissiper à l'état de matière perdue pour la végétation.

" Enfin, la quatrième conséquence implique qu'on doit tenir compte et des eaux souterraines susceptibles de porter à des plantes des aliments dont elles ont besoin, et des matières qui, dans des atmosphères limitées à certaines localités, peuvent être à l'état aëroforme; telle est l'ammoniaque dans les lieux voisins des étables, des écuries, des bergeries. Il faut tenir compte encore des poussières de diverses natures que les vents entraînent. Nul doute que les eaux salées dispersées à l'état d'une vraie poussière peuvent avoir une influence là où elles se déposent. Enfin, des vents dominants dans une contrée pourront entraîner hors de certaines vaines des émanations, des poussières qui seront généralement plus souvent nuisibles qu'utiles à la végétation d'un pays de culture." — A. DE LAVALETTE.

Voilà de bonnes paroles qui posent la question dans ses vrais termes, et nous engageons les cultivateurs intelligents à mettre en pratique les conseils donnés par le savant chimiste et illustre académicien.

Le testament d'un cultivateur

M. Demarest, cultivateur et conseiller municipal à Deuil (Seine-et-Oise, en France) est mort le 29 octobre dernier, laissant un testament dont nous publions le texte ci-dessous, testament qui témoigne d'une grande générosité, ce qui n'est pas rare, et aussi d'une très-nette appréciation des nécessités sociales, ce qui est beaucoup moins commun. — Puisse-t-il avoir des imitateurs.

M. Demarest fils, fier à juste titre de la libéralité de son père, a été prier le rédacteur d'un journal de Paris de publier le texte de ce testament. Ce jeune homme était accompagné de M. Marin député de la Seine-et-Oise, et de M. Marin député de la Seine-et-Oise, et de M. Marin député de la Seine-et-Oise.

Voici le texte de ce document qui sera un titre d'honneur pour les enfants de M. Demarest :

Encouragement au bien.

Je soussigné Augustin-Barthélemy Demarest, propriétaire et cultivateur, demeurant à Deuil, ai fait mon testament ainsi qu'il suit :

Je donne et lègue à la commune de Deuil une rente perpétuelle de cent vingt francs par an qui sera employée en rente de 8 par 100

Voici les conditions de ma libéralité :
Cent francs seront pris annuellement pour frapper une médaille d'or équivalant à cette somme, pour être donnée dans la commune qui suivra la Saint-Martin, à l'ouvrier cultivateur qui aura travaillé dans la Commune de Deuil et qui aura le mieux rempli les conditions exigées ci-dessus.

Article premier — Il faudra que cet ouvrier cultivateur soit résident au moins six mois de l'année, et qu'il réside dans cet intervalle le moins de jours

d'absence dans ses travaux pour cause de paresse ou d'inconduite.

Article deux — A cette persévérance dans son travail il faudra qu'il joigne la probité, la moralité, l'obéissance aux supérieurs de la maison dans laquelle il travaillera; enfin que ceux-ci, consultés sur la conduite de leur ouvrier, puissent donner de bons renseignements à l'effet de faire obtenir à leur ouvrier la récompense promise.

Article trois. — Sont exclus de ce concours tout homme ayant dépassé quarante ans; j'ai voulu que cette prime fut pour les hommes de vigueur et d'énergie, en un mot dans la force de l'âge; s'il en était autrement, le but que je vise ne serait pas atteint.

Je me résume en posant à l'administration de ma commune en lui laissant les vingt francs de rente qui restent sur ma donation pour qu'elle me soit bienveillante dans mon œuvre morale et philanthropique; je lui demande de nommer tous les ans, dans sa séance de mai, une commission composée de cultivateurs bien posés dans la commune, pour savoir apprécier le mérite des meilleurs ouvriers et les rapports de leurs maîtres, afin que cette récompense soit donnée sans partialité au plus méritant; véritable moyen d'avoir tous les ans, dans la commune, une concurrence de bons et honnêtes ouvriers.

Je termine en remerciant toutes les personnes qui participeront à la bonne distribution de cette récompense.

Avant de clore mon testament, je désire que sur la médaille il soit écrit en toutes lettres, comme à la première commandée par moi :

Un côté :
P. ix de cent francs fondé à perpétuité par Demarest (Augustin-Barthélemy), cultivateur à Deuil, où il est né en 1804.

