

L'Association de la Réforme a nommé M. J. Duhamel son trésorier. Les membres composant le Comité Exécutif sont les suivants : MM. J. R. Thibodeau, J. L. Cassidy, L. Tourville, T. Caverhill, Ald. McShane, J. A. Perkins, H. MacKay, A. Hamilton, J. Barsalou, A. Perry, J. Hodgson, Dr. Desrosiers, Col. G. Smith, Ald. Brunet, Jas. Shearer, C. Healy, Geo. Horne, Ald. Desmarceau, Jas. Howley et MM. Contant et Beausoleil.

En l'absence de Sir Hugh Allan et de M. Louis Beaubien, président et vice-président de la compagnie du chemin de colonisation du Nord de Montréal, M. M. P. Ryan a été élu président temporaire.

Sa Grandeur Mgr. Laflèche a dernièrement conféré l'ordre sacré du diaconat à MM. Hercule Bellemare et Jacob Fortier, du séminaire des Trois-Rivières.

M. Mousseau, membre du comté de Bagot, est à Montréal pour quelques jours.

M. François Kérouac, maire de St. Sauveur, a été de nouveau élu préfet du comté de Québec, et cela pour la troisième fois.

Les citoyens de la ville de Beauharnois viennent de former une compagnie de pompiers.

NOS GRAVURES

Nouvelles du Régiment

« Pends toi brave Crillon, on a vaincu sans toi! » Cette phrase, écrite par Henri IV à son vieux compagnon d'armes au lendemain d'une bataille, peut servir de légende à notre gravure.

Retenus au logis par de récentes blessures, tandis que leur régiment combat à la frontière, nos deux braves se rencontrent chaque jour à l'auberge voisine. Là, fumant la pipe, causant des camarades au feu, se rappelant les souvenirs des marches et du camp, ils passent quelques heures dans l'après-dînée à deviser des choses de la guerre, poussant de temps à autre un cri, un soupir suivi de quelque exclamation énergique arrachée par la douleur des blessures qui se cicatrisent.

Depuis longtemps déjà nos invalides sont sans nouvelles de l'armée. Aussi la partie de dames habituelle s'en ressent; on est triste, silencieux et maussade.

Un jour enfin la gazette publie un long bulletin militaire; c'est celui que lisent avidement nos deux soldats. A leur attitude, on devine leur curiosité et l'intérêt qu'ils prennent au récit. L'officier, debout, le journal à la main, montre du doigt au sous-officier, qui a du coup laissé sa chope et quitté sa pipe, l'endroit de la page où leur solide régiment, pour sa brillante conduite dans l'attaque de la redoute, est cité à l'ordre du jour de l'armée.

Dans la liste des morts, on compte, hélas, beaucoup de vieux camarades; mais aussi parmi les nouveaux promus et les décorés, l'on retrouve pas mal d'amis. La gloire des uns compense le trépas des autres. Ils sont morts en braves! s'écrient les deux débris d'une voix quelque peu altérée par l'émotion, et leur mâle figure s'illumine d'un rayon de fierté, car c'est leur vieux régiment qui a décidé de la bataille.

Ce jour-là on videra quelques chopes de plus en l'honneur des anciens, et la partie sera remplacée par les anecdotes et des histoires où tel et tel, devenu depuis officier ou général, laissait entrevoir l'avenir qui l'attendait.

Bien qu'invalides et absents, les deux soldats prennent leur part de gloire des hauts faits du régiment, et trinquent plusieurs fois avant de se séparer, à la santé des braves morts au champ d'honneur!

Un "Minstrel" Bon Teint

Tom, car Tom est son nom, a toujours eu du goût pour la musique. Avant l'abolition de l'esclavage, il dut à son talent de violonnette la jouissance d'une sorte de liberté et quelques privilèges dont per-

sonne ne se montrait jaloux, car le crédit de Tom épargna bien souvent des corrections à plus d'un.

Pas une noce ne se faisait sur l'habitation ou dans les sucreries des alentours, que Tom ne s'y rendit avec son inséparable violon et n'accompagnât les bamboulas. Chaque dimanche on dansait sur l'habitation, et Tom composait tout l'orchestre.

Sous le beau ciel de la Floride, au milieu de cette fraîche température que donne le voisinage de la mer, durant l'heure qui précède le coucher du soleil, à l'ombre des amariniens en fleur, paresseusement couchés sur l'épais gazon des pelouses, si des réminiscences de la Guinée ou de Mozambique inspiraient une plaintive cantilène à une jeune esclave ou quelque triste mélodie à un chœur d'hommes, Tom, qui connaissait le répertoire africain au complet, soutenait les chants et les accompagnait de variations si savantes que c'était d'abord un silence causé par la surprise, bientôt suivi de hurrahs et de battements de mains enthousiastes.

