

serve le contrôle absolu du service médical, condition qui devra être imposée, sans exception, dans tous les contrats qui pourraient être faits, dans l'avenir, à cet égard.

Messieurs de l'Assemblée législative.

Les comptes publics, ainsi que le budget supplémentaire pour l'année courante et le budget ordinaire pour l'année prochaine, vous seront soumis sans retard.

Honorables Messieurs du Conseil législatif ;

Messieurs de l'Assemblée législative.

Quelques autres projets de loi, aussi d'un intérêt général, vous seront proposés, surtout sur les matières suivantes : la Cour du Banc de la Reine, siégeant en appel ; l'Instruction publique ; les lots accordés aux pères ou mères de douze enfants vivants ; l'inspection des manufactures et la protection des ouvriers en certains cas.

Je fais des vœux pour que vous donniez à tous ces sujets importants la considération qu'ils méritent, et que vos délibérations soient conduites avec calme, inspirées par le patriotisme et productives de bons résultats pour la province.

Les membres de l'Assemblée législative retournent ensuite dans leur salle où les motions formelles d'usage sont proposées et adoptées.

M. Desmarais, député de Saint-Hyacinthe, a proposé l'adresse en réponse au discours du trône, secondé par M. Fitzpatrick, député du comté de Québec.

M. Blanchot, chef de l'opposition a ensuite fait ses remarques, auxquelles M. Merrier a répondu.

M. L. P. Pelletier, député de Dorchester, s'est ensuite levé pour dire que, sur la question des asiles, il ne partageait pas les vues du ministère. Il s'en est suivi un débat assez acrimonieux entre lui et le premier-ministre.

Les écoles du soir. — Après l'ouverture des Chambres, l'événement le plus saillant de la semaine a été l'ouverture des Ecoles du soir. Cette cérémonie a eu lieu à l'Académie de musique, jeudi le 6 novembre. Son Eminence le cardinal Taschereau, MM. Mercier, Charles Langelier, Ouimet y ont prononcé des discours éloquentes.

Notre Saint-Père le Pape a béni l'œuvre des écoles du soir.

CAUSERIE AGRICOLE

Préparation de la nourriture des animaux.

Les aliments dont doivent se nourrir les animaux leur sont ordinairement donnés tels qu'on les a récoltés. Cependant il y aurait profit à faire subir à ces aliments certaines préparations dans le but de les rendre plus appétissants, plus digestibles et d'une administration plus économique et plus facile.

Les substances qui ne sont engraugées qu'après dissipation tels que les foins et les pailles, sont durs, racornis et échappent en grande partie aux forces de la digestion ; les grains sont dans le même cas. Cette circonstance contribue pour une large part à leur faire accorder une valeur nutritive inférieure à celle qu'elles ont naturellement. Pour obvier à cet inconvénient, à la déperdition des principes nutritifs, on égruge ou on moule grossièrement les grains. On en agit ainsi surtout pour les pois, les vesces et les fèves. Pour les graines de céréales, c'est-à-dire l'orge, l'avoine et le seigle, ainsi que les fourrages secs, pailles ou foin, il suffit de les ramollir, en les faisant tremper dans l'eau chaude ou en les soumettant à un jet de vapeur.

Les racines sont des fourrages humides, très précieux pour tous les animaux de la ferme pendant l'hiver. Les cultures pauvres en sont privées, tandis que les cultures avancées en retirent des avantages immenses, particulièrement pour les bêtes à cornes. Les racines ne peuvent constituer la ration complète ; mais en mélange avec les fourrages secs leur valeur est incontestable. Il est toujours avantageux d'unir un aliment sec à un aliment aqueux, humide dont le jus tend à s'échapper.

Pour que ces mélanges puissent s'effectuer avec rapidité, il faut que les fourrages aqueux, racines ou tubercules soient divisés, coupés, et que les fourrages secs, foins ou pailles, soient hachés.

Mais il n'y a pas que les bêtes à cornes qui se trouvent bien de l'emploi des racines dans l'alimentation, les porcs et les moutons en profitent aussi admirablement. Des expériences longtemps continuées par d'habiles agriculteurs ne laissent plus de doute sur l'efficacité des racines dans la nourriture des chevaux, pourvu que la proportion de ces racines ne soit pas trop considérable, par exemple ne dépasse pas un quart de l'alimentation totale.

La pratique la plus générale pour les betteraves, les navets et les carottes consiste à les donner crus. Quant aux patates, on les donne le plus ordinairement cuites. Cependant les ruminants, bêtes à cornes et montons, les consomment à l'état cru sans inconvénient. Pour les porcs et les chevaux, il devient plus nécessaire de leur donner cuites.

La manière la plus convenable d'opérer la cuisson des racines est à la vapeur. Il n'est pas nécessaire que l'opération soit faite au point qu'elle doit atteindre pour l'alimentation de l'homme ; lors même que les racines cuites sont encore fermes, les animaux les mangent et les digèrent avec facilité.

Après la cuisson les racines sont écrasées entre deux cylindres ou simplement au pilon et mélangées avec les farines de grain délayées dans l'eau pour les porcs ou avec du foin ou de la paille hachée pour les bêtes à cornes, les moutons et les chevaux.

Quelques éleveurs ont aussi adopté la méthode de faire cuire les aliments au four. Soumise à ce genre de cuisson, les racines doivent être plus nourrissantes à poids égaux, car elles ont perdu beaucoup d'eau et leurs principes nutritifs sont plus concentrés. Nous ne doutons