Autre côté :
Récompense donnée tous les ans à l'ouvrier cultivateur travaillant dans la commune de Deuil, reconnu le plus méritant pour l'année qu'elle sera donnée.

Pour éviter des frais à la commune, j'ai fait frapper à la Monnaie de Paris une médaille en or comme aux instructions ci-dessus, et j'ai déposé au musée monétaire, sous le No. 1884, et à la date du 29 septembre 1874, les deux coins de cette médaille.

La commune de Deuil n'aura donc qu'à retirer ces coins pour faire frapper la médaille annuelle que j'ai léguée plus haut.

Je joins au présent le récépissé des coins, et la première médaille que j'ai fait frapper; cette médaille devra servir pour la première année après mon décès.

Tous les frais du présent testament et les droits d'enregistrement seront payés par mes héritiers.

Telles sont mes dernières volontés.

Fait et écrit en entier de ma main à Deuil le dix octobre 1874.
Signé : DEMAREST (Augustin-Barthélemy) à Deuil.

Petite Chronique

— La législature de Toronto a été honorée, il y a quelque temps, d'une visite extraordinaire. Une députation composée de plus de 300 dames, à la tête desquelles se trouvait Madame Howat, femme du premier ministre, a été admise dans la salle de l'Assemblée, au milieu d'une séance, et a présenté la pétition des Dames de Toronto relativement à la Tempérance, dont nous avons déjà parlé. Inutile de dire que ces pétitionnaires d'un nouveau genre ont été gracieusement accueillies par les galants députés d'Ontario, qui ont suspendu pour le moment leur discussion politique afin de concentrer toute leur attention sur un événement aussi grave et aussi inusité.

Lac Taché — On nous prie d'annoncer que désormais les amateurs de la pêche ne pourront pêcher au lac Taché, Tewkesbury (20 milles du Québec), sans s'être assuré d'abord d'un permis du propriétaire, M. J. C. Taché, député-ministre de l'Agriculture, Ottawa.

Le Canada à Philadelphie. — Le secrétaire de la Commission Canadienne du Centenaire était de retour de Philadelphie à Ottawa, samedi dernier. Il était accompagné de M. McDougall, l'un des commissaires. Enjoint les instructions du Gouvernement, ils ont tenu une séance sur la rue Carleton, Philadelphie, et ont conclu certains arrangements préliminaires pour placer convenable-

ment les produits canadiens.

M. Perraault est d'opinion que l'exposition de nos produits au centenaire sera un véritable succès. Il dit aussi que les entrées se font rapidement.

La France agricole.—Depuis une trentaine d'années, l'agriculture a fait de grands progrès en France, le rendement des récoltes s'est accru grâce à une meilleure culture et l'emploi plus fréquent et mieux entendu des engrais.

Les encouragements et l'émulation provoqués dans la population rurale par les concours régionaux annuels organisés par les soins de la direction de l'agriculture ont beaucoup contribué à ces progrès. L'enseignement agricole donné par l'Etat y a pris également sa part. Il comptait en 1875 trois écoles d'agriculture, trois écoles vétérinaires, une école d'horticulture, une école de bergers, une école d'irrigation et de drainage, trente-trois fermes-écoles, quatorze chaires départementales d'agriculture, quatre d'arboriculture, une de viticulture, sept chimie agricole et une de zoologie agricole. Il existe également douze stations agronomiques, une école libre d'agriculture et plus de trente orphelinats ou colonies agricoles subventionnés par le ministère de l'agriculture.

L'initiative individuelle a du reste puissamment aidé l'Etat dans les efforts entrepris pour développer encore une des sources les plus fécondes de la richesse nationale. En 1875 on comptait en France 28,665 membres des Sociétés d'agriculture, 60,491 membres des cercles agricoles et 15,314 membres des Sociétés d'horticulture.

RECETTES

Moyen de hâter la germination des graines

Vous faites tremper vos graines dans un verre d'eau de fontaine ou de rivière pendant dix ou douze heures, quelquefois pendant vingt-quatre heures, selon l'épaisseur de l'enveloppe; vous retirez vos graines au bout de ce temps, et vous les mettez dans une nouvelle eau ou vous aurez versé six gouttes d'acide muriatique par verre; vous les retirez après sept heures de cette macération; vous faites ensuite sécher vos graines à une température douce, vous les mêlez à du sable et vous les semez; répandez ensuite sur la terre, en forme d'arrosement, l'eau qui a servi à la macération.

