

## Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

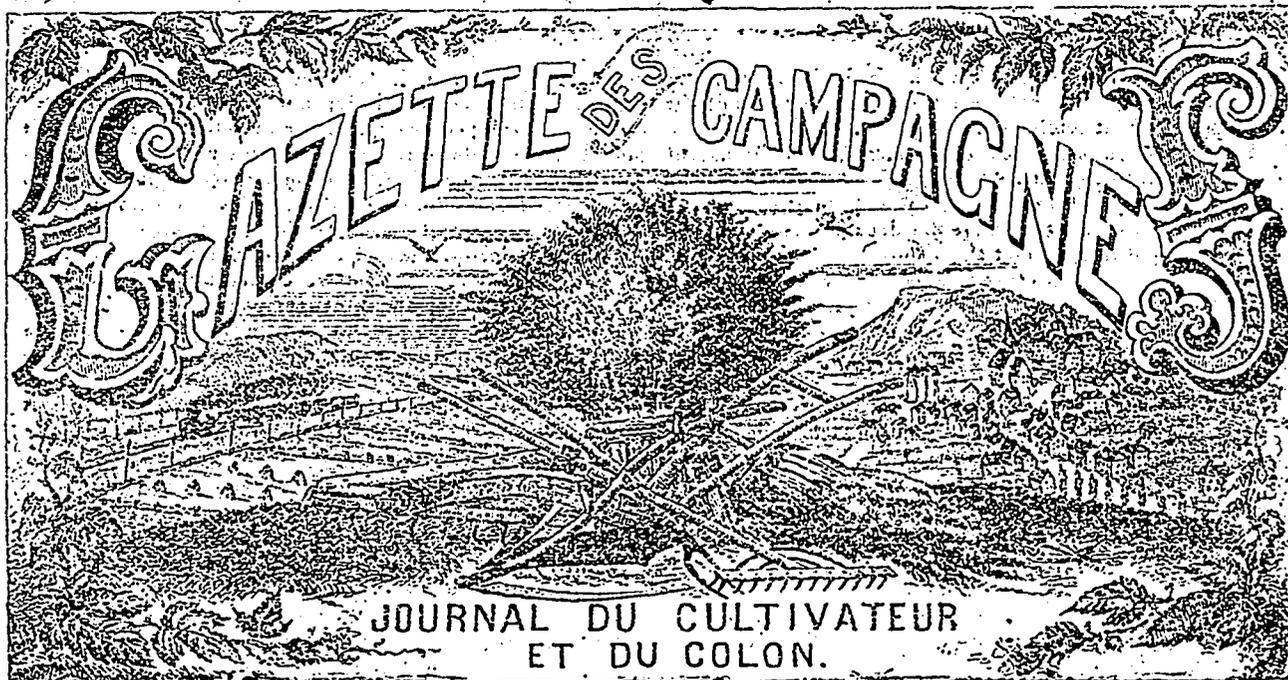
The Institute has attempted to obtain the best original copy available for scanning. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of scanning are checked below.

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 : 81 PAR AN.

Editeur-Propriétaire : FIRMIN H. PROULX.

PARAIT TOUS LES JEUDIS

**PRIÈRE** A NOS ABONNÉS  
de remettre leurs  
retards dataires  
**DE PAYER**  
**AU PLUS TOT.**

### SOMMAIRE

**Causerie Agricole:** De la panification (Suite).—Pain mêlé—Pain de pommes de terre (patates)—Pain de pommes de terre mélangé.—Procédé du pain de grains mélangé avec des pommes de terre.—Procédé du pain de pommes de terre mélangé avec des grains.—Procédé du pain de pommes de terre sans mélange.—Réflexions générales sur le pain.

**Revue de la Semaine:** Bill sur l'éducation à Québec.—Bill sur l'inhumation dans les cimetières catholiques, présenté par l'Hon. M. Oulmet.—Nos représentants ruraux à la Chambre Provinciale.—Jour ni d'agriculture, illustré.—L'Hon Joseph Cauchon a posé sa candidature.—Le Président des Etats-Unis pourra de nouveau briguer les suffrages pour être réélu.—Statistiques du crime de New-York.—Mort de François V. de la Motte.—La main de la Prusse s'étend sur le Danemark et sur l'Italie.—L'Angleterre se préoccupant de l'avenir a acheté 175,000 actions du canal de Suez.

**Sujets divers:** Les produits agricoles et les chemins de fer.—Harnachement et ferrure des chevaux.—Qualité des diverses viandes de boucherie.—Nécessité de traiter les vaches à fonds.—Les meilleurs fruits.

**Petits chroniques:** La mi-été à Montréal; souscription dans nos campagnes en faveur des filles si cruellement éprouvées.—Souscription en faveur des prisonniers de Caraque.—Nos ministres fédéraux interviendront-ils pour faire cesser cette persécution contre les catholiques?—Immigration Européenne; sans cessation dans le but de protéger nos nationaux.—Un cheval tout, apercherie.

**Recettes:** Usage de la cire pour les petits fours.—Félicité de l'haleine.

## CAUSERIE AGRICOLE

DE LA PANIFICATION—(Suite).

**Pain mêlé.**—Par cette dénomination, on entend ordinairement un mélange de froment et de seigle, semés, cultivés et récoltés ensemble : ce qui est une coutume préjudiciable à l'économie ; de même que faire ce mélange à la maison, et de l'envoyer après cela au moulin, quoique la différence de la forme et de la consistance exigent des changements dans le procédé pour la perfection de leur mouture. Il faut donc les broyer séparément, conserver leur farine à part, et n'en opérer le mélange qu'au pétrir.

Il est prouvé par l'expérience que la pratique de semer le b'é avec du seigle est contraire à la saine raison, à l'intérêt du cultivateur et de l'agriculture, puisque les grains qui entrent dans cette composition de semence ne demandent pas une même nature de sol, et qu'ils mûrissent à des époques différentes, d'où il résulte évidemment qu'en les moissonnant à la fois, la plus grande partie du seigle s'égrève sur le sol, ou pendant le transport à la forme.

On a dit sans doute qu'en semant l'un et l'autre concurremment, si le seigle manque, le froment réussira, et vice versa ; mais ce raisonnement tout spécieux qu'il est, n'est pas moins absurde. Si, pour ne pas perdre le seigle, on coupe le blé avant sa maturité, c'est le blé au contraire dont on fait le sacrifice en faveur du seigle : tout bien considéré, ne vaut-il pas mieux semer sur le même champ le blé et le seigle, les récolter et les conserver séparément jusqu'au moment de les employer.

On sème, pour l'ordinaire, le *mêlé* que l'on a recueilli ; mais comme il est rare de voir au même temps réussir le

seigle et le blé, il en résulte qu'à la longue il ne se trouve plus aucune proportion entre ces deux grains, et on finit par avoir presque tout seigle ou tout froment.

Pour revenir à la panification du *météil*, nous dirons que le meilleur mélange doit contenir parties égales de ces deux grains, dont on aura extrait le gros et le petit son, quelle que soit la proportion respective des deux grains qui entrent dans la composition du méteil.