Il arrivait parfois à Tom—et cela lui valait un prestige sans pareil—de faire danser les enfants du maître! Les marmots lui donnaient des sucreries, des pièces blanches, et l'appelaient mon bon vieux Tom.

A ce métier, notre artiste avait réalisé quelques économies, et lorsque la guerre de sécession, dans laquelle Tom servit comme tambour, fut terminée, l'ancien violonnette s'acheta un petit domaine dans l'île de la Jamaïque, à la campagne, où il s'installa avec sa femme et deux enfants, toute sa famille.

Quelques régimes de bananes, des goyaves, un peu de poisson salé et une cabane recouverte de feuilles de palmier, suffirent à ces émancipés de la veille.

Quelques-uns cependant s'entourent d'un certain luxe, qui porte sur l'ameublement intérieur et le costume.

Tom vivait heureux, mais il manquait je ne sais quoi à sa félicité. Son violon, suspendu au mur, voyait ses cordes se rompre de vieillesse, l'archet perdait ses beaux crins blancs lustrés, on ne touchait plus à l'instrument: l'île possédait des musiciens qui déchiffraient la musique et qui, ô profanation, faisaient imprimer leurs compositions.

Une idée lumineuse germa un jour dans l'esprit du vieux ménestrier.

Transportant une après-midi son fauteuil sous le berceau de vigne attendant à sa demeure, enveloppé d'une magnifique robe à ramage, cadeau de son ancien maître, il plaça sa fille cadette sur sa chaise haute, puis saisissant son violon, il en tira les mélodies du temps passé.

La gravure représente l'artiste nègre durant l'évocation de ces anciens souvenirs, où la ritournelle mettait toute l'habitation en branle. Les compagnons ont été dispersés, il n'entendra plus les éclats de rire, ou les cris de joie de ces pauvres esclaves, mais, en revanche, il jouit des ébats de sa fille qui, aux accents attendris ou gais du violon paternel, agite bras et jambes, tient son sérieux ou sourit.

A ce spectacle, Tom s'oublie et la nuit le surprend à jouer ses airs favoris. Lorsqu'il a fini, les étoiles brillent au ciel, la petite est endormie, et si la voix de Nounoune, sa femme, ne le rappelait, il s'oublierait jusqu'au matin. Car maintenant, il est libre, et l'appel sévère du régisseur ou de la cloche du travail, n'ont plus rien à lui commander. Il se trouve propriétaire, électeur, et l'an prochain, il enverra sa fille, Mlle Tom, dans le premier pensionnat de l'île.

Kirghiz se rendant au Marché

Qui dirait à voir ainsi cheminer sur ces montures amaigries, cette famille de

Kirghiz se rendant au marché, que ce sont là les descendants de ces hordes farouches qui, sous Gengiskan et Tamerlan, ravagèrent une partie de l'Europe et conquièrent l'Asie; de ce chef terrible, à la fois sage administrateur et guerrier barbare qui, tout en organisant des provinces, réduisait en cendres Delhi, Bagdad, Azow, faisait massacrer un jour cent mille prisonniers, fondait un Empire, et élevait plus tard, à la gloire de ses armes, une pyramide de quatre vingt-dix mille têtes humaines? Telle est cependant la vérité.

Nous sommes ici en Turkestan, en pleine Tartarie indépendante, au milieu de ces kanats, situés au nord de l'Inde anglaise, à l'est de la mer Caspienne et de la Russie, et qui comptent une population de six millions d'habitants.

Mahométans, divisés en trois hordes, la Grande, la Moyenne, la Petite, ils se subdivisent en tribus de trois à cinq mille tentes, vivent presque toujours à cheval, sont sans cesse en guerre avec leurs voisins, et rançonnent les caravanes avec une telle persistance que, dernièrement, la Russie dut envoyer un corps expéditionnaire prendre et occuper la ville de Kiva, capitale de la province de Boukara.

Nos Kirghiz, bien que bandits à leurs heures, s'occupent de diverses industries telles que le tissage de étoffes de laine, des soieries, de celles de brocard qu'ils transportent d'ordinaire à dos d'animaux à la grande foire de Khokand, ville qui renferme 400 mosquées, un nombre infini de caravansérails et où Tamerlan, à l'occasion du mariage de ses petits fils, donna une fête magnifique, dans laquelle parurent réunis cinq cents ambassadeurs des peuples soumis.

Aujourd'hui, des ruines, des débris de mosquées et de monuments couvrent ce sol dévasté, et les fils des conquérants de l'Inde, de la Perse et de la Chine, trouvent juste leur subsistance dans l'échange de produits indigènes qu'ils portent sur les nombreux marchés des bourgades de l'intérieur.

L'Érablière

Le soleil luit, la neige fond, la sève monte, allons au sucre!

C'est aujourd'hui nouvelle lune, la nuit sera froide, on veillera dans la cabane autour de ce feu pétillant et clair dont les lueurs attirent chats-huants et hiboux, et demain matin nous reviendrons sur la croûte!

