

a adressée, à ses collègues, à ce sujet :

« Il m'a semblé, monsieur, que tous ceux de nos collègues qui se rendraient à Lourdes, le 6 octobre prochain, seraient bien aises de faire partie de la procession des bannières, qu'il ne serait pas sans intérêt de montrer au monde chrétien un groupe de députés français, allant prier ouvertement la sainte Vierge pour la France. Je me décide à prendre cette initiative, parce que je suis l'un des représentants des Hautes-Pyrénées. »

Cet exemple partit de si haut aura certainement le plus grand effet sur la population catholique de la France et la confirmera dans sa foi envers la Sainte Vierge.

— Dans la puissance du Canada, la nouvelle la plus importante du jour est la reconstruction du cabinet d'Ontario. Comme il existe, dans cette province, une loi prohibant le double mandat et qu'en outre le parlement fédéral a passé un bill obligeant les députés locaux à résigner avant de se présenter pour la Chambre des Communes, deux ministres d'Ontario, MM. Blake et McKenzie ont dû abandonner leurs sièges et leurs portefeuilles dans la Législature de cette province.

C'est ce qu'ils ont fait mardi, le 22 courant, et sur leur recommandation, Son Excellence le Lieutenant-Gouverneur a chargé M. Mowat le vice-chancelier de former un nouveau ministère. Mais M. Mowat n'occupe pas de siège en Chambre et il faudra créer une vacance pour qu'il puisse être élu. On dit que M. Robinson député pour Kingston se retire et que M. Mowat va se présenter dans cette ville.

— Les fidèles du diocèse de Montréal se livrent en ce moment, à de bien grandes réjouissances. Ils célèbrent le cinquantième anniversaire de la réception de leur vénérable évêque dans les ordres sacrés. Rien ne saurait rendre l'incomparable amour et l'immense respect qu'ils témoignent à l'homme qui les conduit depuis si longtemps dans le chemin de la foi, et de la vertu. Ils veulent lui faire oublier les déboires qui l'ont assailli dans les luttes qu'il a eu à soutenir, et le cœur du vénéré évêque doit être bien heureux de ces pieuses démonstrations.

Les adresses de félicitations et les preuves de respect se succèdent sans relâche; toutes les paroisses du diocèse, toutes les communautés, toutes les institutions veulent concourir dans cette belle œuvre et démontrent au monde entier que la foi n'a pas faibli en Canada.

Salaison du beurre

Les beurres sont d'une conservation difficile si on ne les fait pas cuire ou si on ne les sale pas. Comment doit être pratiquée cette dernière opération pour qu'elle donne les meilleurs résultats? On prend une partie de sucre raffiné, une partie de salpêtre et deux parties de gros sel blanc, on réduit ces substances en poudre, on les mélange le plus possible et on fait usage d'une once de ce mélange pour chaque livre de beurre, on les incorpore dans la motte, et on a soin de pétrir bien ferme, afin de ne laisser aucun vide, puis on recouvre d'un linge blanc et sec, coupé sur le diamètre intérieur du vase, et d'un second, trempé dans du beurre fondu. Le beurre qu'on veut saler doit être bien frais. Si on l'achète, il faut d'abord le laver avec soin, puis on le partage en galettes, que l'on étend et que l'on roule tour à tour en les saupoudrant avec la préparation ci-dessus indiquée, ou avec du sel fin bien sec, à raison d'une once par livre. Il vaut mieux mettre le beurre dans des pots de grès que dans des barils en bois et surtout avoir soin de bien les laver avant de s'en servir, à l'eau bouillante légèrement salée: on verse au

fond du pot ou de la tinette un verre d'eau-de-vie de Cognac, puis une couche de beurre que l'on foule par couches successives jusqu'à 2 pouces du bord du vase, et on recouvre d'un linge fin, comme il a été expliqué. Lorsque le beurre doit voyager de suite, on égalise bien la surface et on y met une couche de sel d'un pouce d'épaisseur. S'il ne doit pas quitter la maison, on verse seulement par-dessus une forte saumure ou solution de sel dans une eau très-pure; après 6 ou 8 jours, on décante la saumure et on presse de nouveau le beurre qui a diminué de volume et on remplit encore le vase avec une forte saumure.—*Revue d'Economie Rurale.*

Soins du bétail

Les animaux doivent être préservés du froid dans les étables et les bergeries, au moyen de litières abondantes et soigneusement entretenues, et en fermant les issues qui déterminent des courants d'air. En même temps, il importe de ne pas laisser accumuler les déjections des animaux sous leurs pieds; dans des lieux hermétiquement clos, il en résulte des émanations très-nuisibles à leur santé et à leur en-bonpoint.

Une bonne méthode à suivre dans l'alimentation du bétail par les temps rigoureux, c'est de mêler à leurs fourrages hâchés de l'eau chaude ou tiède édulcorée avec du son ou avec du tourteau; l'addition d'une poignée de sel est également d'une réelle utilité. Ce régime prévient les affections inflammatoires très communes par ces temps rigoureux.

En général les cultivateurs n'apprécient pas assez l'importance, nous dirions presque la nécessité d'un bon régime alimentaire pendant l'hiver. Ceux qui réduisent leur bétail à la diète donnent pour raison que les animaux de trait qui ne travaillent pas, les vaches laitières qui produisent peu de lait, n'ont pas besoin d'être aussi bien nourris qu'aux époques où on en tire des services. C'est un préjugé très erroné.—Les effets du mauvais régime suivi en cette saison se font au contraire sentir très gravement dans les saisons suivantes. Les animaux de trait manquent de vigueur et d'en-bonpoint. Enfin, il est reconnu que le fumier produit par des bestiaux mal nourris a très peu de valeur.—Tous les cultivateurs intelligents apprécient la nécessité et les effets d'un bon régime alimentaire en cette saison; et c'est là un des procédés qui leur assurent des produits supérieurs à ceux des autres cultivateurs.—Mieux vaut cent fois réduire son chaptel de quelques têtes et bien nourrir les animaux qu'on garde.

L'agriculture dans le Comté de Portneuf

A l'occasion d'un concours de labour qui a eu lieu ces jours derniers, dans le comté de Portneuf, l'*Événement* parle des progrès qu'y a faits l'agriculture depuis quelques années. Il cite, entre autres, un cultivateur modeste, M. Samuel Paquin de Deschambault, qui a introduit sur sa ferme toutes les améliorations possibles et le système de culture perfectionnée suivie dans les pays où l'agriculture est la plus avancée. Nous souscrivons à ces éloges que nous savons être mérités, et nous nous empressons de contribuer pour notre part à rendre aussi public que possible ce bel exemple que M. Paquin donne à ses concitoyens.

Il y a du mérite à braver les préjugés, et à remonter courageusement la pente de la routine sur laquelle se laissent glisser la plupart de nos cultivateurs; aussi ceux qui entreprennent cette rude tâche méritent-ils que leurs noms soient livrés à la publicité et leur conduite citée comme un exemple.

Nous avons déjà eu occasion de visiter la ferme de M. Paquin, à Deschambault; tout ce que notre confrère en dit est plutôt en deça qu'au-delà de la vérité. Un fait digne de re-