

de perfectionner davantage les qualités que l'on désire obtenir chez un animal, est précisément ce que font les éleveurs qui ont réussi à introduire des races perfectionnées et qui sont en renom par leur grande production de lait, de beurre, de viande ou de laine.

Choses et autres.

Colonisation.—M. Joseph Bureau, de St-Raymond, qui a acquis une bonne réputation comme coureur, a dû quitter cet endroit, il y a quelques jours, pour ouvrir de nouvelles routes et choisir le site de paroisses nouvelles, sur le parcours de la seconde section du chemin de fer du lac St-Jean, c'est-à-dire entre St-Raymond et le lac Edouard. Aussitôt que ces chemins seront ouverts, un certain nombre de jeunes gens de St-Raymond se proposent d'y aller choisir des terres.

Fabrication du fromage dans la Province d'Ontario.—Voici quelques détails sur les profits de la fabrication du fromage dans la Province d'Ontario, que nous empruntons au *Moniteur du Commerce*: "A Black Creek, la fromagerie a reçu pendant 7 mois 3,067,573 livres de lait et le fromage à la vente a produit \$32,187

"La fromagerie de Geneva vient de clore sa première saison pendant laquelle elle a reçue 541,044 livres de lait qui ont donné 759 caisses de fromage du poids moyen de 72 livres; poids total: 54,378 lbs ou un rendement de 1 lb de fromage par 9.25 lbs de lait. Les associés ont réalisé 11c par livre pour la saison."

Fabrication du fromage dans la Province de Québec.—Le temps n'est pas éloigné où nous pourrions, dans la Province de Québec, obtenir les mêmes résultats que ceux qui nous sont signalés par le *Moniteur du Commerce*, à l'égard de la Province d'Ontario, si nous en jugeons par les exemples qui nous sont fournis par plusieurs paroisses. A l'appui de ce que nous disons, nous citerons le suivant qui nous fait voir le progrès réalisé d'une année à l'autre dans la fabrication du fromage.

M. Adelard Beauregard, un de nos abonnés, propriétaire d'une fromagerie à St-Jean-Baptiste de Rouville, nous informe que l'été dernier, il a réalisé \$28,321,37 par la vente du fromage fabriqué dans sa fromagerie. Les résultats obtenus en 1879, par M. Beauregard ont été de \$15,000; en 1880, \$22,000; et en 1881, \$28,321, soit \$65,321 en trois ans. Il est difficile d'espérer plus.

— La société d'agriculture numéro 2 du comté de Charlevoix a élu les messieurs suivants directeurs pour l'année 1882:

MM. Octave Simard, Eustache Simard, Boniface Larouche, Nérée Asselin et Xavier Boily, cultivateurs, pour la paroisse de la Baie St-Paul; M. Xavier Girard, cultivateur, pour St-Urbain, M. Enjsh. Lavoie, pour St-Hilarion; M. Isate Tremblay, pour les Eboulements; et Joseph Dufour, pour l'Isle aux Coudres.—M. Thomas.

Comparaisons morales.—POURQUOI, dans la chambre obscure, tous les objets extérieurs viennent-ils se peindre sur le papier d'une manière renversée?

PARCE QUE les corps lancent de côté les rayons lumineux que le soleil fait tomber sur eux; ces rayons se réfléchissent, emportent l'image de ces corps, et viennent la peindre au fond de l'œil; mais, en s'y introduisant, ils se croisent et causent le renversement du tableau. La chambre obscure ressemble au dedans de notre œil: l'ouverture du volet est la prunelle; l'humeur cristalline réond au verre convexe, et enfin la rétine fait l'office du carton où l'on voit que la nature s'est peinte.