Le froment, que la nature semble avoir voulu plus spécialement à la fabrication du pain, ne doit jamais être employé que dans l'état de levain, parce qu'il réunit le plus de conditions favorables à la fermentation panifique, et que, dans cet état, son action est infiniment plus énergique. Il serait à désirer que les ménagères n'employassent jamais que des levains faits avec de la farine blanche dans la composition du pain. Cette méthode d'ailleurs n'exige aucun soin, aucune dépense, aucun embarras de plus.

On réduit la portion de farine de froment destinée à former le pain de méteil à l'état de levain; on y mêle ensuite celle de seigle avec de l'eau tiède suffisante pour en faire une pâte d'une certaine consistance, qu'on laisse séjourner pendant longtemps au four.

Le pain de méteil tient le premier rang après le pain de froment. Sous avoir une grande blancheur, il est savoureux et très nourrissant; il participe de deux grains les plus propres à se panifier, et si jusqu'à présent les préjugés l'ont fait regarder comme lourd, indigeste et propre seulement aux estomacs vigoureux; c'est quand il est dans un état gras et peu cuit; mais fabriqué selon les bons principes, il se digère très aisément.

On n'a pas suffisamment apprécié le mérite de cette composition de pain, et il serait bien à souhaiter que, même dans les cantons à froment, on ne brûlât pas la culture du seigle à se procurer des biens, mais qu'on fit entrer constamment sa farine dans la fabrication du pain pour un quart, un tiers ou moitié. Ce pain a un avantage qu'on ne saurait lui contester, c'est de rester frais longtemps sans en perdre de l'agrément qu'il a dans sa nouveauté, avantage précieux pour les ménagères qui n'ont pas le temps de cuire souvent.

Nous insistons cependant à ce que le blé et le seigle ne soient pas moulus ensemble, et principalement d'en faire la semence séparément, cette méthode étant vicieuse et contraire à la véritable économie. Cependant, nous le savons, beaucoup de cultivateurs tiennent encore à cet usage, tant les vérités ont de peine à braver les préjugés: il faut aux hommes une longue expérience, et souvent la leçon du malheur, pour les convaincre.

*Pain de pommes de terre (pitules).*—La possibilité de transformer les pommes de terre en pain, c'est-à-dire d'augmenter la masse de celui qu'on prépare avec la farine des différents grains, a eu une vogue étonnante.

*Pain de pommes de terre mélangé.*—Ce n'est que dans la circonstance où il n'y aurait pas suffisamment de grains pour fournir à la consommation journalière, et que pour subsister il ne resterait que des pommes de terre en abondance, alors il serait essentiel d'avoir de quoi remplacer les premiers, puisqu'il faut absolument du pain à certains hommes, et que si l'aliment ne leur est pas présenté dans cet état, ils croient n'être pas nourris. On a vu, dans les années calamiteuses, en certains pays, des propriétaires bienfaisants faire préparer sous les yeux de ceux qu'ils avaient intention de soulager du très bon riz, et refusé avec ce refrain: *Ce n'est pas là du pain!*

On ne doit pas, il est vrai, regarder toujours le bénéfice

de changer la pomme de terre en pain comme satisfaisant seulement l'imagination. Indépendamment des circonstances énoncées, nous pensons que les cultivateurs qui récoltent plus de pomme de terre que de grains y trouveraient l'avantage de s'en sustenter, sans donner néanmoins exclusion aux autres formes sous lesquelles ils les consomment ordinairement: ce serait un mode de plus pour se servir de cet aliment, lorsque la gelée, la germination et la saison tardive, auraient pu leur faire contracter de l'altération sans qu'il en résultât aucun danger pour la santé. Tel qu'il a été composé jusqu'à présent, le pain de pommes de terre ne mérite nullement ce nom, puisque ce sont toujours les farines avec lesquelles on le prépare qui y dominent, et l'épargne sur les grains est réduite à peu de chose. Il est donc nécessaire de chercher à mettre en usage d'autres procédés, et de les caractériser par des distinctions:

- Pain de grain mélangé avec des pommes de terre;
- Pain de pommes de terre mélangé avec des grains;
- Pain de pommes de terre sans mélange.

*Procédé du pain de grains mélangé avec des pommes de terre.*—Prenez 25 livres de farine de blé, de seigle ou d'orge, selon l'usage ou les ressources du canton; délayez y un morceau de levain quelconque, avec assez d'eau chaude pour y former une pâte extrêmement ferme, que vous laisseriez fermenter, comme un levain ordinaire, dans un endroit tempéré.

Ayez la même quantité de pommes de terre préalablement cuites; mettez-les toutes chaudes au levain et à un demi quarton de sel fondu dans un peu d'eau: quand le mélange sera suffisamment pétri, au moyen d'un rouleau de bois, divisez par les portions de 2, de 4 livres, enfournez-les avec la précaution de chauffer moins le four, et d'y laisser la pâte séjourner moins longtemps.

*Procédé du pain de pommes de terre mélangé avec des grains.*—A 25 livres de farine amenée à l'état de levain ordinaire, on ajoute la même quantité de pommes de terre cuites, réduites en pulpe; 25 livres de leur amidon et suffisamment d'eau chaude pour former une masse que l'on divise, après l'avoir bien pétrie, en pain de 2 et de 4 livres; lorsque la pâte est bien levée, on l'enfourne, en observant toujours que le feu soit doux et qu'elle y séjourne un temps plus long.

*Procédé du pain de pomme de terre sans mélange.*—On prend 8 onces d'eau dans laquelle on délaie un peu de levain; on y ajoute une livre de pulpe de pommes de terre et autant de leur amidon: dès que le mélange exhale une odeur légèrement vineuse, il peut servir au pétrissage de la pâte à laquelle on ajoute un gros de sel par livre: on la divise par demi livres et par livres dans des paniers, qu'on expose dans un endroit chaud l'espace de deux ou trois heures; après quoi, on met au four selon les règles prescrites.

Le pain de pommes de terre sans mélange est donc composé de moitié amidon et moitié pulpe d'un demi-gros de sel par livre de mélange; l'eau qui forme environ le cinquième environ de la masse générale, se dissipe en entier durant la cuisson, en sorte pour obtenir une livre de ce pain, il faut trois livres et demie de pommes de terre, c'est-à-dire 9 onces d'amidon et autant de pulpe.

*Réflexions générales sur le pain.*—L'opinion commune est que plus le pain se trouve compacte, lourd et bis, plus il nourrit, parce qu'il reste davantage dans l'estomac; mais l'expérience prouve absolument le contraire, et en effet le pain qui offre le plus de volume, présentant le plus de surface, les sucs digestifs doivent en extraire plus facilement

et plus abondamment les parties nutritives; ainsi le procédé qui perfectionne sa préparation le rend encore plus nutritif et plus économique; puisque l'air et l'eau y entrent en plus grande quantité.

Nous avons pensé qu'il serait utile en terminant cet article, de rappeler, sous le point de vue le plus rapproché, les vérités qui s'y trouvent énoncées, et d'y ajouter de nouvelles observations à l'égard du grain et de la farine.

10. Avant d'envoyer le blé au moulin, il faut le mouiller légèrement s'il est trop sec; le faire ressuer sur le four, au contraire, s'il est trop humide ou trop nouveau.

20. Il ne faut jamais faire moudre les différents grains ensemble; quiconque les envoie ainsi mélangés n'a pas raison, parce que leurs qualités demandent que les meules soient élevées pour les uns, et toujours tenues basses pour les autres.

