

Monsieur le conférencier rappela d'abord les trois principes fondamentaux sur lesquels repose le succès de toute culture et qu'il a déjà exposés aux cultivateurs de Ste-Victoire dans une conférence précédente. Ces trois principes sont les suivants : le drainage, l'amélioration et l'engrais. Il annonce ensuite les sujets suivants comme devant être l'objet de la présente conférence, savoir : la culture des légumes, le silo et l'industrie laitière.

1. Culture des légumes.—La culture des légumes est la base d'une bonne culture. Tout cultivateur qui ne cultive pas chaque année, pour l'usage des animaux de sa ferme, au moins un arpent de légumes n'est pas un bon cultivateur. Après avoir donné le procédé à suivre pour réussir à obtenir une bonne récolte de légumes, M. le conférencier recommande entre autres, la culture de la patate et celle de la betterave. Les patates donneront 300 à 400 minots à l'arpent et les betteraves 200 à 1000 minots.

2. Silo.—Monsieur le conférencier dit que la découverte de l'ensilage a été une grande providence que Dieu, dans sa bonté, a ménagée aux hommes. L'ensilage est surtout un bienfait immense pour les cultivateurs du Canada où nos hivers sont si longs. Ce grand blé d'Inde qui atteint une hauteur de 14 à 15 pieds et qui, ici, à cause de la rigueur de notre climat, n'a pas le temps de produire ses épis, doit être mis de côté. Ce blé d'Inde ne constitue pas une nourriture substantielle pour les animaux parce qu'il contient trop d'eau. Le meilleur blé d'Inde pour l'ensilage est le blé d'Inde canadien ou le blé d'Inde jaune à dent de cheval ou encore le blé d'Inde Long Fellow. M. le conférencier donne ensuite une direction pour la manière d'emplir les silos.

3. Industrie laitière.—Au sujet des vaches, M. le conférencier recommande, pour notre pays surtout, et en premier lieu, la vache canadienne, puis la Jersey et enfin la vache Ayrshire. Le bénéfice que rapporte une bonne vache est considérable et le soin qu'elle exige est relativement peu dispendieux; on peut nourrir deux vaches pendant une année entière sur un arpent de terre. M. le conférencier donne une direction relativement au soin et à la nourriture de la vache à l'étable et au pâturage. Il attire surtout l'attention des cultivateurs sur l'importance qu'il y a de hacher et d'échauffer le fourrage destiné à la nourriture des animaux. Il attire aussi leur attention sur différents autres sujets, entre autres, sur l'importance d'une bonne rotation, sur l'importance des riches engrais que l'on pourrait utiliser avec les os, le fumier humain, etc.

Monsieur le conférencier consacra la dernière partie de son entree au profit des dames un grand nombre présentes à l'assemblée. Il leur enseigna comment avoir un beau jardin. Il leur donna une direction pour réussir à avoir de belles fleurs, une bonne récolte de beaux melons, de beaux oignons, de beaux choux, de beau tabac, etc., etc., etc.

Monsieur le conférencier déplora aussi le malheur du trop grand nombre de nos compatriotes qui émigrent aux États-Unis. "N'est-il pas lamentable", s'est-il écrié au cours de son entree, quand nous avons dans notre pays, tant de si belles et de si bonnes terres, voir un si grand nombre de nos Canadiens, après avoir ruiné et épuisé leurs terres par une mauvaise culture s'en aller s'enfermer dans les manufactures des États-Unis pour y gagner leur vie. Ah! si les Américains avaient nos belles terres, eux qui font pousser

des terres si ingrates, ils ne les quitteraient jamais." Après la conférence, M. D. O. Bourbeau, président du cercle agricole de la paroisse de Ste-Victoire, avec beaucoup de délicatesse, complimenta M. le conférencier au sujet de la science profonde qu'il possède en agronomie, le remercia des enseignements qu'il a donnés et l'assura qu'il emporte avec lui la reconnaissance de tous les cultivateurs de la paroisse de Ste-Victoire et de tous ceux qui ont eu l'avantage de l'entendre.

M. Côté, instructeur de beurrerie et de fromagerie, est alors invité à prendre la parole. Comme l'heure est avancée M. Côté se borne à faire quelques suggestions aux cultivateurs pour obtenir un lait de bonne qualité et par la production de bon beurre et de bon fromage. Pour la même fin, il attire aussi leur attention sur les soins de propreté à donner aux canistres destinés à transporter le lait à la fromagerie, sur le traitement à donner au lait après la traite des vaches et en particulier sur le soin de l'aération, etc., etc., etc. Et l'assemblée se dispersa.