Ainsi, tout dans la nature parle à l'homme, tout lui prouve l'existence d'un Dieu, tout manifeste sa grandeur, et cependant, que d'hommes vivent sans y penser, que de merveilles passent inaperçues à leurs yeux! ou s'ils les voient, que leur jugement est faux et incomplet! A peine l'idée d'un Être suprême vient-elle luire à leur esprit qu' aussitôt mille idées terrestres l'en écartent. Un mouvement inespéré de la grâce pouvait les élever au-dessus d'eux-mêmes et leur ouvrir les cieux, et ils restent sourds à la grâce qui les appelle; et le voile des passions obscurcit pour eux toutes les beautés divines qu'ils rejettent et méprisent. O mon Dieu! ne nous avez-vous donc créés que pour vous méconnaître? Non, vous ne l'avez pas voulu; à côté du mal vous avez placé le bien. S'il faut avouer que l'ignorance est un des attributs de l'humanité, la réflexion et la pensée en sont aussi le partage; et le corps s'appesantit et se rabatse vers la

terre, l'âme a besoin de se nourrir de son Dieu. Et quand elle a compris sa dignité, quand l'instruction est venue en quelque sorte la polir et la compléter, tout désormais cède à sa puissance: les ténèbres qui nous environnent se dissipent, notre jugement se redresse, et nous pouvons alors nous faire une idée exacte des choses, parce que les lumières divines, ne rencontrant plus d'obstacle, arrivent pures jusqu'à nous.

RECETTES

Moyen de faciliter la sortie des premières dents chez les enfants.

Faites bouillir une demi-poignée de racine fraîche de guimauve, que vous efflez dans une cafetière contenant environ une pinte d'eau, jusqu'à réduction de moitié.

Enveloppez votre doigt index d'une toile en fil de lin ou de chanvre, fine mais usée; trempez-la dans la décoction tiède, et lavez en doucement toutes les gencives de l'enfant. Ce procédé est renouvelé plusieurs fois par jour.

Pommade contre les gerçures des lèvres et des mains.

Faites fondre, dans une casserole de faïence neuve, une livre de beurre frais et une demi-livre de cire vierge: laissez un peu cuire. D'autre part, faites chauffer, aussi dans un vase de faïence neuve, une demi-chopine de vin rouge, et mêlez-le avec le beurre et la cire. Après un bon quart-d'heure de cuisson, laissez refroidir dans la casserole. Retirez ensuite la masse, enlevez les impuretés qui se sont ramassées au-dessus et au-dessous, faites-la refondre, écumez et conservez dans des pots.

Remède contre les verrues ou poireaux.

Creusez un trou au milieu d'un gros oignon blanc; et remplissez-le de gros sel que vous y laisserez fondre jusqu'à ce qu'il ait bien imprégné la substance végétale. Il en résultera une sorte de caustique avec lequel on fera disparaître les verrues, en les frottant matin et soir.

Pommade contre les douleurs rhumatismales.

Prenez un quarton de beurre frais et quatre cuillerées de bon vin; faites chauffer ensemble en remuant bien. On frictionne avec de la flanelle imbibée de cet onguent; la flanelle, de nouveau imbibée, est ensuite appliquée sur la partie douloureuse.—Le médecin des pauvres.

AUX FABRICANTS DE BEURRE ET FROMAGE.

Toutes les personnes intéressées directement à la fabrication du Beurre et du Fromage, dans la province de Québec, sont invitées à se réunir à St-Hyacinthe, Mardi, le Dix Janvier prochain, à Midi, dans la Salle de l'Hôtel de Ville, pour prendre en considération les meilleurs moyens de promouvoir les intérêts de cette industrie agricole.

Le but de cette assemblée est pour demander à la législature de la Province de Québec de protéger cette industrie d'une manière efficace et discuter les moyens les plus propres à arriver à cette fin.

On y discutera de plus toutes les questions qui se rapportent à l'exploitation des beurrieres et des fromageries, et particulièrement s'il est plus avantageux de fabriquer le beurre et le fromage avec le même lait, et si la renommée de nos fromages à l'étranger ne pourrait en souffrir.

St-Hyacinthe, 17 décembre 1881.

PIERRE L. DUHAIME,
LAMBERT SAREZIN,
MICHEL DESAUTELS,
ANT. CASAVANT, M. C. A.
P. A. GENDRON,
S. N. GUERTIN,
T. DUROCHEL.

29 décembre 1881.