30. L'estimation du produit du grain moulu induit en erreur: c'est toujours au poids qu'il faudrait se faire rendre la farine et le son, soit qu'on paie le meunier en argent ou en nature.

40. Un quintal de bon blé parfaitement nettoyé et moulu doit rendre 75 livres de farine tant blanche que bisé, et 25 livres de son, y compris le déchet, qui va à une livre environ; si l'on en obtient davantage, le surplus n'est que du son aussi fin que la farine.

50. Les blés secs peuvent se conserver longtemps sans frais et à l'abri de tous les inconvénients, en les renfermant dans des sacs éloignés des murs et isolés jusqu'au moment de les moudre et de les convertir en pain.

60. La farine se garde plus facilement que le grain, pourvu qu'elle soit sèche, séparée du son, tassée, à l'abri de l'air, de l'humidité, et renfermée dans des sacs isolés les uns des autres.

70. C'est dans la manière d'employer l'eau que consiste son principal objet; on doit la prendre telle qu'elle est en été et la faire tiédir en hiver; mais il faut qu'elle soit plus chaude pour le seigle, et jamais au degré d'ébullition, quelles que soient la saison, la nature des farines et l'espèce de pain.

Le son ou sub-tance, quelque divisé qu'on le suppose, fait du poids et non du pain; il empêche cet aliment de prendre de l'étendue et de se conserver longtemps; le pain le plus volumineux, à qualité et quantité égales, est celui qui remplit et nourrit le mieux.

90. Si le son est gras, et que, plutôt de le vendre et de le consommer dans les basses cours, on préfère d'en augmenter le pain, il faut avoir soin de le mettre tremper dans l'eau froide pendant la nuit, de passer cette eau chargée de farine et de l'employer au pétrissage. Le marc, mêlé avec des herbage, peut encore servir à nourrir des bestiaux.

100. Jamais il ne faut se servir de levain rieux; il doit toujours former le tiers de la pâte en été, et la moitié en hiver.

110. Quand on associe la farine de blé ou de seigle avec les autres grains pour en faire du pain, il est toujours utile que la première soit employée dans l'état de levain pour donner plus d'énergie au mélange.

120. Plus on se donnera de peine pour pétrir la pâte, plus on obtiendra de pain, et meilleur il sera: on n'a rien de bon sans travail.

130. Dans les temps chauds, la pâte demande à être divisée et frottée au sortir du pétrin; il faut, en hiver, la laisser en masse une heure environ avant de la tourner.

140. Il est avantageux de ne faire que des pains de 8

à 10 livres au plus: ceux qui ont un plus grand volume sont embarrassants à manier, font perdre de la place au four et cuisent mal.

150. Quand la pâte est suffisamment levée, il faut, sans différer, la mettre au four, et ne l'ouvrir qu'au moment où l'on croit que le pain approche de la cuisson.

160. Si la farine provient d'un bon blé parfaitement moulu, et qu'elle soit purgée antérieurement du son, elle absorbera deux tiers d'eau, et rendra un tiers en sus de pain. Ainsi un quintal de farine prendra 66 livres d'eau, et produira 133 livres de pain. Or, dans ce rapport, chaque livre de blé fournit une livre de pain.

170. Le pain de blé, composé de toute farine est le plus substantiel, le plus savoureux et le plus économique: c'est enfin le vrai pain de ménage.

180. Il faut que les sacs, le pétrin, les casseroles et les couvertures dont on se sert soient tenus bien propres; sans quoi, les grains et les farines ne se conservent pas, la pâte lève mal, et le pain contracte un goût d'aigreur désagréable.

190. Le blé, le seigle et l'orge sont les seuls grains dont on puisse faire du pain. Employés à parties égales, ils devraient être, dans tous les temps, l'aliment habituel des campagnes.

(A continuer.)

## REVUE DE LA SEMAINE

La Législature de Québec a commencé à discuter de nouveau le bill d'éducation, annoncé dans le discours du Trône; dans quelques jours ce projet de loi sera élaboré, et nous pourrions alors le faire connaître à nos lecteurs.

L'Hon. M. G. Ouimet a présenté, ces jours derniers à la Législature un Bill intitulé "Acte pour prévenir tout conflit entre l'autorité religieuse et l'autorité civile relativement aux cimetières des Catholiques Romains dans cette Province."

Ce Bill que nous publions ci-dessous, et qui a déjà subi sa deuxième lecture, est destiné à faire cesser toute controverse sur cette question, qui quoique bien claire et bien évidente, n'a pas laissé cependant, de soulever des difficultés bien regrettables de la part des ennemis de l'Église.

Comme on le verra, il est déclaré que l'autorisation ecclésiastique catholique romaine, est seule compétente dans les matières qui concernent l'inhumation des catholiques, et qu'à elle seule appartient de désigner où tel individu sera enterré dans ce cimetière; et qu'aucune telle personne doit ou ne doit pas être inhumée.

De cette manière on ne pourra plus se prévaloir de ces prétendues libertés gallicanes, au nom desquelles on travaille à nous imposer des décisions basées sur l'arbitraire, au moyen des tribunaux ignorants des droits des catholiques en cette province.

Voici le Bill en question:

"Acte pour prévenir tout conflit entre l'autorité religieuse et l'autorité civile, relativement aux cimetières des catholiques romains de cette province:

"Attendu qu'il est expédient de prévenir tout conflit entre l'autorité ecclésiastique et l'autorité civile, relativement aux cimetières des catholiques romains, dans cette province; Sa Majesté, par et de l'avis et du consentement de la Législature de Québec, décrète ce qui suit:

"1—Il appartient à l'autorité ecclésiastique catholique romaine seule de désigner dans le cimetière la place où chaque individu de cette croyance, après son décès, sera

inhumée d'après les règles et les lois canoniques, selon le jugement de l'Ordinaire, dans la terre consacrée par les prières liturgiques de cette religion, elle recevra la sépulture civile dans un terrain réservé à cet effet et attendant au cimetière.

" 2—Le présent acte vicié sera force le jour de sa sanction."

— Nos représentants ruraux, pour n'avoir pas à se reprocher de négliger les intérêts des cultivateurs, sont constamment sur leurs gardes. Ils tiennent à ce que les projets élaborés dans le Comité d'Agriculture reçoivent la plus sérieuse considération de nos Gouvernements. On se souvient de ce que disait M. Roy, député de Kanouruk, à une des séances de cette Session : Que d'ordinaire tout ce qui se rapportait à l'agriculture recevait toujours une considération tardive, et que quelquefois l'exécution des mesures recommandées par le Comité d'agriculture était remise indéfiniment.

A la séance de lundi, 20 décembre, M. Landry, député de Montigny, demande si c'était l'intention du Gouvernement d'accéder au désir du Comité d'agriculture, d'assurer la fondation d'un journal d'agriculture illustré.— L'Hon. M. Garneau répondit que le Gouvernement prendrait des mesures pour la publication d'un tel journal le plus tôt possible.

Nous devons en toute justice reconnaître que l'Hon. Ministre de l'agriculture, M. Garneau, est tout dévouement pour la cause dont il représente les intérêts; tout ce qui se rattache à l'agriculture a toujours reçu de sa part le plus bienveillant accueil; il sait " *Que l'agriculture est un remède à tous les maux que nous donnons actuellement le commerce et les spéculations.* "

Quant au reste, tout est tranquille dans notre Province. L'élection de l'Hon. Joseph Cauchon, nécessitée par son entrée au ministère Fédéral, est le seul événement qui préoccupe un peu les esprits.

