

mystérieuses, invisibles, mais pourtant fécondes de la vie et du salut du genre humain; l'Eglise se révélant à ses divins regards telle qu'il l'a voulue et telle qu'il se l'est faite, pour enfanter avec lui la race qui sort de lui, la royale, la divine race des élus; c'est-à-dire une épouse glorieuse et vraiment immaculée, n'ayant ni ride à son front ni tache à son visage — *gloriosam sponsam, non habentem maculam, neque rugam*, — digne, à cause de cela, de devenir la mère universelle des saints, comme Ève épouse du premier Adam, est la mère universelle de tous les pécheurs: Voilà l'Eglise vue dans la grande lumière de la foi, se révélant comme la pureté et la sainteté en essence.

“ Je voudrais me plonger plus avant et plus longtemps avec vous dans ces mystiques profondeurs où brillent aux yeux des vrais croyants, dans la plus pure lumière, la beauté de la divine épouse et la gloire sans ombre de la céleste immaculée. Si je n'avais qu'à songer à moi-même, aux exigences de ma pensée et aux besoins de mon cœur, je n'irais pas plus loin; je m'arrêteraï dans la contemplation béatifique de cette divine beauté; je demeurerais, enfant joyeux, face à face avec, cette maternité sans tache; et dans l'extase et le ravissement de mes filiales admirations, dans la joie ingénue de mon enthousiasme, volontiers je m'écritais: J'ai assez vu; j'ai vu dans son sanctuaire intime la gloire de la Reine que je nomme ma mère; je l'ai vue unie, par un mariage deux fois sacré, au Christ sainteté; je l'ai vue toute enveloppée de l'atmosphère céleste qui émane de son divin Epoux, j'ai vu la sainteté de Dieu incarnée dans le Christ, et j'ai vu la sainteté du Christ réalisée et organisée dans l'Eglise.

“ Oui, je l'avoue, ce regard de ma foi jeté au fond intime de cette céleste vie, suffit à me révéler le mystère de sainteté immanente dans l'Eglise catholique; car ce fond intime de l'Eglise, je le vois pur comme un ciel d'azur; j'y vois la sainteté de mon Dieu se réfléchissant dans cette âme de ma mère, comme le soleil peint son disque radieux dans le miroir d'un lac dont rien n'altère la limpidité.”

#### Colonisation et émigration

Nous ne pouvons que féliciter, dit le *Journal des Trois-Rivières*, le gouvernement du grand intérêt qu'il porte à la colonisation. Les honorables MM. Ouimet et Archambault sont partis pour le Saguenay, afin de visiter les travaux du lac St-Jean. Ils sont accompagnés de M. Lesage. L'hon. M. Archambault visitera ensuite la Mantawa. En surveillant ainsi de près les travaux de la colonisation, le gouvernement veut que l'argent voté soit bien employé. En veillant de près à l'application des sommes votées à cette fin, l'administration remplit un devoir dont on doit lui être reconnaissant.

Nous apprenons que trente familles françaises viendront se fixer en Canada le printemps prochain. Ces familles seront envoyées et établies aux frais d'une Mlle. Bernard, qui s'occupe depuis longtemps de la question de l'émigration française au Canada. Mlle. Bernard est habilement secondée dans sa généreuse entreprise par M. le consul-général de France, et H.-G. Joly, écrivain, M. P., membre du Conseil de l'agriculture.