Donnes des oignons aux enfants

Une mère écrit ce qui suit: Une fois par semaine, sans y manquer, et généralement quand nous avions un bœuf de viande froide, je donnais à mes enfants un dîner auquel ils faisaient grand honneur, et dont ils attendaient impatiemment le retour. C'était un plat d'oignon bouillis. Les petits ne savaient pas qu'ils prenaient alors la merveilleuse médecine pour chasser un mal dont presque tous les enfants souffrent: les vers. Je crois que les mioches en furent sauvés que grâce à ce remède seul. Je les encourageais à manger, avec le pain et le beurre, non seulement des oignons, mais aussi des citres, et dans ce but ils avaient beaucoup de citres dans leur jardin. C'est un médecin qui m'avait enseigné l'usage des oignons bouillis, comme un spécifique pour le rhume d'estomac, lui-même ne savait pas alors qu'ils étaient bons pour aucune autre maladie.



Co Guide du Fleuriste. publié en un glais, paraît tous les trois mois, soit quatre

numéros par année. Il contient un grand nombre de gravures; le premier numéro renferme une magnifique gravure en couleur. Le prix de la souscription est de 25 centins pour les quatre livraisons. Le premier numéro pour 1876 vient de paraître.

Vick's Floral & Vegetable Garden, 25 centins; avec couverture en toile, 68 centins.

Adresser: **JAMES VICK, Rochester, N. Y.**

EMPLOI LUCRATIF.—Les sous-assignés offrent aux personnes actives, hommes ou femmes, jeunes gens ou jeunes filles,

UN GENRE D'OCCUPATION

qui paiera de \$4 à \$8 par jour, et qui peut être exercé d'une manière honorable dans la localité même où résident ceux qui désirent l'entreprendre. Des renseignements gratuits, ou des spécimens valant plusieurs piastres, seront envoyés à ceux qui voudraient se mettre à l'œuvre, et qui feront parvenir 50 cts. au sous-assigné

J. LATHAM & CO,

419 Washington St., BOSTON Mass.

MUSIQUE NOUVELLE!

MUSIQUE VOCALE:

Ferme tes beaux yeux.....	Poisot	50 centins
Le domino rose	Arago	50 "
Le lys	Spindler	40
Transports joyeux	Lambert	85
Les deux mères	Boissière	25
Histoire d'oiseau	"	25
La charme aux papillons	"	25
Noble coursier	Henriou	35
Mademoiselle	Boissière	25
Pauvre rose	M. A. D.	25
Amour et prière	Lachman	25
Les lunettes magiques	Garibaldi	50
Le dernier de l'orpheline	Boissière	25
La fauvette et la prison	"	25
Les trois gâteaux	"	25
L'Alsace pleure: elle prie, elle attend!	Ben. Tayoux	47
À Saint-Blaise	Pesnard	87
Chanson de Jean Prouvaire	Holmès	50
Amour et caprice	Bovéry	25
Chanson d'été	Rupès	50

MUSIQUE INSTRUMENTALE:

Souviens-toi	Spindler	40
Dreaming on the lake	Lott	80
Nuit et jour, valse	Lamothe	80
La jolie hongroise, valse	Fischer	60
Colombino, Polka	Desaux	50
Andalousia, valse	Pénavaire	75
Les gondoles	Delorme	50
Heures heureuses	"	50
Chant du Lazzarone	Kowalski	70
Paysane	Marmontel	75
Bergère	Kowalski	60
Rose des Alpes	Spindler	40
Bouquet de violettes	"	46
Feuilles d'automne, valse	David	70
Nuit d'Asie	Marmontel	75
Pauvre fleur	Spindler	40
Feuilles d'automne	Kowalski	60
Méditation	"	60
Sur l'Atlantique	"	60

En vente chez

A. LAVIGNE,

Marchand de pianos et harmonium, Editeur de musique

114 rue St. Jean, QUEBEC.

DEPARTEMENT DES DOUANES

Ottawa, novembre, 1875.

L'ESCOMTE AUTORISÉ SUR LES ENVOIS AMÉRICAINS, jusqu'à nouvel ordre, sera de 12 par cent.

JAMES JOHNSON,

L'avis ci-dessus est le seul qui devra paraître dans les journaux autorisés à le publier.