

n'avaient rien à redouter de la comparaison avec les produits choisis de la culture du Nord Ouest que l'on fait passer sous nos yeux avec grand renfort de réclame. Nous rappellerons aussi que, lors de la première exposition internationale qui eut lieu à Londres en 1851, c'est le blé de la Gaspésie qui a obtenu le premier prix et enfin que, en 1878, le Gouvernement de Québec ayant fait faire par toute la province des expériences sur la culture de la betterave à sucre, ce sont les racines envoyées au Département de l'Agriculture par le comté de Bonaventure qui, à l'analyse, ont accusé la plus haute richesse saccharine.

M. l'abbé Raymond Casgrain et les Acadiens.—A la séance régulière de l'Union Acadienne, Shédiac, N. B., tenue le 1er mars, sous la présidence de M. Anselme Léger en l'absence de M. le Dr Belliveau, il a été proposé par M. Placide P. Gaudet, appuyé par M. J. Val Bourque, et adopté à l'unanimité :

Attendu que la partie de l'histoire de l'Acadie comprenant l'époque écoulée entre l'expulsion des Acadiens et la Révolution américaine, c'est à dire de 1755 à 1775, n'avait été jusqu'à présent traitée par les historiens que d'une manière très imparfaite et même erronée ;

Attendu que M. l'abbé H. R. Casgrain, canadien-français descendant d'une famille illustre, littérateur distingué, historien impartial et véridique, et ami sincère du peuple acadien a daigné combler la lacune qui existait dans cette page de notre histoire, par deux ouvrages d'une érudition profonde, le premier intitulé : UN PELERINAGE AU PAYS D'EVANGELINE, où sont racontés sous leur vrai jour les détails navrants de l'expulsion des Acadiens, et qui fut lu devant la Société Royale du Canada le printemps dernier, et ensuite reproduit des journaux canadiens dans le " Courrier des Provinces Maritimes " ; l'autre ayant pour titre : LES ACADIENS APRÈS LEUR EXPULSION, 1755-1775, publié dans le " Paris Canada " ; à Paris, et reproduit dans les colonnes du " Moniteur Acadien " , et où l'on trouve cette partie si palpitante de notre histoire restée jusqu'à présent inédite et connue que d'un très petit nombre ;

Résolu, que l'Union Acadienne, de Shédiac, est unanime à reconnaître que les deux ouvrages de M. l'abbé H. R. Casgrain sont les plus complets, les plus véridiques et les plus détaillés qui aient encore été publiés sur l'époque néfaste de l'histoire de l'Acadie, 1755 à 1775, et tout Acadien qui aime son pays devrait en prendre connaissance pour avoir une idée juste des cruautés qu'endurèrent nos ancêtres au temps de la tourmente ;

Résolu, que l'Union Acadienne offre à M. l'abbé H. R. Casgrain, ses plus humbles et profonds remerciements pour l'intérêt marquant et fraternel qu'il porte à notre race ce savant abbé en défendant de sa vaillante plume la cause de nos ancêtres contre les avancés mensongers qu'on trouve dans certains auteurs anglais, et en faisant connaître notre histoire à l'étranger, surtout dans la belle France, d'où sont venus nos ancêtres ; et en disant à notre ancienne mère patrie que, malgré l'abandon qu'elle a fait de sa fille, et la terrible et barbare spoliation de 1755—qui a arraché du foyer de l'Acadie six mille de ses fils pour les transporter comme de vils troupeaux sur des terres étrangères et inhospitalières, les dix mille

autres échappant à la déportation en se cachant dans les bois et en passant au Canada,—en disant à la France qu'il reste encore aujourd'hui dans les provinces maritimes de la Puissance du Canada, 110,000 descendants des martyrs de 1755, loyaux sujets de Sa Majesté Britannique, mais dont le cœur n'en reste pas moins français ;

Résolu, que copie de ces résolutions soit envoyée à M. l'abbé Casgrain, et au " Moniteur Acadien " et le " Courrier des Provinces Maritimes ", avec prière de publier.

ANS. M. LÉGER,

Président pro tem.

PLACIDE P. GAUDET, Secrétaire.

CAUSERIE AGRICOLE

DE LA LAITERIE (Suite).

Manipulation du lait dans une laiterie.— Aussitôt la traite des vaches terminée, il faut distribuer le lait dans des vases où on le fait crémier après l'avoir passé dans un couloir ; il faut mettre doucement ces vases à la place où ils doivent rester. Si, pendant les fortes chaleurs de l'été, pour refroidir le lait, on met les vases dans un endroit plus frais que sur les planches, il faut transporter ces vases avec beaucoup de précaution, afin de remuer le lait le moins possible.

Généralement on écrème le lait que lorsqu'il est caillé, alors la crème est plus ferme et se recueille mieux : par ce moyen on peut faire de très bon beurre, pourvu que la crème ne séjourne pas très longtemps sur le lait. D'ailleurs on a aucun intérêt à laisser vieillir la crème, car en vieillissant elle perd en quantité et en qualité.

Cependant le beurre le plus fin est fait avec de la crème recueillie sur du lait doux, lorsque celui-ci est encore très fluide. Si l'on choisit ce dernier mode, le moyen le plus favorable à l'écémage se fait aux signes suivants : 1o La crème a beaucoup de consistance ; sa séparation d'avec le lait est complète : ce que l'on reconnaît en détachant avec un couteau la crème des bords du vase ; 2o. la couleur jaune de la crème se détache sensiblement du lait qui est alors d'une teinte bleuâtre. Ces deux signes étant réunis, on reconnaît qu'il est temps d'écramer.

L'heure à laquelle on lèvera la crème dépendra nécessairement des circonstances dont nous venons de parler, et quoique, d'après le plan sur lequel la laiterie est bâtie, une température égale doive généralement y régner, cependant il n'est pas inutile d'observer que le meilleur moment pour lever la crème pendant les mois les plus chauds de l'été, c'est le matin avant le lever du soleil. Pour l'hiver, l'heure de lever la crème est entièrement subordonnée aux circonstances.

Pour lever la crème, il faut placer les vases à lait sur une table, séparer la crème des bords des vases auxquels elle tient, par le moyen d'un couteau d'ivoire très mince et fait exprès pour cet usage ; on le passe tout autour du vase ; puis il faut attirer doucement la crème vers un des côtés du vase par le moyen d'une écrémoire faite en buis ou autre bois très dur (pour que l'on ait pu la tailler très mince d'un