

avons célébré le deuxième centenaire de l'érection du diocèse de Québec. On a dit de la France qu'elle avait été formée par ses évêques.

"Je crois que l'on peut dire la même chose de la Nouvelle-France. Veuillez croire que je suis désintéressé dans la question. J'ai le bonheur d'avoir succédé à des évêques dont je n'ai que suivi les exemples. J'ai pu peut-être ajouter tout au plus quelques gouttes de miel à la ruche. Mais c'est à Mgr Laval que revient tout l'honneur d'avoir érigé cette ruche.

"Le diocèse fondé par Mgr Laval se trouve aujourd'hui divisé en plus de 60 diocèses différents. Je puis dire de mes collègues qu'ils ont travaillé et qu'ils travaillent encore à continuer et à développer l'œuvre de Mgr Laval. Il y en a un ici qui a fondé un diocèse et un collègue: il y en a un autre qui n'a pas fondé de diocèse mais qui a succédé au fondateur dont il avait été longtemps le bras droit et l'appui. Je puis parler des absents; ils sont animés du plus pur patriotisme. Je puis vous dire, pour ce qui me concerne, que vous trouverez en moi toujours le désir et la volonté de faire ce qui peut produire le bien de notre nationalité.

"Nous avons toujours trouvé dans le clergé le dévouement et le zèle que l'on attendait de lui. Quelle est la misère qu'il n'a pas essayé de soulager? Quel est le malheureux à qui il ait refusé des consolations et des encouragements?

"Dans toutes ces choses le peuple canadien a eu sa part, et toutes les fois qu'il s'est agi d'un œuvre religieuse, le clergé a trouvé dans le peuple canadien un concours puissant sans lequel il n'aurait pu rien faire.

"Je ne dois pas oublier de témoigner la reconnaissance que l'épiscopat, le clergé et tous les catholiques doivent aux autorités impériales, fédérales et provinciales, et je ne puis ici qu'être l'écho d'une voix plus autorisée que la mienne. Pie IX, lors de la fondation de l'Université-Laval, disait que des éloges devaient être décernés à la Reine, qu'il priait Dieu de conserver longtemps à l'affection spéciale de ses sujets canadiens français."

Nous donnerons au prochain numéro de la *Gazette des Campagnes* les intéressants détails qui ont trait au "Congrès catholique" et à la "Convention nationale."

CAUSERIE AGRICOLE

L'ÉLEVAGE ET L'ENGRAISSEMENT DES COCHONS (Suite.)

Comment on engraisse le porc.—L'engraissement rapide et économique dépend de la santé du porc, de son âge, de sa nourriture et de la manière de la préparer et de la distribuer, de la castration, de la saison où on le met à l'engrais, et de l'état de repos dans lequel on le tient.

C'est à l'âge de dix-huit mois à deux ans que l'engraissement doit commencer; à cette époque, le porc a déjà acquis un certain développement, sans cependant être arrivé à l'âge où ses muscles commencent à se durcir.

La saison qui convient le mieux à l'engraissement commence à l'automne et finit au commencement de l'hiver, parce qu'alors les racines de toutes espèces

abondent et les travaux des champs ne demandant pas alors autant de mains, on a tout le temps nécessaire pour se livrer à la préparation des légumes et des grains, de même qu'à leur cuisson.

La meilleure règle à suivre tout le temps de l'engraissement consiste à substituer toujours un aliment plus substantiel à celui qui l'était moins, de manière qu'il trouve, à mesure que son appétit diminue, une nourriture moins considérable et plus substantielle.

Quand l'engraissement doit se faire avec une seule substance, on la servira d'abord crue et délayée dans beaucoup d'eau, ensuite on la fera cuire légèrement, et après entièrement; on y ajoutera un peu de sel de cuisine pour en relever la saveur, ou on la fera tourner à l'aigre: on commencera la boisson par l'eau pure et progressivement convertie en bouillon épais de substances farineuses ou animales que l'on pourra aussi faire tourner à l'aigre.

Engraissement avec les parties vertes des plantes.—On emploie pour cet engraissement, les choux, le trèfle, les vesces, et après avoir haché ces diverses espèces de fourrages, on les met, longtemps avant de les employer, dans des cuiviers où on les fait aigrir, ou on les sale. Quand les porcs sont habitués à cette espèce de choucroute, elle leur est très agréable, mais ne réussit pas complètement. Il faut modifier leur alimentation à la fin de l'engraissement, comme la plupart des autres que nous allons indiquer.

Engraissement avec des racines.—Les racines qui composent cet engraissement sont les pommes de terre, les navets, les topinambours et les betteraves.

On commencera d'abord par les navets et les topinambours, parce que les molécules y sont déposées dans une proportion fort minime, et que la cuisson n'y développe que de bien faibles qualités.

On continue ensuite par les pommes de terre et les betteraves, qui sont d'une bien autre importance: la fécule et le sucre que renferment ces plantes leur donne une telle supériorité sur toutes les autres, qu'elles peuvent être employées comme nourriture seule et unique. Elles doivent être lavées et coupées en morceau avant d'être présentées aux porcs. Pendant un certain temps, ils les mangeront crues avec plaisir, mais ils n'attendront pas longtemps à perdre l'avidité qu'ils avaient à l'heure de leur repas; il faut alors les faire cuire pour qu'ils n'éprouvent pas de dégoût. Cet engraissement est réglé le plus souvent de la manière suivante: On donne d'abord les racines mélangées avec des eaux grasses, ensuite on mêle une petite quantité de farine de sarrasin, de seigle ou d'orge aux racines, et, pour terminer, une pâte de farine pure.

Engraissement avec des résidus de laiterie.—Le petit-lait et le lait caillé ou acidulé, que l'on a en si grande quantité dans toutes les fermes, sont employés à engraisser les porcs. On les épaissit avec un peu d'orge concassé, et les porcs ainsi nourris sont promptement engraisés: leur lard est ferme et savoureux, leur chair excellente; mais il ne faut pas substituer un autre engraissement à celui-ci une fois que l'on a commencé, parce qu'on verrait bientôt l'animal diminuer de poids par l'effet du changement de nourriture.

Ce mode d'engraissement ne peut convenir que dans les lieux où l'on ne peut pas fabriquer de fromages ou employer le lait plus avantageusement,