Les auspices consultés, on attache solidement ses raquettes et l'on part, les novices égayant les premières enjambées de la marche des culbutes comiques ordinaires.

La récolte du sucre d'érable constitue une des plus anciennes industries du Canada; nos bons aïeux l'apprirent des sauvages.

Jadis les procédés, l'outillage que nécessite l'opération, tout était primitif. On courrait le bois en raquettes, on entaillait l'érable à coups de hache, on fixait dans l'incision des *goudrelles*, on posait au-dessous des auges en bois dur ou en cèdre, et deux seaux qu'un homme portait suspendus à un joug, servaient à convoyer l'eau d'érable; dans la cabane un simple brasier, dont la fumée s'échappait par une ouverture ménagée dans le toit, servait à l'évaporation.

Aujourd'hui, les progrès industriels ont métamorphosé l'ancien système, et la récolte ne se fait que mieux et plus vite. Produit et producteurs ont gagné au changement.

La gouge a remplacé la hache; les *goudrelles* en fer blanc, les chalumeaux de bois; les chaudières en métal, les baquets; et le traîneau plat chargé d'un tonneau dans lequel on vide la sève sucrée, les seaux équilibrés du transport à la façon chinoise

et japonaise. Quand à la cuisson, des fourneaux commodes où le foyer se maintient à une température constante, ont éteint le feu ouvert et exposé à tous les vents.

La cabane de l'érablière, jadis chantier sous le ciel, est devenue une sorte d'atelier où l'on fabrique du sucre, comme ailleurs l'on fait de la fonte.

Que la vapeur et l'électricité deviennent nécessaires, on les emploiera.

Inutile de rappeler ici les diverses opérations de la récolte: l'entaillement des érables, la pose des *goudrelles* et des réipients, la transvasion de la sève et son transport dans la cabane, sa conservation dans des chaudrons, puis les divers degrés d'évaporation auxquels on la soumet pour en obtenir du sirop, de la *tire* ou du sucre, tout cela est familier à nos lecteurs.

Ce que nous dirons, par exemple, c'est que la récolte du sucre d'érable devient une espèce de fête champêtre dans le Bas-Canada, comme la célébration du réveil de la nature.

En ces jours de printemps où la terre redevenue adolescente a tous les caprices de cet âge, l'on est exposé à de brusques changements de température; parfois celle-ci est délicieuse, mais le plus souvent la pluie, la bise s'en mêlent et gâtent le plaisir.

Par un beau temps, pour les sucres, rien de frais et de charmant comme les heures passées sous bois. La vue porte au loin à travers la clairière tout inondée de rayons, on perçoit mille bruits: la neige crie et fond, les ruisseaux sursussurent, les écureuils gambadent, et sautent de branche en branche, les chevaux hennissent, les chiens aboient, les travailleurs chantent, les enfants, les femmes se barbouillent de sucre, et planant sur le tout comme une rumeur vague: on croirait entendre chuchotter et rire aux baisers du soleil la sève emprisonnée sous l'écorce argentée de érables et des bouleaux. On sent enfin renaître le mouvement et la vie.

C'est alors que l'on boit l'eau glacée des érables, que l'on fait la *trempe*, c'est-à-dire que l'on mange les morceaux de pain coupés menus jetés dans la sève épaisse; que l'on confectionne les grillades de lard frais, cuites dans l'eau déjà réduite par l'évaporation; puis on casse des œufs qu'on fait bouillir dans le sirop. Ensuite vient le tour de la *tire*, que l'on fabrique en répandant sur la neige des filets de sirop qui se durcissent et que l'on croque à belles dents; ensuite la cérémonie de la *palette*, sorte d'énorme cuillère en bois où le sucre adhère et que chaque individu présent lèche tour à tour au milieu de cris joyeux et d'éclats de rire. Puis le moulage du sucre dans des moules de toutes formes et de tous calibres. Enfin la part des enfants, les œufs d'érable en sucre solide que l'on coule dans les coquilles de ceux mangés auparavant. La journée passée, l'on regagne la ferme, la ville ou le village, et la récolte achevée chaque propriétaire expédie ses produits sur le marché.

Avez-vous jamais aperçu à travers les vitrines de M. McGibbon, rue St. Jacques ces pains d'érable, sculptés en bosse ou en creux, aux grains brillants et fins, à belle couleur ambrée? Eh bien ce sont là les produits de l'érablière du Ruisseau de Belœil, propriété de M. Octave Lambert, qui fabrique annuellement jusqu'à 1800 livres de sucre. Nous avons vu là un érable mesurant 27 pieds de circonférence, et qui donne de deux à trois seaux par jour. Ce géant de la forêt, malgré son âge, peut supporter jusqu'à dix entailles. Mais finissons, car cette année la neige est abondante, et, malheureusement la récolte ne se fera pas sur la feuille, comme le disent si pittoresquement les habitants.