Nos voisins de la Grande République Américaine suivent aussi avec intérêt les discussions qui s'élèvent parmi les députés réunis en congrès à Washington. Le débat qui a eu le plus de retentissement est celui qui a été soulevé au sujet de la troisième élection du général U. Grant à la présidence des Etats-Unis. On en est effrayé que les amis du général Grant, président actuel des Etats-Unis, avaient l'espoir de le faire élire pour la troisième fois, et que déjà les préparatifs s'en étaient avancés. Mais voilà qu'ils se trouvent arrêtés dans leurs mérites ambitieuses; la majorité des députés s'est prononcée contre cette troisième élection qui ne s'est jamais présentée encore aux Etats-Unis et contre laquelle l'opinion se moult de plus en plus hostile.

Mais il n'est pas que les graves députés de Washington qui attiront l'attention chez nos aimables voisins: il est d'autres héros qui veulent faire parler d'eux; mais ces héros, d'un caractère peu agréable, ne travaillent pas pour la gloire de leurs compatriotes et ne sont guère propres à concilier les sympathies des étrangers. Nous voulons parler des brigands, des voleurs de toutes sortes qui semblent avoir leurs coudées franches dans la République-modèle. A New-York, en particulier, ils ont le plaisir d'échapper facilement à la police et aux répressions de la justice.

Un journal de Philadelphie, établi récemment quel que comparaisons entre les statistiques du crime à New-York et à Londres.

Cette dernière ville a une population trois fois plus considérable que celle de New-York et possède quatre fois autant de policiers, mais New-York étant resserrée sur une

petite île, il en résulte qu'il y a plus de policemen à New-York " par mille de population " qu'à Londres.

" Maintenant, continue ce journal, pour ne citer que quelques uns de principaux chiffres des statistiques criminelles comparatives en question, en 1872, par exemple, il s'est commis à Londres 320 vols avec effraction contre 459 à New-York; 52 vols de grand chemin à Londres et 36 à New-York; 493 vols qualifiés à Londres contre 4,939 à New-York; enfin 9,339 cas de vols de fait à Londres, et 7,343 à New-York.

" Les statistiques criminelles sont donc pires relativement pour les crimes de toute espèce dans la métropole de la République américaine que dans la métropole du Royaume-Uni, et absolument pires pour les vols avec effraction et les vols qualifiés.

" De pareils chiffres dénoncent une beaucoup plus grande proportion de l'élément criminel dans la population de New-York que dans celle de Londres, à moins qu'on ne soit l'absence de concentration de l'autorité, et, par conséquent de responsabilité;—la direction de la police new-yorkaise étant à la façon républicaine, confiée à une commission au lieu de l'être à un chef unique, qui fasse que les classes criminelles de New-York se sentent beaucoup plus à l'aise pour se livrer à leurs déprédations avec impunité."

Les journaux français ont enregistré un événement douloureux que l'Union de Paris rapporte en ces termes:

" Nous apprenons une douloureuse nouvelle: François V, duc de Modène et de Reggio, archiduc d'Autriche, prince royal de Bohême et de Hongrie, le 20 novembre, à cinq heures du soir, a rendu à Dieu son âme très chrétienne.

" L'auguste prince, qui vient de mourir à Vienne, en son palais, était né le 1er juin 1819 et il avait succédé à son père, François IV, le 21 janvier 1846. Dépossédé par la Révolution en 1848, puis rentré dans ses Etats, il fut de nouveau, en 1859, chassé de son patrimoine par les conséquences révolutionnaires de la politique anti-française de Napoléon III.

" Mgr la duc de Modène a deux sœurs: l'une est Madame la Comtesse de Chambord, l'autre est la mère du Roi Charles VII. La sainteté est un apanage de l'illustre maison d'Este.

" Tout ce qui demeure encore de vrais légitimistes en Europe, tous ceux qui ont le culte du droit et de la justice, tous ceux qui honorent le principe d'autorité dignement soutenu dans l'exil, doivent leurs regrets émus et leurs plus respectueux hommages à François V.

" Depuis la mort de l'empereur Nicolas, assurément aucun autre souverain n'est contre la révolution une haine plus noble, plus loyale et plus fidèle.

" Ce deuil si douloureux pour Frohsdorf et pour Estelita devient pour nous, royaliste français, un deuil de cœur, et bien des prières feront devant Dieu cortège à la grande âme qui est allée recevoir la récompense des plus hauts devoirs chrétiennement accomplis."

Il paraît que la main de la Prusse sent encore le besoin de s'étendre. Le *Courier de Bruxelles* attire l'attention de ses lecteurs sur deux faits qui doivent donner à réfléchir.

Voici le premier:

" Le roi de Danemark, de retour de son voyage en Angleterre, est arrivé hier à Copenhague. S'il faut en croire certains bruits, la politique n'aurait pas été complètement étrangère à ce voyage. Il serait venu pour révéler au gouvernement anglais une intrigue qui mettrait sa couronne

en danger.

“ Lorsque Oscar, le praeophile roi de Suède, se rendit à Berlin l'été dernier, il aurait jeté les bases d'une alliance offensive et défensive avec cette Allemagne qu'il admire tant, et il aurait promis à M. de Bismarck son concours dévoué dans les complications qui, dans un avenir plus ou moins lointain, ne manqueraient pas de surgir en Europe. Le résultat de cette alliance serait le démembrement du Danemark.

“ Le Jutland, depuis longtemps convoité par l'Allemagne, deviendrait la proie de cette nation insatiable, qui compléterait l'œuvre d'iniquité commencée par l'annexion de Schleswig au mépris des stipulations expresses du traité de Prague. Quant au royaume danois, il serait la récompense du docile roi de Suède, et l'union de Calmar serait ainsi rétablie au profit du petit fils de Bernadotte.”

Voici le second fait, plus grave encore :

“ Une grosse nouvelle a mis en émoi ces jours-ci tout le monde financier et politique d'Italie. C'est la conclusion d'une convention entre M. de Rothchild et l'ex ministre Sella, pour le rachat par le gouvernement italien des chemins de fer de la Suisse de la Haute-Italie.

“ Le ministre Minghetti espère, en vue de ce rachat, pouvoir négocier quelque gros emprunt, qui permettra aux finances italiennes de vivre encore quelque temps. Mais il y a aussi dans ce rachat une question politique de la plus haute importance. Les chemins de fer de la Haute-Italie appartiennent à une société d'actionnaires français. Or la Prusse voyait cela de fort mauvais oeil, et c'est pour lui être agréable que ces obligations de fer seront rachetés.

“ L'emprunt sera fourni par des banquiers allemands, agents de Bismarck, et alors les chemins de fer de la Haute-Italie seront tout entiers dans les mains du chancelier fédéral, qui se trouvera, par le fait, maître absolu de toute l'Italie septentrionale, depuis Gênes jusqu'à Milan, Venise, Bologne et Florence. Le percement du Saint-Gothard ne pourra qu'augmenter la domination de la Prusse, et dès ce jour l'Italie, la Suisse et l'Autriche seront à la merci de la Prusse, et la France sera bloquée.”

