

**Père et fils.** (II, V, 191).—A-t-on vu, ainsi que vient de me le rapporter un vieux conteur de légendes, le père et le fils, prêtres tous deux, officier à la même messe ?

Ce vieux conteur de légendes peut parfaitement avoir raison. Je ne puis citer aucune chronique du temps qui mentionne le fait tel que raconté, mais la chose, je crois, est possible ; et le fait assez singulier que le père et le fils furent curé et vicaire à la même époque dans le même endroit s'étant rencontré ici dans le pays, la chose devient alors très probable. M. Jean-Baptiste Deguire, un des anciens curés de Vaudreuil, dans le district de Montréal, eut, à la fin du siècle dernier, son fils comme vicaire durant six ans.

Mgr Tanguay cite cet événement dans ses notices biographiques de ces deux prêtres :

“Jean-Baptiste Deguire dit Larose, né à Montréal, le 13 mars 1744, fils de Nicolas Deguire et de Marie-Anne Baudry, avait épousé Marie-Anne Sénécal. Devenu veuf, il fut ordonné le 24 octobre 1779, curé de Sainte-Anne-la-Pocatière ; 1789, curé de Vaudreuil, jusqu'à sa mort, arrivée le 14 décembre 1815, à 71 ans 9 mois. Il eut pendant plusieurs années pour vicaire son fils M. Joseph Deguire.” (REPERTOIRE DU CLERGÉ CANADIEN, p. 143).

“Joseph Deguire dit Larose, né à Montréal le 27 août 1773, fils de J.-B. Deguire et de M. A. Sénécal ; ordonné le 8 mars 1797 ; 1798, vicaire de Vaudreuil ; 1804, curé de Lavaltrie et de Lanoraie, où il décède le 26 avril 1813, à 39 ans et demi.” (ibidem p. 163).

Ne pouvons nous pas dire que ces deux prêtres durent officier ensemble à la même messe pendant qu'il desservait la paroisse de Vaudreuil ?

MATHIEU A. BERNARD

**Les huitres au Canada.** (II, V, 195).—Quand a-t-on commencé à manger des huitres au Canada ?

Il y a déjà longtemps que Denys, en parlant de ces délicieux mollusques, disait :

“C'est une grande manne pour l'hiver quand le temps ne permet pas d'aller à la pêche. Elles sont dans les ances ou à la côte proche de terre ; pour les avoir on casse la glace, on fait une grande ouverture, puis on a de petites perches assez longues pour toucher au fond de l'eau. On en lie deux ensemble par la moitié, puis on ouvre et ferme cela comme des tenailles, on les tire de l'eau et on les jette sur la glace. On ne va point à cette pêche que l'on ne soit plusieurs ; les uns pêchent, un autre fait le feu, l'autre écale pour faire fricasser, d'autres les mettent sur des charbons, deux ou trois ont une grande coquille, avec leur eau, de la mie de pain, un peu de poivre et de muscade, on les fait cuir comme cela et c'est un bon manger, et quand on est bien rassasié chacun emporte sa charge et les chiens entraînent chacun une SACHÉE (sic) avec un petit traîneau qu'on leur fait fort légère.” Denys écrivait ces lignes en 1672.

Du temps des Indiens, on leur faisait déjà la pêche et les tribus de la Nouvelle-Angleterre et de l'Acadie en séchaient de grandes quantités pour leur provision d'hiver.

FAUCHER DE SAINT-MAURICE