#### Fenaison par la fermentation mesurée

M. de Quincy, dans la *Décentralisation* du 1er juillet, parle de la fenaison et donne les meilleurs conseils aux agriculteurs; il leur recommande de faucher de très-bonne heure, démontrant d'une manière péremptoire que dans ce cas, les fourrages gagnent en qualité et en quantité. L'article se termine par l'exposition d'une méthode encore peu connue: la fenaison par la fermenta-

tion mesurée. Voici la formule donnée par M. de Quincy; nous en recommandons l'expérimentation à tous les praticiens:

“ Fauchez d'abord; lorsque l'herbe est amortie, c'est-à-dire le soir même ou le lendemain matin, faites de petites meules de 50 quintaux environ, montées avec soin, de manière à ce que le tassement, sans être excessif soit égal dans toutes les parties du tas, que vous terminerez en cône aussi aigu que possible. Bientôt la masse s'échauffe, la meule s'abaisse; le matin ou par un temps humide, une fumée sort de ce volcan en miniature; ne vous alarmez pas; attendez que la chaleur arrive très-forte, jusqu'à 15 à 20 pouces des parois extérieures de la meule. S'il pleut pendant l'opération, qui dure huit jours au moins, la pluie coule sur le cône et ne pénètre pas la meule de fourrage. S'il pleut le jour où vous voudriez rentrer votre foin parce que vous le croyez assez fermenté, laissez-le fermenter davantage, il sera peut-être blanc dans l'intérieur et vous le croirez complètement perdu. Dans ce cas, vous maudirez les écrivains agricoles, vous ferez jeter ce fumier dans la litière; seulement, s'il est à la portée de vos bêtes, elle ne mangera rien et feront de violents efforts pour atteindre cette litière condamnée par vous, mais qui est, paraît-il, fort de leur goût. Je ne présente cette hypothèse que pour arrêter la malédiction dont j'ai parlé s'il y avait persistance de la pluie, et je reviens au moment où nous avons laissé la fermentation générale et satisfaisante.

“ Renversez alors la meule, étendez votre foin *non* sur le pré vert; retournez-le une fois *tout au plus* et encore si cela vous paraît nécessaire, puis, chargez et rentrez.

“ Agriculteurs intelligents qui voudrez faire ainsi vos foins, vous aurez contre vous bouviers, bergères, ménagères, qui déclareront avec une touchante unanimité que ce foin ne vaut rien et que les bêtes n'en mangeront pas. Prenez une poignée de ce foin d'une main, de l'autre une poignée du meilleur foin ordinaire. Donnez-vous la peine de les présenter toutes deux ensemble à un de vos bœufs, vous verrez quel est celui qu'il choisira.”

“ Puis, faites votre compte et examinez celui qui vous a coûté le plus de main-d'œuvre.

“ Mais, avant tout, suivez de point en point la formule, si vous essayez le système de la *fermentation mesurée*, sous peine d'obtenir un mauvais résultat. — DE QUINCY.”

#### Salaison du beurre

Les méthodes employées pour conserver le beurre, varient suivant les contrées; dans les pays chauds, on le fait fondre sur un feu doux en ayant soin d'enlever les écumes à mesure qu'elles se forment. Pour le refroidir on plonge les vases qui le contiennent dans une eau courante, ou de l'eau fraîche. Préparé de cette façon, il résiste parfaitement à l'action de l'air et se conserve pendant deux ans.

En Angleterre, on emploie assez généralement le système du docteur Anderson, qui se pratique comme suit: On prend une partie de sucre, une partie de salpêtre et deux parties du meilleur gros sel; on réduit ces substances en poudre fine, on les mélange ensemble bien intimement, puis on prend 2 onces pour chaque 2 livres de beurre, on l'incorpore dans la masse et on le met dans le vase préparé en ayant soin de le pétrir bien fermé de manière qu'il ne reste aucun vide; ensuite on le recouvre d'un linge fin, propre, sec, coupé sur le diamètre intérieur du vase, et d'un second, trempé dans du beurre fondu. Le docteur Anderson n'admet aucune sorte de saumure; pour fermer tout passage à l'air, il coule du beurre fondu le long des joints de chaque douve.

“ Le beurre salé, dit-il, peut ainsi se garder plusieurs années, il supporte le voyage de longs cours, mais un mois est nécessaire pour donner à sa préparation le temps de pénétrer les