Pendant que la Presse met ainsi la main sur les chemins de fer de la Haute-Italie, M. Disraeli, premier ministre de la Grande-Bretagne, achète pour 15 millions de piastres les 176,000 actions du Canal de Suez, dont le vice roi d'Egypte était en possession, ce qui rend l'Angleterre propriétaire de la moitié des actions du Canal et virtuellement souveraine de l'Egypte. C'est l'indice d'une situation dont on ne peut constater la gravité.

L'Angleterre ne se fait d'illusions. Elle s'attend à une guerre prochaine et formidable, et elle prend ses positions. “ A mesure que l'hiver approche dit le Times, dans l'article où il annonce la grande nouvelle, la perspective s'assombrit : il y a comme une impression que les dernières semaines ont été une période d'impiétés dans les cercles officiels...”

Et le Times continue sur un ton qui peut donner à penser. Quels que soient les desseins de l'Angleterre pour l'avenir, il est visible qu'elle se prépare à un grand effort. L'Europe occidentale est menacée par l'Europe Orientale ; mais tant que la monarchie légitime ne sera pas rétablie en France et en Espagne, et que l'Italie ne sera pas revenue dans le droit chemin, ces grands Etats demeureront impuissants ; l'Angleterre seule restée intacte se prémunit. Tout annonce de graves complications. Les événements se précipitent à Constantinople. Il y a comme un déchaînement

de toutes convoitises depuis que la France n'est plus là pour les contenir.

### Les produits agricoles et les chemins de fer

Il ne suffit pas d'obtenir des produits en abondance, il faut encore trouver le moyen de les écouler avec la plus grande facilité, et les transports à bas prix doivent contribuer pour une large part à atteindre ce but. La consommation est d'autant plus considérable que les denrées sont à meilleur marché. L'agriculteur, qui donne les matières premières propres à alimenter l'industrie et à nourrir les populations, a donc tout intérêt à ce que les compagnies de chemins de fer abaissent leurs tarifs, et nous pouvons même ajouter que ces dernières n'auraient point ainsi diminué leurs recettes, car les quantités établieraient une large compensation en leur faveur. Pour ce qui concerne la division du Chemin de Fer du Grand Tronc, de Lévi à la Rivière du Loup, nous avons la conviction que les agents des différentes Stations peuvent rendre le témoignage que le haut prix du tarif pour le transport des produits a porté les marchands et les cultivateurs à se servir de poëlettes pour le transport des effets. On parle fortement d'établir une ligne de steamers régulière, dans ce but, l'été prochain.

L'abaissement de la taxe des lettres n'a porté aucun préjudice au trésor Fédéral. Il s'en faut, et nous avons la certitude qu'à d'ici à peu de temps, les bénéfices s'accroîtront encore ; le bon marché a multiplié les correspondances, et il en serait de même pour tous les objets propres à satisfaire les besoins de l'homme.

Nous ne saurions donc formuler trop de vœux pour que les prix de transport sur les voies ferrées soient abaissés, surtout pour les produits agricoles ; de cette façon les habitants des villes commercialement avancées, l'industrie pourrait se procurer, dans de bien meilleures conditions, les matières qu'elle transforme d'une façon si merveilleuse, et il en résulterait nécessairement un accroissement sensible dans les productions, car les demandes seraient, sans aucun doute, plus nombreuses. Or, la production ne constitue-t-elle pas la richesse des nations ? Tout se tient dans l'ordre des faits économiques, et les choses auxquelles, au premier coup d'œil, on n'attache pas toute l'importance qu'elles comportent, exercent sur l'ensemble des affaires une influence qui se traduit souvent par les résultats les plus satisfaisants.

### Harnachement et ferrure des chevaux

Selon nous, on s'est beaucoup occupé des instruments aratoires, tels que charrues, batteuses, semoirs, etc. ; mais on semble avoir par trop négligé les moteurs de ces engins ; nous voulons parler de la manière dont on harnache et dont ferre les chevaux. Il ne nous sera pas difficile de démontrer combien les modes en usage sont vicieux. Commençons par le harnachement.

Voici ce qui se pratique généralement dans notre pays : Nous achetons des chevaux qui coûtent de \$100 à 150 ; et même jusqu'à \$400 ; et cela dans le but d'en retirer un intérêt de tous les jours par l'appétit et la force de travail que cette machine vivante peut apporter. Avant de faire cette acquisition, nous avons dû examiner avec soin les jambes, les pieds, afin de bien nous assurer de ses qualités et de ses défauts. Dès qu'il est notre propriété, nous le confions au bourrellier pour harnacher et au forgeron pour le ferre. Mais, qu'est-ce qui arrive le plus souvent ? C'est que le bourrellier lui fait au hasard un collier de la longueur et de la largeur de ses épaules, sans se préoccuper si elles sont régulières ou difformes ; il le fait comme pour la généralité de sa clientèle.

Or il arrive trop souvent que ce harnais, ainsi fait au hasard par un ouvrier qui n'a pas la moindre connaissance théorique de son art, blesse le cheval, lui cause une certaine douleur dans le tirage, le gêne considérablement dans ses allures, et l'empêche de mettre à profit toute sa vigueur. Il s'en suit donc que le cheval, qui représente une valeur de \$300 en capital, ne répond plus à cette valeur par sa puissance de travail, puis qu'il se trouve amoindri en raison que son collier lui sied d'une façon plus ou moins commode. Il y a, en effet, une très-grande différence d'aptitude entre un cheval bien harnaché et celui que son

collier blessé ou gêné dans ses mouvements.

On peut se demander comment des pauvres bêtes doivent se trouver de ces colliers, qui parfois présentent une bête à la fois l'épaulement du cheval en offre également une, et qui, en général, sont tout à fait défectueux. De là il doit s'en suivre que le cheval ainsi harnaché hésite toujours à déployer ses forces, puisqu'il y rencontre de la résistance. Les difficultés du tirage le découragent, l'irritent et finissent par le rendre stérile. C'est de la sorte que le propriétaire perd une partie de son capital; il ne lui reste plus qu'à vendre ses attelages, au risque de tromper son acheteur.

Nous arrivons maintenant à la ferrure, qui laisse bien à désirer dans nos campagnes. Plusieurs de nos forgerons sont des ouvriers qui à peine savent poser un fer avec des clous selon la rondeur et la longueur du sabot. S'il en est de plus experts, ils sont bien rares. Souvent ils ne connaissent pas le pied du cheval; aussi ils appliquent le fer trop chaud, ce qui leur donne la facilité de former bien vite son empreinte dans la corne; mais ce moyen produit un très-mauvais effet, car il attendrit et dessèche la corne outre mesure. D'un autre côté, le fer, en se retirant sur certaines parties beaucoup trop et sur certains autres trop peu, finit toujours par gêner le cheval et l'entraver dans sa marche.

Pour redresser les défectuosités de cette ferrure, on répare toutes les parties saillantes de la corne, et même tout le sabot jusque près de la couronne. Cette opération porte préjudice à la sole; elle enlève le vernis qui la recouvre et nuit à sa conservation. Ainsi chaussé, l'animal doit marcher quand même. Eh bien! est-il possible que, dans cet état, le cheval rende les mêmes services qu'on est en droit d'attendre de lui et en rapport avec le capital qu'il représente? Evidemment non. D'un autre côté, il se fatigue beaucoup plus vite, tout en faisant moins de besogne, et périt quelques années plus tôt.

