

l'hôtel de M. Gendreau, où les citoyens de la ville nous ont fait préparer un dîner des plus propres à satisfaire notre appétit. Le maire M. Dessauls présidait à une table, et l'Hon. M. de la Bruère présidait à l'autre table. Dans le cours du banquet, le corps de musique de la ville fit entendre plusieurs morceaux de musique qui furent chaleureusement applaudis. On a bu à la santé de la presse, au maire de la ville et à l'Hon. M. de la Bruère. M. Carrel, notre président, a profité de cette circonstance pour remercier les citoyens de la ville de St-Hyacinthe pour la chaleureuse réception faite aux membres de la Presse associée de Québec; M. Levasseur s'est aussi fait notre digne interprète en corroborant ce que venait de dire en anglais M. Carrel.

Après le dîner, des voitures furent mises à notre disposition par les citoyens de St-Hyacinthe, pour nous permettre de visiter les institutions religieuses et le voisinage de cette ville.

Quand dans une ville comme St-Hyacinthe, on s'attache à faire progresser avec tant de zèle le côté matériel, comme nous en avons vu l'exemple dans la matinée, à plus forte raison le côté religieux et intellectuel devait s'en ressentir puisqu'il est la base de tous les progrès. En effet, la ville de St-Hyacinthe peut être fière de son église, fière de son collège et de son couvent que nous avons visités. Le Couvent de la Présentation est des mieux situé et d'une grande richesse au point de vue de sa construction. Les parterres qui l'environnent démontrent que l'horticulture y est pratiquée avec art et avec goût. Ce couvent compte trente années d'existence et l'on peut dire qu'il n'a pu être pour cette ville, pendant tout ce temps, qu'une source de bénédictions dans les familles, car c'est dans cette institution qu'ont été formées à la piété celles qui aujourd'hui sont à la tête des ménages où respirent l'aisance et le bonheur.

Nous avons ensuite visité le Collège de St-Joseph que l'on dit être l'un des plus beaux de la Puissance du Canada. Quoiqu'il en soit, les élèves qui ont l'heureuse chance de fuir leurs études dans cette institution peuvent se vanter d'y avoir toute leur aise; au point de vue pittoresque il est des mieux situé, et pour nous servir des expressions de M. le Dr Valade, "le parterre est ravissant, et cascades, petits lacs, bosquets, fleurs, rien n'y manque pour faire un séjour de délices et de rêveries agréables." Quant à l'instruction qu'on y reçoit, sa réputation est déjà inscrite dans l'histoire de notre pays qui lui doit d'avoir formé des hommes marquants dans le clergé et ailleurs.

A quatre heures et demie nous nous rendons à la Station où une foule de citoyens, y compris la fanfare de la ville, s'étaient rendus pour assister à notre départ. Nous leur disons adieu, en leur exprimant en même temps par des hurrahs notre vive reconnaissance pour le charmant accueil que nous venions de recevoir de leur part. De là, nous partons pour Sherbrooke.—(A suivre.)

CAUSERIE AGRICOLE

DU BÉTAIL.

Préparation et division des aliments pour le bétail (Suite).—La cuisson des aliments pour le bétail est

encore une préparation avantageuse, non pas parce qu'elle augmente leur faculté nutritive, mais surtout parce que cette cuisson permet d'écraser les aliments et de les mélanger plus intimement avec les grains et les fourrages. Ce sont les racines alimentaires surtout que l'on fait cuire; parmi celles-ci, la cuisson des pommes de terre (patates) est d'absolue nécessité. Les bestiaux mangent très bien les patates crues, mais ces dernières contiennent des principes malfaisants qui agissent défavorablement sur la santé du bétail. De fait, si les patates crues entrent pour plus d'un quart de la ration, les animaux deviennent indisposés et donnent des déjections particulières d'une odeur infecte; tandis que les patates cuites, surtout à la vapeur, peuvent sans inconvénients former la ration complète. Quant aux autres racines, les animaux les mangent aussi bien crues que cuites; la seule préparation qu'il soit nécessaire de leur faire subir, c'est le coupage en tranches plus ou moins grosses, afin de permettre aux animaux de les manger plus facilement et aussi de prévenir les accidents.

Le coupage des plantes racines se fait au moyen de coupe racines de différentes formes et suivant les besoins de chaque forme. Dans la petite culture on se sert d'un coupe-racine en forme d'un S, muni d'un manche et que l'on manie comme un pilon. Les racines sont placées dans une cuve et découpées avec ce coupe racines en morceaux plus ou moins petits, suivant les animaux qui doivent les consommer. Pour les moutons on hache plus fin que pour les bêtes à cornes.

La cuisson des racines se pratique de deux manières: à la vapeur et à l'eau. La cuisson à la vapeur est le mode le plus perfectionné et le plus économique; cette économie n'a lieu que dans certaines circonstances particulières. La vapeur ne forme pas elle-même la chaleur, elle n'est qu'un moyen plus prompt de la transmettre. La vapeur est produite dans une chaudière pleine d'eau chauffée jusqu'à ébullition; de là elle se rend par un tube dans une autre chaudière contenant les aliments qui doivent être cuits, et la et la vapeur en se condensant opère la cuisson. Il y a par là économie de combustible.

Lorsqu'on veut faire cuire successivement plusieurs chaudières de racines, dans ce cas l'eau chaude n'est pas perdue, car elle est sans cesse retournée dans le régénérateur; et comme elle a perdu peu de chaleur il faut moins de feu pour la faire bouillir de nouveau.

Dans de grandes formes où les animaux consomment une grande quantité de racines cuites, on atteint le plus haut degré d'économie par le moyen suivant: On met à côté l'une de l'autre deux chaudières destinées à recevoir les racines, on en remplit une et on y fait arriver la vapeur; pendant que celle-ci agit, on lave une nouvelle quantité de racines que l'on met dans la seconde chaudière. Dès que les racines de la première chaudière sont cuites, on fait arriver la vapeur dans la seconde chaudière; on vide la première chaudière que l'on remplit de nouvelles racines, et ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les racines nécessaires à l'alimentation du bétail soient cuites. On comprend qu'en agissant ainsi, la chaleur amonée par la vapeur est toute utilisée; on n'est jamais obligé