Le même jour, dans l'après-midi, avait eu lieu aussi à Victoriaville une assemblée des propriétaires de fromagerie du comté d'Arthabaska. Le but de l'assemblée avait été l'organisation du syndicat des fromageries du comté d'Arthabaska pour la saison prochaine. Je n'exposerai pas ici la constitution des syndicats de fromagerie, je n'en ai pas le loisir et ce serait d'ailleurs rendre ce rapport trop long et trop ennuyeux; je me contenterai de dire que c'est une mesure des plus efficaces pour obtenir un fromage de meilleure qualité et par là, d'en faciliter la vente et d'en obtenir un plus haut prix.

L'assemblée eut donc lieu sous la présidence de M. D. O. Bourbeau.

Les élections des officiers donnèrent le résultat suivant : Les mêmes membres que l'année dernière pour directeurs; M. Germain St. Pierre, pour inspecteur; M. Jos. Trudel, pour secrétaire. M. Félix Baril, marchand et industriel de la paroisse de Wauwick, exhiba alors dans l'assemblée une boîte à fromage confectionnée d'après un mode nouveau et dont il est l'inventeur. La forme de cette boîte est cylindrique comme les anciennes, mais ses côtés sont formés de trois planches minces collées ensemble et dont l'une, celle du milieu, est disposée perpendiculairement aux deux autres dans le sens des fibres du bois. Cette confection particulière a pour effet de rendre cette boîte presque aussi solide que si elle était d'acier. M. Baril a eu l'honneur de recevoir, de la part de la Société d'Industrie laitière de la province de Québec, une commande spéciale de ces boîtes pour servir au transport du fromage destiné à être envoyé à l'exportation de Chicago. Assurément, ce n'est pas une faible recommandation pour la qualité de ces nouvelles boîtes, et aussi, M. Baril n'a-t-il reçu, dans la circonstance présente, de la part des membres de l'assemblée, les plus chaleureuses félicitations pour l'invention dont il vient d'être l'auteur.

M. Germain St. Pierre donna ensuite une conférence sur l'épreuve du lait. Au moyen d'un instrument spécial appelé instrument Babcock qu'il avait apporté avec lui pour la circonstance, M. St. Pierre fit l'épreuve de quatre échantillons de lait différents et fit voir aux membres de l'assemblée les différents degrés de richesse qu'ils contenaient. Grâce à ce précieux instrument Babcock, les propriétaires de fromagerie sont en état de payer aux patrons leur lait selon ce qu'il vaut, c'est-à-dire selon la quantité de matière grasse qu'il contient. Ce nouveau mode de payment sera aussi

adopté avant longtemps, alors le lait gras et bien conditionné des patrons qui soignent bien leurs vaches, et qui donnent à leur lait le traitement convenable avant de le porter à la fromagerie, ne sera plus confondu avec le lait maigre ou mal conditionné des patrons négligents et ainsi justice sera rendue à tous.

M. C. Thibeault, de Victoriaville, produisit alors dans l'assemblée un nouvel aérateur de lait fait par lui-même. La confection particulière du nouvel instrument le rend bien supérieur à tous ceux du même genre inventés jusqu'à aujourd'hui.

Enfin, M. D. O. Bourbeau se leva pour clore la séance. M. le président engagea fortement les patrons de la fromagerie à souscrire à la Société d'Industrie laitière de la province de Québec. Pour une piastre, montant de la souscription, envoyée à M. E. Castel, secrétaire de la société, à St-Hyacinthe, on devient membre de la société et on en reçoit le rapport annuel. Ce rapport sera très volumineux et exceptionnellement intéressant cette année. Il contiendra le détail complet de l'assemblée annuelle de la société tenue à St-Hyacinthe en décembre dernier ainsi que le rapport complet du congrès agricole qui vient d'avoir lieu à Québec. Ce rapport, ajoute M. le président, formera une lecture instructive et intéressante pour vous mêmes et vos enfants. Vous puiserez dans ce rapport des connaissances nombreuses en fait d'agriculture, d'horticulture et d'arboriculture. Vos enfants, en lisant, apprendront à bien cultiver le sol et à l'aimer; par là, ils s'attacheront à notre chère patrie et s'épargneront le triste sort d'un bon nombre de ceux qui émigrent aux États-Unis. Et la séance fut dissoute.

En somme, je crois que cette journée du 9 mars aura pour résultat de produire de grands fruits. Pour ce qui concerne les cultivateurs de la paroisse de Ste-Victoire, je crois pouvoir dire qu'ils sont avides de renseignements et de réformes en tout ce qui se rapporte à la ferme, et qu'avant longtemps, il y aura parmi eux une révolution complète dans leur système de culture quelque perfectionné qu'il puisse être déjà.

