

du collège de Nicolet, et Michel Labrecque agissaient comme diacre et sous-diacre. M. l'abbé Morissette portait la croix devant Son Eminence, et M. l'abbé Gagnon agissait comme maître des cérémonies.

Les Révds MM. Legaré, curés de Beauport et de St-Jean Chrysostôme assistaient aux funérailles dans la sacristie.

Le chœur de l'orgue des élèves du Séminaire, sous la direction de M. l'abbé Beaudoin, a chanté la messe des morts. M. Gustave Gagnon était à l'orgue. M. Joseph Lamontagne, a interprété de sa voix vibrante et sympathique quelques morceaux funéraires.

Mgr T. E. Hamol, a prononcé l'oraison funèbre du défunt: il a retracé en termes émus la carrière si bien remplie de Mgr Legaré; il a fait l'éloge de ses vertus et de son excellent caractère; il a dit que le clergé de l'archidiocèse perdait en lui un prêtre éminent et dévoué; les pauvres qu'il a toujours entourés de sa protection, le regretteront longtemps, et ses amis de collège, ses parents et tous ceux qui l'ont connu garderont toujours le souvenir des belles qualités qui ornaient son cœur.

Après cet éloge funèbre, Son Eminence le cardinal a fait l'absoute.

Les restes mortels ont été déposés sous le chœur de la Basilique, du côté de l'épître, à côté de Mgr Casault et de M. le curé Auclair.

## CAUSERIE AGRICOLE

Propos d'Etable.---Suite.

### LA CUISSON DES ALIMENTS ET LE PROFESSEUR GROGNIER.

Nous terminions notre dernier article en promettant à nos lecteurs l'opinion du professeur Grognier sur la cuisson des aliments du bétail. Voici comme il a traité ce sujet.

La pratique de la cuisson des fourrages est usitée en divers lieux.

Dans les Etats de l'Union, on fait cuire à la vapeur non seulement les pommes de terre et le turneps, mais encore le foin et la paille. Les vaches alimentées ainsi presque exclusivement fournissent en abondance un lait excellent.

Des cultivateurs anglais, français, allemands, ont adopté avec succès cette méthode américaine.

On fait en Allemagne des soupes dans lesquelles entre du son, de l'avoine moulue, des pommes de terre, du turneps cuit et écrasé, de la farine de seigle et d'orge fortement salée. On fait prendre ces soupes tantôt chaudes, tantôt épaisses, tantôt presque froides; et dans ce dernier cas on les nomme *butées* ou *lavailles*. Il est des grandes fermes où l'on a construit tout exprès des fournaux pour ces préparations et les avantages qu'elles offrent; compensent largement les frais de construction et de main d'œuvre.

Ce ne sont pas seulement les bêtes bovines, mais encore les bêtes à laine et même les chevaux que dans la Flandre on alimente avec avantage en leur donnant pour toute nourriture des soupes de fourrage dont la pomme de terre est la base. Ce tubercule est râpé, jeté dans une cuve avec de la paille et du foin hachés; on y dirige de la vapeur. Quand tout est cuit on laisse refroidir et l'on apporte au bétail. Pas d'autre nourriture, l'hiver comme l'été, que ses soupes, dont seulement on varie la composition. Il en est dans lesquelles il n'entre pas un brin de foin, et cela par la raison qu'en quelques fermes de ce pays on n'en récolte pas du tout pas plus de naturel que d'artificiel.

L'alimentation par des soupes était beaucoup plus répandue dans ces campagnes qu'on ne le supposait; elle était plus connue pourrait-on dire, des praticiens que des écrivains. Témoin l'article suivant paru dans l'*Echo de l'Agriculture*. L'article est de M. Joigneaux qui parlait ainsi:

« Il y a quelques années, nous fûmes invité à donner une conférence agricole à Binche, dans la province belge du Hainaut. Après cette conférence, une fermière des environs nous demanda quelques conseils sur la tenue de ses étables et sur la culture de son potager et quand nous les lui eûmes donnés elle nous fit observer qu'il existait dans le pays un usage que nous ne connaissions probablement pas et qui nous paraissait intéressant.

Avez-vous jamais vu préparer de la soupe pour les veaux, nous demanda-t-elle?

—Jamais.

—Une autre fois vous ne le direz plus.

—De la soupe pour les veaux? De la vraie soupe? demandâmes nous d'un air étonné.

—Oui, certainement, tout ce qu'il y a de plus vrai; et j'espère que vous en parlerez aux ménagères des autres provinces, comme vous nous parlez à nous autres de ce qui se passe de curieux chez elles. Elles s'en moqueront peut-être, mais dès que vous les aurez amenées à essayer de la chose, elles ne se moqueront plus.

—Et la récolte de cette fameuse soupe?

—La voici en deux mots.

Je prends de l'eau, comme qui dirait la valeur d'un gallon  $\frac{1}{4}$  un peu de sol gris ou blanc, la couleur n'y fait rien, un quart de livre de bon pain de ménage que je coupe en tranches minces et une forte poignée d'orties bien tendres. Je mets le tout dans la marmite. Je fais bouillir et réduire de façon à obtenir une sorte de panade; puis j'y verse 3 pintes de lait, dont moitié écrémé et moitié non écrémé. Après cela je sers la soupe en deux fois à mon veau, et en moins de cinq semaines j'ai une bête superbe. Les bouchers pas plus que les vétérinaires du pays, ne se trompent quand il s'agit de distinguer un veau nourri à la soupe d'un veau nourri selon les vieux usages.

—Est-ce que votre méthode est générale dans le Hainaut?

—Générale, non; mais elle s'y répand chaque jour davantage, parce qu'elle est sûre et économique. Nous