Il reste beaucoup à faire pour les harnais et la ferrure des chevaux. En résumé, nous disons que si les Sociétés d'agriculture prennent en considération nos idées, elles établiront de prix de concours de bourrellerie et de ferrure parmi les bourrelliers et les maréchaux, en accordant à chacun des plus méritants une récompense en rapport avec ses connaissances théoriques acquises et son habileté dans les opérations. Nous aimons à croire que les résultats que l'on pourrait constater après une année d'expérience, seraient assez satisfaisants pour encourager les Sociétés d'agriculture à continuer ces sortes de sacrifices: le pays tout entier y gagnerait.

#### Qualité des diverses viandes de boucherie

Voici quelques indications qui permettent aux ménagères d'apprécier la nature et la qualité des diverses viandes de boucherie:

La viande de bœuf se compose de fibres larges d'un rose foncé et marbré; les os en sont arrondis, épais et d'un blanc jaunâtre.

Un rouge pâle caractérise la viande de vache, dont le tissu est fin et lâche, et dont les os sont minces et plats.

Dans la viande de porc, on ne trouve point le marbré de la viande de bœuf. Le tissu cellulaire en est plus grossier, d'un rouge brun et dur au toucher; sa graisse jaune exhale une odeur forte particulière, et qu'on ne saurait méconnaître dès qu'on l'a constatée une fois; enfin les os, volumineux, dépassent en solidité les os du bœuf et de la vache.

Pour réunir les qualités qu'on lui demande, la viande de mouton doit être cramoisie et entourée d'une graisse blanche peu abondante.

Quant à la viande de veau, évitez de l'introduire dans votre ménage si elle vous paraît sans consistance, d'un blanc verdâtre, d'une graisse grisâtre, si elle devient collante et savonneuse sous les doigts et y adhère, et surtout si les os en sont spongieux, presque flexibles, et s'ils contiennent, au lieu de la moelle, une sorte d'huile. Il faut, pour qu'elle fournisse un aliment sain, que sa chair soit d'un rose tendre, résistante au toucher et entremêlée d'une graisse éblouissante de blancheur.

#### Nécessité de traire les vaches à fond

On voit fréquemment, dans les fermes d'une certaine impor-

taille, des vaches, même parmi les meilleures laitières, perdre subitement ou à deux de leurs traies.

Cet accident qu'on attribue, le plus souvent à un état maladif ou à un vice de constitution de l'animal, n'est dû dans la plupart des cas qu'à la négligence et au manque d'aptitude des personnes auxquelles est confié le soin de le traire.

Quoiqu'il soit de bien traire n'offre pas de bien sérieux difficultés, ce n'est pourtant pas l'affaire du premier venu. Un grand nombre de domestiques s'acquittent fort mal de ce travail, ceux-ci par insouciance, ceux-là par défaut d'habitude. Ils n'extraient des organes lactifères qu'une portion du liquide qui s'y trouve élaboré. La paresse des uns, l'ignorance des autres, conduisent infailliblement aux résultats fâcheux que voici:

Une portion plus ou moins considérable du lait formé, celle qui est la plus riche, la plus butyreuse, est caillée, en pure perte dans le pis ou dans les vaisseaux qui lui apportent les éléments de la sécrétion lactée. Le pis et les vaisseaux susmentionnés, vulgairement appelés veines mammaires, imparfaitement évacués de leur contenu, ralentissent leurs fonctions, produisent de moins en moins, jusqu'à ce qu'arrive enfin la stérilité plus ou moins complète, selon qu'elle se révèle par la perte totale d'un ou plusieurs trayons. Or on estime généralement que la paralysie d'un mamelon, chez une vache, réduit sa valeur, comme bête laitière d'un cinquième ou d'un quart, attendu que dans l'opinion du commissionnaire cet état d'infécondité n'est point passager, mais définitif et irrémédiable.

#### Les meilleurs fruits

Lorsque l'on plante un arbre, il n'en coûte pas plus de choisir un bon qu'un mauvais fruit, et malheureusement les cultivateurs ne suivent pas toujours ce système: ils prennent le premier arbre venu, afin d'économiser quelques sous qu'ils se seraient trouvés dans la nécessité de dépenser pour obtenir un excellent sujet; ils plantent encore le plus souvent dans de mauvaises conditions, et parfois ils s'étonnent d'obtenir de déplorables résultats.

Les beaux fruits sont toujours d'un écoulement facile, et nous avons la certitude que le succès couronnerait les efforts d'un propriétaire qui voudrait convenablement garnir son domaine de bons arbres fruitiers. Pour cela achetez vos arbres fruitiers d'un pépiniériste connu et pouvant vous donner les meilleures recommandations.

Toutes les fois que l'on s'adresse à un pépiniériste, il est important de lui demander des renseignements sur l'exposition, le climat et la culture convenant aux arbres à fruit que l'on désire planter; sans cette précaution, on court la chance de ne pas réussir et de perdre ainsi de l'argent que l'on aurait pu employer plus utilement.

Les pommes, les prunes, les cerises, les groseilles, les fraises, etc., atteignent de hauts prix, surtout à notre époque où les chemins de fer transportent si facilement et si rapidement tous ces objets. Les fruits sont rarement trop abondants sur les marchés des grandes villes. Le climat est privilégié pour la production de toutes sortes de fruits; nos cultivateurs normant donc le plus grand tort de ne pas en profiter; aussi croyons-ils utile de leur faire connaître dans quel temps les arbres tout spécialement recommandés par la Société pomologique d'Abbotsford, pour ce qui concerne la Province de Québec.

#### Petite Chronique

La misère se fait sentir à Montréal.—Le 17 décembre environ 2000 ouvriers en recherche de travail pour donner du pain à leurs familles, ont entouré l'Hôtel-de-Ville, où les membres du Conseil étaient réunis. Les portes furent fermées, mais le milieu se montra sur le balcon et adressa la parole à la foule qui se tenait attentivement. Parmi la foule on entendait des voix qui criaient: "Nous souffrons, nous voulons du pain; donnez-nous en." Le Conseil-de-Ville a pris des arrangements avec des entrepreneurs pour employer un certain nombre d'hommes à 60 centimes par jour. On pense donner de l'ouvrage à environ 2,000 ouvriers. Une personne qui est arrivée ce matin de Montréal nous assure que la foule se composait d'hommes de différentes origines.

Voici ce que rapporte à ce sujet le *Franc-Parleur* de Montréal: "De mémoire d'homme la misère n'a jamais été aussi grande à Montréal, qu'elle l'est actuellement cet hiver. La crise commerciale sans précédent qui sévit depuis plus de douze mois, a puissamment contribué à produire cet état de choses tout à fait alarmant. Le commerce paralyse, les constructions générales et privées en petit nombre, les entreprises publiques presque nulles, la navigation de moitié moindre dans ses revenus, la stagnation complète des affaires de tout genre, la fermeture des ateliers et des manufactures, ont jeté la population ouvrière de notre ville dans la plus profonde des misères."