J. E. GENEST LA BARRE,
Ass.-Sec. du cercle

Economie Domestique.

Ecole d'Economie domestique

ET
D'HORTICULTURE
Pour les Jeunes Filles.
Dirigée par les Rév. Dames Ursulines à
Robertval, Lac St-Jean.

AVIS.

Nous sommes heureux d'annoncer que les Rév. Dames Ursulines de Robertval, Lac Saint-Jean, font un excellent cours d'économie domestique et d'horticulture, où les filles des cultivateurs pourront recevoir avec l'instruction théorique mise à leur portée tous les enseignements pratiques qu'une bonne ménagère doit connaître, soit dans la direction du ménage, soit dans l'exploitation de la ferme, du jardin, etc.

Pour les conditions, s'adresser à Madame la Directrice des Ursulines de Robertval, Lac Saint-Jean.

LES PREMIERS DEVOIRS D'UNE MÈNAGÈRE.—(Suite.)

BIEN ÊTRE DANS LES FAMILLES.

Qu'est-ce que le bien-être? Ce mot n'a pas besoin d'être expliqué pour être compris, il est même plus facile de le comprendre que de l'expliquer. Tout le monde cherche le bien-être, mais beaucoup ne le trouvent pas parce qu'on le cherche là où il n'est pas.

Être bien, c'est jouir, et l'on n'est bien que là où la Divine Providence nous place, on ne jouit que dans ce chez-soi que le Bon Dieu nous donne; et si l'on ne goûte pas le bien-être au foyer, c'est parce qu'on ne sait pas l'aimer; aussi que de fautes, que de romords, que d'ennuis!

Aimer son foyer, le faire aimer! n'est-ce pas la mission de la femme que Dieu a placée dans la famille? Il faut donc qu'elle sache l'honorer, l'embellir. Faut-il être riche, pour cela, avoir un demeure somptueux? Non, car il y a un embellissement, des ornements bien précieux tout-à-fait indépendants de la fortune. Ce sont ceux qui dépendent du bon caractère, de l'humeur douce et gaie, et de la force à supporter les petites misères de la vie en commun. C'est encore cette propreté en tout et partout; nourriture, vêtement etc. Qu'on veuille bien nous pardonner de revenir sur cette qualité si essentielle.

Non seulement la santé dépend de la propreté, mais, ne l'oublions pas, l'activité, la bonne humeur, même la moralité en dépendent. C'est dans les maisons sans propreté qu'habitent de préférence, la paresse, l'ennui, le mécontentement. Les meubles luisants attirent le soleil et semblent le multiplier on le réfléchissant, et les chambres propres et tonues avec soin résistent une année contentes. Le luxe ne peut jamais se passer de la propreté, tandis que la propreté n'a pas besoin du luxe pour donner le bien-être.

Mais cette vertu habituellement pratiquée, exige une fermeté de volonté et une constance peu ordinaires; aussi les âmes lâches ne la connaissent pas.

Ce qui contribue aussi au bien-être, c'est une mise propre et soignée. Les vêtements peuvent être grossiers, mais ne peuvent-ils pas également être nets? Une ménagère doit toujours être mise de manière à pouvoir se présenter, non seulement devant les étrangers, mais aussi devant les personnes de la maison, sans avoir à rougir; je veux dire que ses habits de travail sont une parure convenable, s'ils ne portent pas le cachet de la négligence; Une robe commune, du pays, comme l'on dit, un tablier de cuisine ne déparent jamais, à moins qu'ils ne soient troués ou tachés.

Lorsque le maître de la ferme arrive fatigué, harassé après avoir supporté le poids d'un jour de travail dur et pénible; s'il trouve son chez-soi paré d'ordre et de propreté, si un sourire bienveillant l'accueille, si tout rayonne la joie, il s'y trouve bien et il y reste...

Il y a encore du bien-être dans l'arrangement d'une maison et cet arrangement dépend de si peu de choses! Cela peut se faire partout, dans la chaumière du pauvre comme dans l'habitation du riche, s'il s'y trouve une de ces personnes qui ont le secret de tout transformer ce qu'elles touchent. Ce bien-être se trouve aussi dans le soin qu'apporte une ménagère à faire plaisir, dans cette délicatesse que l'éducation suggère sans doute, mais que le cœur seul comprend. Il se trouve dans ces sévices de tous les jours qui consultent les goûts, les manies mêmes. N'est-ce pas un devoir pour une mère de famille d'accoutumer