

Benoit: 12 compositions en physique, 5 en astronomie et 1 en philosophie; M. Joseph Vaillancourt: 6 compositions en physique; M. Alphonse Richard: 4 compositions en physique; M. N. Cantin: 1 composition en physique et 1 en philosophie.

*M. les Philosophes juniores.*—MM. A. Hudon, D. Garon et Th. Roy ont inscrit chacun sept devoirs au "Cahier d'honneur"; MM. H. G. Carroll, Ed. Bernier et Enée Rouleau, chacun 4; M. Salluste Richard, 3; M. Alexis Anctil, 1.

*Classe de Rhétorique.*—M. Les Dumais a inscrit au "Cahier d'honneur," 2 discours français, 2 versions latines, 3 thèmes latins, 2 versions grecques, 2 compositions anglaises et 2 compositions en histoire; M. V. Vézina: 2 discours français, 1 version latine, 1 thème latin, 2 versions grecques, 1 composition anglaise, et deux compositions en histoire du Canada; M. G. Cloutier; 1 discours français, 2 thèmes latins, 1 version grecque, 2 compositions anglaises et 2 en histoire; M. D. Pellerin: 1 thème latin, 1 version grecque et 2 compositions en histoire; MM. Jean Gauthier, Gustave Bacon et Gédéon Lessard ont mérité chacun une mention honorable.

*MM. les élèves de Belles-Lettres.*—28 devoirs ont été inscrits au "Cahier d'honneur" par MM. H. Faucher, Régis Gagnon, Georges Lavoie, Ths O'Neil, Arthur Dessaint, Silvio Deschênes et Elzéar Dionne. Six mentions honorables ont été méritées par MM. D. Chenard, Z. Chenard, H. Faucher, et G. Lavoie; trois autres mentions honorables ont été méritées en anglais par MM. Arthur Dessaint et R. Gagnon.

*MM. les élèves de Versification.*—Trente-six devoirs ont été inscrits au "Cahier d'honneur": 8 par M. Elzéar Déchéne; 6 par M. E. Pelletier; 4 par M. R. Sasseville; 3 par MM. Ovide Dumais et Ls Demers; MM. Frs Fournier, Oct. Lebrun, Arthur Dionne et Chs Collet, en ont inscrit chacun 2; MM. Ph. Chaloult, Ol. Martin et Luc Castonguay, chacun 1.

*Classe de Méthode.*—M. Herman Pelletier a inscrit 15 devoirs au "Cahier d'honneur": M. P. Lamontagne, 9; MM. Ludger Lévêque et Emile Hamolin, chacun 6; MM. Armand Proulx, Joseph Rouleau, Ernest Vézina et Alph. Lefebvre, chacun 3; M. Georges Desjardins 2; MM. Joseph Lévêque et Alex. Pelletier, chacun 1.

Après la lecture du rapport, les élèves dont les noms suivent ont été promus aux grades de l'Académie "St Thomas d'Aquin":

*Aspirants:* MM. Herman Pelletier, Pierre Lamontagne, Elzéar Déchéne, Denis Garon et Magloire Picard; *Candidat:* M. Eugène Pelletier; *Académiciens:* MM. Georges Cloutier, Georges Carroll et Salluste Richard.

Voici la liste des membres actuels de l'Académie "St Thomas d'Aquin":

*Académiciens:* MM. Narcisse Dégagné, président; Edouard Bernier, vice-président; Ludger Dumais, secrétaire; Léonard Benoit, scrutateur; Arsène Hudon, censeur; Thélesphore Roy, Salluste Richard, H. Georges Carroll, Victor Vézina et Georges Cloutier.

*Candidats:* MM. David Pollerin, Herménégilde Faucher, Arthur Dessaint et Eugène Pelletier.

*Aspirants:* MM. Alexis Anctil, Philippe Chaloult, Michel Chauberlaud, Elzéar Déchéne, Ovide Dumais, Régis Gagnon, Pierre Lamontagne, Thomas O'Neil, Herman Pelletier et Robert Sasseville.