"L'hiver ne fait que commencer, et déjà les bureaux de nos sociétés de bienveillance et de secours sont encombrés d'une foule dont les traits ressemblent l'empreinte de la douleur et d'une misère poignante. Le Saint-Vincent de Paul a fait face jusqu'ici aux exigences du moment, mais on peut indiquer l'époque trop rapprochée où elle ne pourra suffire aux besoins qui deviennent de jour en jour plus impérieux et plus nécessaires."

"Que faire en face d'une position qui, d'un coup d'air, ne saurait s'améliorer, surtout lorsqu'il ne nous reste d'autre perspective que quatre longs mois d'hiver."

Les cultivateurs doivent-ils demeurer indifférents à un spectacle aussi navrant et douloureux. Ils doivent se souvenir que lorsque quelques-unes de nos paroisses ont été visitées par des fléaux, tels que le feu et les inondations, les secours fournis par les villes n'ont pas tardé à arriver. L'occasion nous est offerte de prouver notre reconnaissance à l'égard des villes de Québec, de Montréal et des Trois-Rivières si cruellement éprouvées."

Voici le temps des fêtes et des réceptions, où les cultivateurs, suivant les anciennes coutumes de leurs ancêtres, ont table ouverte à leurs nombreux visiteurs. Il n'est pas de paroisse où l'on ne dépense en ces occasions \$200 à \$300 et même davantage pendant les fêtes du jour de l'an.

Eh bien, que l'on mette de côté, pour cette année, l'ancienne coutume de bien recevoir les amis, au jour de l'an, que pas un seul sou ne soit dépensé pour achat de boissons, et qu'avec cela on fasse la part de ceux qui souffrent aujourd'hui de la faim. Que l'on organise des comités dans nos campagnes, pour collecter ces épargnes à titre de souscriptions, et Dieu bénira le peuple des campagnes dans ses travaux et ses moissons, et lui accordera une récolte des plus abondantes pour l'année 1876.

Ces souscriptions pourraient être adressées à l'Archevêché de Québec et aux évêchés de Montréal et des Trois-Rivières, par l'intermédiaire des curés de chaque paroisse. Nul doute qu'une somme d'argent très-considérable pourrait être prélevée dans toutes nos paroisses, par ce moyen. Mettons nous à l'œuvre et Dieu nous bénira.

*Souscription en faveur des prisonniers de Caraque* — Le Révérend M. Napoléon Laiberty, aumônier de l'Archevêché, a fait parvenir à M. Alex Chauveau, M. P., la somme de \$335 de destinée à venir en aide aux pauvres prisonniers de Caraque. Cette somme est le produit de quelques souscriptions particulières et des quêtes faites dans les églises de Québec: Mgr. l'Archevêque de Québec, \$10; Mgr. Casseau, \$5; M. le curé de Québec, \$10; M. le curé de St. Roch de Québec, \$10; Basillique, \$124; St. Roch de Québec, \$163; St. Patrick, \$69; Faubourg St. Jean, \$12.50; divers, \$1.50. Cette souscription fait honneur aux citoyens de Québec. C'est une nouvelle preuve des vives sympathies de notre population pour les catholiques du Nouveau-Brunswick qui ont à subir l'effet d'une loi d'écote athée et tyrannique et dont voici les conséquences: Saisie des biens des évêques, emprisonnement des prêtres et procès odieux contre les catholiques du Nouveau-Brunswick; la potence ne pourra que couronner cette horrible persécution. Nos ministres fédéraux assument une terrible responsabilité s'ils n'intervenaient dans le but de faire cesser cette persécution depuis si longtemps à l'honneur du jour dans le Nouveau Brunswick.

*Immigration Européenne*. — On annonce que le Gouvernement Fédéral va faire un changement complet dans les agences d'immigration européennes. Le système actuellement en vigueur n'a été trouvé trop coûteux, et n'a pas donné les résultats qu'on attendait, quand il a été adopté. M. Edouard Jenkins, l'agent général, est maintenant en route pour le Canada, afin de s'entendre avec le Gouvernement Fédéral sur les détails à adopter du nou-

veau système.

Nous croyons que le nouveau système à adopter, et le plus propre à faire cesser la disette qui semble se faire si évidemment sentir dans nos provinces, serait de suspendre l'immigration étrangère pour au moins un an, et d'appliquer les argentés destinés à l'immigration aux différents travaux publics projetés dans le pays, tels que ceux de nos différents chemins de fer. Et si le patriotisme de nos Ministres Fédéraux leur porte à favoriser la colonisation de nos terres, ils pourraient aussi faire au profit de ces deniers au profit du rapatriement de nos nationaux.

Ce qui se passe actuellement dans nos grandes villes est bien propre à attirer la sérieuse attention de nos ministres Fédéraux et à les engager à mettre au profit de la classe qui demande du pain et qui est actuellement soumise aux plus cruelles privations, les argentés destinés à l'immigration qui ne ferait qu'augmenter le nombre des affamés, et de faire exécuter immédiatement les travaux publics qu'il serait possible d'entreprendre d'ici l'hiver.

— Je savais bien dit le correspondant de l'*Abolition*, qu'on teignait les robes, les habits et les cheveux; je savais que, grâce au maquillage, on teignait les joues, les lèvres et les sourcils; j'avais vu teindre du bois, mais j'ignorais qu'on teignait les chevaux. Cela est pourtant.

L'autre jour, un cultivateur des environs d'Amiens acheta sur le marché un cheval noir d'un fort bel aspect. La robe était d'un brillant à se mirer. Le soir étant venu, notre homme bouchonna sa bête sans y voir. Le lendemain, ô miracle! le cheval noir était devenu un cheval pie.

« Allons, bon, les voilà qui se mettent à badigeonner les chevaux, se dit notre homme. Pourquoi? Après tout, la bête est bonne, je ne l'ai pas payée cher, et, noir ou pie, je la garde. »

Deux jours après, il mène son acquisition à l'abreuvoir, et baigne sa bête qui devient du plus beau blanc!

Mon Pieard se gratte le front sans trouver le pourquoi de cet teinture, et il chercherait encore, sans une circonstance qui est venue lui révéler le mystère.

Notre acheteur, ayant une petite excursion à faire dans la campagne, monta son cheval blanc. L'animal fit ses trois lieues sans souffler; mais voilà qu'en passant près d'une ferme, la bête se mit à hennir, et, bon gré, mal gré, rentre dans la cour, au grand ébahissement de son maître.

« Tiens! s'écrie aussitôt un garçon qui se trouvait là, Coco qui est ressu-té. Monsieur, voilà Coco. »

— Pas possible! répond le maître en arrivant en toute hâte. Coco est en terre, j'ai payé.

— Mais oui, vraiment, voilà Coco.

— Ah ça, monsieur, m'expliquez-vous par quel hasard mon cheval, dont j'ai payé la maladie et la mort sur la déclaration du vétérinaire, est aujourd'hui entre vos mains?

L'acheteur raconta son achat; une enquête eut lieu, et il fut avéré que le vétérinaire auquel on avait confié le cheval pour le traiter d'une maladie l'avait déclaré mort, et, après l'avoir teint en noir, l'avait vendu.

Inutile de dire que le vétérinaire a été mis à la disposition de la justice, et le nouveau peintre en chevaux puni pour avoir osé faire concurrence à feu M. H. Vernet.

