

ne pas oublier les liens de charité que vous avez contractés avec nous tous, par vos éloquents paroles. C'est pourquoi nous vous prions de vous souvenir du peuple de Sainte-Anne de la Pocatière, au Saint Sacrifice, afin que les fruits de religion que vous avez fait mûrir parmi nous, se perpétuent pendant de longues années. De notre côté, Révérends Pères, la reconnaissance nous fera toujours un devoir de ne pas vous oublier dans nos prières, afin que Dieu répande ailleurs, par votre ministère, les grâces qu'il s'est plu à distribuer ici avec profusion.

Beurrerie ambulante. — Pour la province du Nouveau-Brunswick comme pour celle de la province de Québec, il s'y fait des efforts considérables afin d'arriver à la fabrication du fromage et du beurre de première qualité, car ce n'est qu'à ce prix que les produits laitiers du Canada pourront être vendus avec avantage sur les marchés en Angleterre.

C'est pour atteindre ce but que le gouvernement fédéral doit faire voyager une beurrerie ambulante dans les campagnes du Nouveau-Brunswick, dans le cours de l'été. Cette beurrerie sera en opération une journée dans chacune des principales paroisses de cette province, donnant dans chacune deux séances, pendant lesquelles M. James W. Robertson, commissaire de l'industrie laitière, enseignera aux cultivateurs et aux ménagères à bien fabriquer le beurre. Il y fera l'épreuve des échantillons de lait que les cultivateurs apporteront; la crème sera préparée pour la baratte, puis on y fera le beurre, tout en donnant des renseignements utiles sur les différentes manipulations de la crème et le barattage du beurre. Les cultivateurs seront prévenus quelques jours à l'avance quant au jour où ces leçons d'industrie laitière seront données dans chaque paroisse du Nouveau-Brunswick. C'est précisément ce mode d'enseignement qui a été adopté il y a plusieurs années au Danemark et qui se poursuit actuellement en Australie avec le plus grand succès pour l'industrie laitière qui a atteint dans ce dernier pays le plus haut degré de perfection.

MORT DE Mgr TACHÉ

Mgr Taché vient de rendre sa belle âme à Dieu après une longue et douloureuse maladie. C'est une grande figure de l'épiscopat canadien qui disparaît, laissant un vide difficile à combler dans ces pays du Nord-Ouest dont il s'est fait l'apôtre et qui lui doit sa prospérité croissante.

Sa mort est un deuil public pour tout le pays. Les catholiques sont dans la plus profonde tristesse car ils viennent de perdre un de leurs plus énergiques soutiens.

CAUSERIE AGRICOLE

La moisson des céréales

C'est avant leur maturité complète que les grains auront acquis assez de consistance pour que l'ongle s'y imprime sans les couper, puis lorsque la paille commence à prendre une couleur jaune qu'il faudra couper les grains destinés à faire le pain, la farine du boulanger.

La coupe prématurée des céréales procure des avantages que la pratique a confirmés dans une large mesure. Elle évite l'égrenage des grains; la paille qui est moins épuisée est meilleure pour l'alimentation des bestiaux. L'expérience a démontré que le blé récolté avant sa complète maturité est plus pesant et fournit davantage de pain.

Les grains destinés seulement à la semence doivent faire exception à cette règle; il faut les laisser sur pied jusqu'à ce qu'ils soient entièrement mûrs.

Les céréales ne doivent pas être mises en grange aussitôt coupées; elles doivent passer plusieurs jours sur le terrain, à l'air libre, afin de rendre ce qu'elles ont retenu par l'humidité.

Les grains ne peuvent manquer d'être récoltés en bon état, lorsque la chaleur et la sécheresse viennent achever leur bon conditionnement. Cependant il n'en est pas toujours ainsi, car souvent des pluies endommagent la récolte des céréales, une fois coupées. La chaleur de la saison y contribuant, l'humidité fait germer le grain dans l'épi et elle occasionne des pertes parfois considérables, tant sur la qualité du grain que sur la quantité.

Pour bien réussir, il faudrait abandonner complètement la pratique du javalage et ne couper aucune partie des céréales sans les mettre immédiatement en moyettes. Sous cette forme, la maturité des grains coupés verts s'achèvera parfaitement et la récolte pourra subir plusieurs jours de mauvais temps sans être exposée à subir d'avaries.

Les moyettes peuvent être formées d'un nombre variable de gerbes. C'est ainsi qu'elles peuvent être mises en quatre gerbes, dont trois devront être posées debout, inclinées les unes contre les autres et en faisceau; la quatrième gerbe, dont il faudra desserrer le lien en la faisant descendre vers la base, devra être ouverte en forme d'entonnoir et posée les épis en bas, sur le sommet du faisceau formé par les trois autres gerbes. Un lien solide de paille rattachera l'ensemble de la moyette qui, en cet état, pourra supporter le vent et la pluie. La