*Société d'apiculture de la Province de Québec.*—Comme nous l'avons déjà annoncé, les membres de cette société d'apiculture se réunissaient en congrès apicole le 27 janvier dernier. Ce jour là, une trentaine d'apiculteurs, ou tout au moins d'amis des abeilles, s'étaient donné rendez-vous à Montréal. Cette réunion avait pour but la fondation d'une société d'apiculture dont le but est de répondre, dans la Province de Québec, la culture des abeilles par la divulgation des bonnes méthodes, comme aussi d'en retirer des avantages que donne seul l'association.

Cette première réunion, d'après ce qu'en disent les journaux de Montréal, a réussi à merveille, et ceux qui y ont assisté en ont apporté d'agréables et surtout d'utiles souvenirs.

Si l'agriculture consiste à retirer de la terre le maximum de produit possible sans l'épuiser, il ne faut pas négliger une branche qui donne de grands bénéfices à qui la pratique avec intelligence. Comme nous l'avons déjà dit, c'est de toutes, celle qui exige le moins d'avances et le moins de frais, celle que pourraient cultiver les familles peu aisées, pendant que le contraire a lieu. Il faut, il est vrai, quelques connaissances, nous n'en doutons pas; mais ces connaissances pourront se généraliser avec le concours de la Société d'apiculture de la Province de Québec.

Afin de donner à nos lecteurs une idée de l'importance de la culture des abeilles, nous publions l'extrait suivant du discours prononcé à cette première convention apicole, par le président, M. P. P. Benoit:

Les promoteurs de ce mouvement, auxquels je suis heureux et fier d'adresser publiquement les plus sincères félicitations pour le dévouement, le zèle et le désintéressement qu'ils n'ont cessé de déployer dans cette organisation, ont eu, à part l'intérêt général, moins le désir de conduire quelques privilégiés à la fortune que d'atteindre l'économie domestique de l'humble famille afin de lui permettre d'améliorer son sort et ainsi de l'attacher à son foyer.

Et quel est en effet le cultivateur, qui n'a pas son petit coin de terre où il ne puisse établir quelques ruches dont le produit ornera sa table champêtre.

Quel est l'enfant, qui, au sortir de l'école, ne préférera pas le miel avec sa saveur et son arôme à ce sirop noir dont l'apre force est si préjudiciable au jeune âge.

L'enfant en satisfaisant son appétit épurera son goût.

Et le père, par l'introduction dans sa famille, de l'usage de ce produit qu'il aura cultivé, lui procurera une nourriture saine, agréable, distinguée et allégera son budget d'un compte de moins à solder chez le marchand.

En égard à ses propriétés hygiéniques, le miel devrait jouer, dans notre art culinaire, un rôle bien plus important. Car, s'il faut en croire un vieil écrivain: "le miel aiguise l'appétit, guérit les maladies des yeux, enrichit le sang, active et entretient la chaleur animale et prolonge la vieillesse." Cette dernière considération serait, à elle seule, plus que suffisante pour nous autoriser l'expérience d'une recette si merveilleuse. Voilà sans doute pourquoi les Romains en faisaient une telle consommation qu'ils le mêlaient même à leur vin. Moins crédules, nous nous contentons de mettre de l'eau dans le nôtre. A peu de frais cependant nous pourrions faire couler sur nos tables ce divin nectar, jadis le délice des dieux. L'hydromel est une liqueur bienfaisante; l'ivresse qu'il procure est, dit-on, aussi agréable qu'elle dure peu.

Le Bas-Canada peut produire des millions de livres de miel de plus qu'il n'en est actuellement récolté. Les montagnes, les forêts, les côtes, les champs, les vergers, les jardins, la nature toute entière nous offrent la matière première. Nous avons à notre disposition des ouvrières actives, intelligentes, créées uniquement dans le but de la recueillir et de lui travailler.

Laisserions-nous périr ainsi chaque année un si riche, un si précieux trésor? Indifférents, laisserions-nous emporter plus longtemps par le vent un don que