## RECETTES

### Usage de la cire pour les petits foyers

De tous les corps gras employés pour oindre les plaques sur lesquelles on met au feu la fine pâtisserie, tels que biscuits, etc., le cire jaune est la meilleure; elle procure un vernis brillant et n'occasionne pas le goût de rance que les graisses animales ou l'huile laissent sur les plaques, lequel goût se communique à la pâtisserie.

### Fécondité de l'haléine

Bon nombre de personnes sont inconnues par la fécondité de leur propre haléine, qui les empêche, et nonobstant les soins de la propreté la plus excessive, elles n'en souffrent pas moins.

Voici un remède employé avec succès et qui se trouve à la portée de toutes les bourses :

Prenez du bois de cèdre, faites-le brûler à l'état de charbon, réduisez-le en poudre. Chaque matin, avant déjeuner, et deux ou trois fois par jour, prenez une cuillerée à soupe de cette poudre, que vous aurez en le soin de dé mêler avec de l'eau, et ensuite vous n'aurez qu'à vous rincer la bouche. Ce remède est d'une efficacité réelle et il a fait ses preuves. Nous le recommandons d'une manière toute spéciale. — *Pionnier de Sherbrooke.*

**EMPLOI LUCRATIF.**—Les soussignés 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 soussigné

J. LATHAM & CO,

419 Washington St., BOSTON Mass.

## THE WEEKLY SUN

1876

NEW-YORK.

1876

Mil huit cent soixante-seize est l'année séculaire. C'est aussi l'année dans laquelle une Chambre de Représentants de l'Opposition, la première depuis la guerre, sera au pouvoir à Washington, et c'est aussi l'année dans laquelle aura lieu la vingt-troisième élection présidentielle des Etats-Unis. Tous ces événements sont certainement bien importants et doivent exciter un grand intérêt, particulièrement les deux derniers ; et ces événements, ainsi que tout ce qui s'y rattache seront pleinement et promptement rapportés et commentés dans le Sun.

La Chambre des Représentants de l'Opposition, devant suivre la ligne d'enquête établie depuis des années par le Sun, se montrera ferme et impitoyable de prendre connaissance de la corruption et des méfaits de l'administration de Grant et pourra, nous l'espérons, les fondations d'une période nouvelle et meilleure dans notre histoire nationale. De tout cela le Sun contiendra des détails complets et corrects, donnant à ses lecteurs des informations promptes et dignes de foi sur ces sujets importants.

La vingt-troisième élection présidentielle, ainsi que les préparatifs qui se font dans ce but, sera mémorable, vu qu'ils vont décider des aspirations de Grant à une troisième nomination au pouvoir, qui lui donnerait encore la facilité de favoriser le pillage, vu surtout qu'ils vont décider qui sera le candidat et l'hôte du parti de la Réforme. Les lecteurs du Sun seront toujours en moyen d'avoir sur ces sujets les informations les plus complètes.

Le *Weekly Sun*, qui met en circulation au dessus de quatre-vingt mille copies, a déjà des lecteurs dans tous les Etats et les Territoires, et nous avons la confiance que dans l'année 1876 le nombre en doublera. Il contiendra d'être un journal accompli. Toutes les nouvelles générales du jour s'y trouveront condensées quand elles ne seront pas importantes, en entier quand elles sont d'un intérêt général ; dans ce dernier cas, nous l'espérons, ces questions seront traitées d'une manière claire, intéressante et instructive.

Notre but est de faire du *Weekly Sun* le meilleur journal de famille qu'il y ait au monde, et nous continuerons à donner dans ses colonnes une grande variété de matières à lire, telles que histoires, poésies, romans, science et agriculture, quo nous ne pouvons pas traiter dans notre édition quotidienne, faute de place. L'agriculture y tiendra un des premiers rangs. On trouvera aussi régulièrement dans ses colonnes, les diverses modes ainsi que l'état des marchés.

Le *Weekly Sun*, huit pages, et cinquante-six colonnes de matière, se coûte que \$1.20 par année, franco. Comme sa prix est égal à peine ce que coûte le papier, on ne peut conséquemment accorder aucune diminution aux clubs, aux agents, aux maîtres de postes ni à aucun autre.

Le *Daily Sun*, grand journal de quatre pages, contenant vingt-huit colonnes donne toutes les nouvelles pour deux cents par copie. Abonnement, franco, 55 centins par mois, ou \$6.50 par année. Edition du Dimanche extra, \$1.10 par année. Nous n'avons pas d'agents voyageurs.

Adresse : "THE SUN,"  
New-York City.

## A VENDRE OU A LOUER.

A Ste. Anne de la Pocatière, dans le Faubourg, à quelques pas de l'Eglise, du Couvent, du Collège, de l'Ecole d'Agriculture, du Bureau de Poste, de l'Imprimerie et des Principales maisons d'affaires, cette magnifique maison et dépendances appartenant à Mlle. Héloïse Martineau, avec cour spacieuse, le tout en très bon état.

Possession immédiate. Conditions libérales.

Références à V. Garon, écrivain, Marchand, ou à O. Martineau, écrivain, Notaire, à Ste. Anne de la Pocatière.

## MUSIQUE NOUVELLE !

### MUSIQUE VOCALE :

Les deux mères .....	Boissière .....	25
Histoire d'oiseau .....	" .....	25
La chasse aux papillons .....	" .....	25
Noble coursier .....	Heurion .....	25
Mademoiselle .....	Boissière .....	25
Pauvre rose .....	M. A. D. ....	25
Amour et prière .....	Lachman .....	25
Les lunettes magiques .....	Gariboldi .....	50
Le dernier de l'orphelin .....	Boissière .....	25
La fauvette et la prison .....	" .....	25
Les trois gâteaux .....	" .....	25
L'Alsace pleure : elle prie, elle attend ! .....	Ben. Tayoux .....	30
A Salut-Blaise .....	Pessard .....	30
Chanson de Jean Prouvaire .....	Holmén .....	50
Amour et caprice .....	Bovéry .....	25
Chanson d'été .....	Rupès .....	50

### MUSIQUE INSTRUMENTALE :

Le lys .....	Spindler .....	40
Transports joyeux .....	Lambert .....	85
Souviens-toi .....	Spindler .....	40
Andalous, valse .....	Pénavaire .....	75
Les gondoles .....	Delorme .....	50
Heures heureuses .....	" .....	50
Chant du Lezzaroto .....	Kowalski .....	70
Payane .....	Marmontel .....	75
Bergère .....	Kowalski .....	60
Rose des Alpes .....	Spindler .....	40
Bonquet de violettes .....	" .....	46
Feuille d'automne, valse .....	David .....	70
Nuit d'Als .....	Marmontel .....	75
Pauvre fleur .....	Spindler .....	40
Feuille d'automne .....	Kowalski .....	60
Méditation .....	" .....	60
Sur l'Ariatique .....	" .....	60

En vente chez

A. LAVIGNE,

Marchand de pianos et harmoniums, Editeur de musique  
114 rue St. Jean, QUEBEC.

## DEPARTEMENT DES DOUANES

Ottawa, novembre, 1876.

L'ÉCRITURE AUTOMATÉ sur les ENVOIS AMÉRICAINS, jusqu'à nouvel ordre, sera de 12 p.c.

JAMES JOHNSON,

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