

révent de rentrer dans le Grand-Tont à l'âge où leurs camarades jouent au cheval fendu ou à la bloquette."

Des enfants se tuent dès l'âge de 13, 12 et 10 ans, parce que, dans aucun des livres qu'on leur met sous les yeux, il ne se trouve un seul mot pour leur apprendre qu'il y a une autre vie après celle-ci et qu'ils sont dans cette vie d'à présent pour mériter l'éternel bonheur de l'autre; parce qu'ils entendent leurs maîtres, et souvent leurs pauvres parents, dire qu'on ne souffre plus quand on est mort; qu'une fois qu'on est en terre, tout est fini.

L'enfant se tue; mais le coupable de cette mort, c'est le législateur qui lui a ôté la religion, qui force ses parents à l'envoyer dans des écoles où la religion est traitée comme une étrangère, souvent comme une importune, et parfois comme une ennemie. L'enfant se tue, mais l'auteur de sa mort, c'est avec ses faiseurs de lois, l'écrivain qui lui dit dans toutes sortes de livres et de manuels faits pour les écoles, qu'il n'y a pas de jugement après la mort, qu'il n'y a pas d'autre vie, qu'il n'y a pas d'éternité.

L'enfant s'est tué, dites-vous, non, il a été assassiné.

Décès

Nous avons aujourd'hui la douleur d'annoncer le décès de notre vieux père, Firmin Proulx, décédé à Québec samedi, le 15 janvier courant, à l'âge de 84 ans. Natif de la paroisse de St-Louis de Kamouraska et fils de cultivateur, il se livra lui-même dans son jeune âge à la culture de la terre; il fut l'un des premiers pionniers dans cette partie de la paroisse de St-André qui aujourd'hui forme la riche et belle paroisse de Ste-Hélène. Plus tard, il alla s'établir à Québec où pendant près de 30 années il fit le commerce de produits agricoles et de pêche. Dans l'été de 1875, il fut frappé subitement de cécité. La mort est venue nous l'enlever après une cruelle maladie d'un mois, pendant lequel il reçut les soins assidus de notre vieille mère âgée de près de 85 ans.

Le service funéraire a eu lieu à la Basilique Notre-Dame de Québec et il a été inhumé au cimetière Belmont. Nous avons été très sensible à la marque de sympathie qui nous a été accordée par les membres de la "Presse associée de Québec," en se faisant représenter aux funérailles de notre vieux père, par son président M. Faucher de St-Maurice, et son secrétaire M. le Dr Dionne.

Nous reclamation de nos lecteurs un souvenir dans leurs prières, pour le repos de l'âme de notre vieux père.

CAUSERIE AGRICOLE

DE L'ÉLEVAGE DES BÊTES À CORNES (Suite).

Les qualités du lait que donne une vache. — La pratique s'obstine et recherche la laitière abondante sans autre souci de son aptitude à tirer de la nourriture qu'elle absorbe ou du beurre ou du fromage. Dans le voisinage des villes, là où le lait est vendu en nature, on a peut-être raison de s'attacher isolément à la plus grande sécrétion de ce produit: mais là où l'on vise à la production du beurre ou à la fabrication du fromage, c'est exactement ou à la beurrière ou à la fromagère qu'il faut s'attacher dans le choix du troupeau. C'est pourquoi, dans certaines fermes nous avons vu des ménagères s'attacher obstinément aux

vaches Canadiennes de préférence aux Ayrshires, parce que, suivant elles, proportion gardée dans la quantité de lait, elles obtenaient plus de beurre de nos vaches Canadiennes. C'est une question que l'on essaie à résoudre, et le *Livre d'or* nous en donnera la solution.

Étant donné la traite d'une laitière, le nourrisseur doit savoir quelle quantité elle contient: 10. de beurre; 20. de fromage; 30. de résidus. Pratiquement, dit M. Eugène Gayot, l'essai est facile à faire et conséquemment est facile à déterminer le mérite spécial de la laitière à laquelle on demande autre chose que le lait simplement.

Quand on fait une spécialité de la production du beurre, ce n'est pas la quantité de lait qui importe, mais sa richesse en beurre. Le jour où cette vérité sera comme la boussole des propriétaires de vaches, la production du beurre sera plus abondante et plus lucrative. Elle n'est pas aujourd'hui dans la vraie voie. On peut épuiser une vache par une production surabondante de lait, sans en obtenir une proportion satisfaisante de beurre.

Les mêmes remarques s'appliquent de tous points à la production du fromage, dont la quantité est en proportion inverse du produit en beurre. Si beaucoup de-fromage se trouve plus dans beaucoup de lait, beaucoup de beurre ne comporte pas nécessairement une sécrétion aussi abondante de lait: celui-ci, lorsqu'il coule à grands flots des mamelles, est très généralement fort pauvre en fromage et en beurre, plus en beurre qu'en fromage cependant; sa composition alors est presque exclusivement séreuse; il passe à travers l'organe mammaire, sans s'y arrêter pour ainsi parler, comme à travers un filtre. Il n'en n'est pas de même du beurre qui est le résultat d'une élaboration physiologique spéciale dont l'activité particulière fait le prix et le mérite. La matière du fromage est une sorte à part, et intermédiaire. Mais qu'on ne se y trompe pas, en son état d'abondance moyenne ou d'exagération, chacun de ces produits a respectivement les mêmes exigences; il fatigue et use au même titre, au même degré, l'appareil qui le prépare et la machine qui fournit les éléments à la production. Nous nous trompons en généralisant de la sorte. En effet, s'il en est ainsi de la laitière, spécialement de celle qui use sa vie à sécréter un lait séreux ou fortement chargé de la matière du fromage, il peut en être tout différemment de celle dont le lait est très riche en beurre. Celle-ci ne finit pas comme l'autre par épuisement ou par la phthisie; lorsqu'elle tarit elle engraisse. L'aptitude beurrière, très compatible avec l'aptitude à l'engraissement, n'en est pour ainsi dire que la première phase chez les femelles bien choisies, qu'on sait tenir en lait.

Voilà pourquoi un ou deux croisements par le Durham ne diminuent en rien la quantité de beurre chez la beurrière. L'influence mesurée du Durham chez la laitière fromagère améliore son produit; sur les bêtes à sécrétion séreuse, l'action n'est pas moins favorable: la quantité est diminuée si le croisement est poussé trop loin, mais la qualité, la richesse du lait en beurre s'élèvera proportionnellement à la diminution de la quantité et à la faculté de prendre, toutes circonstances égales d'ailleurs, un développe-