pluies et s'il était imbibé d'eau, il pourrait moisir ou germer en veillottes; mais ce reproche n'est pas applicable aux veillottes, car c'est le cultivateur qui en est la cause, en ne laissant pas ressuer ses gerbes avant de les engerber.

On a dit aussi que la mise en quintaux est une perte de temps. Autre illusion, car quand on suit de près cette opération il faut moins de temps pour engerber des veillottes que de faire de grosses gerbes; puis au lieu de tourner et de retourner le grain comme on est obligé de le faire pour le javelage ordinaire, on épargne le temps affecté à ce travail et on l'emploie activement à faire d'autres travaux importants.

En un mot, la confection des veillottes est une innovation des plus heureuses, et si les cultivateurs l'adoptaient plus généralement, ils auraient toujours à leur disposition de bons grains capables de faire une bonne farine.—(A suivre)

Commission agricole de la Province de Québec.

La commission agricole nommée à la dernière Session du Parlement Provincial, pour s'enquérir des améliorations à apporter dans notre système agricole, et pour approfondir cette question d'une manière complète et pratique s'est réunie, pour la première fois, lundi, le 5 septembre, aux bâties du Parlement, et a commencé ses travaux importants.

Les membres qui en font parti sont tous députés de l'Assemblée Législative et au nombre de quatorze. Le Gouvernement a nommé, dans un but pratique, comme commissaires, des députés cultivateurs et qui conséquemment ont de grands intérêts à promouvoir le progrès agricole dans notre Province. Voici leurs noms :

MM. Nazaire Bernabcher, M. P. P. pour le comté de Montmagny; Dr Ferdinand Trudel, M. P. P. pour Champ'ain; J. Pilon, M. P. P. pour Bagot; A. Rochelleau, M. P. P. pour Chambly; J. Morin, M. P. P. pour Charlevoix; B. Beauchamp, M. P. P. pour les Deux-Montagnes; L. Basinet, M. P. P. pour Joliette; O. Baldwin, M. P. P. pour Stanstead; L. N. Larochele, M. P. P. pour Dorchester; L. Sylvestre, M. P. P. pour Berthier; A. Lapointe, M. P. P. pour Vaudreuil; M. Goyette, M. P. P. pour Laprairie.

M. Bernabcher est le président de la Commission, et M. Auguste Edge, avocat de Québec, agit comme secrétaire.

La Commission suspendait ses travaux jeudi, le 8 septembre, pour les reprendre lundi prochain, le 19 septembre, époque où elle viendra siéger à Ste-Anne de la Pocatière, où le gouvernement a une école d'agriculture; puis de là les membres de la Commission se rendront à Richmond, l'Assomption, St Hyacinthe, Trois-Rivières. En dernier lieu ils visiteront l'école d'agriculture de Guelph dans la Province Ontario. Comme on le voit, les trois écoles d'agriculture de la Province de Québec ainsi que celle de la Province Ontario seront visitées.

Nous espérons que cette visite sera des plus avantageuses à l'école d'agriculture de Ste-Anne qui compte plus d'un quart de siècle d'existence et qui ne demande que d'être de plus en plus encouragée afin de répondre efficacement aux besoins d'une instruction agricole théorique et pratique, d'une impérieuse

nécessité dans notre Province, si nous voulons entrer sérieusement dans la voie du progrès agricole qui se manifeste aujourd'hui, si nous en jugeons par notre dernière Exposition Provinciale. On vante beaucoup l'école d'agriculture de Guelph, mais comparativement aux sommes dépensées pour maintenir cette institution sur un haut pied, on se convaincra facilement que nos trois écoles d'agriculture, avec les faibles moyens mis à leur disposition jusqu'à ce jour, ont à leur crédit un grand mérite. Quant à l'école d'agriculture de Ste-Anne, nous pouvons dire qu'elle a largement contribué aux améliorations agricoles qui se poursuivent dans différentes parties de la Province de Québec, par des cultivateurs anciens élèves de cette institution.

Fabrication du meilleur beurre.

Toute personne propre et soigneuse peut faire du beurre de 1ère QUALITÉ, — même avec le lait d'une seule vache, en se servant d'un bon thermomètre et en pratiquant exactement les règles qui suivent :

1. Conserver l'animal en bonne santé, par de bons soins;
 2. Une propreté scrupuleuse, commençant par les soins à donner à la vache et continuant dans toutes les opérations nécessaires, jusqu'à ce que le beurre soit vendu ou consommé;
 3. Là où l'écémage n'a pas lieu immédiatement, il faut refroidir le lait le plus tôt possible après la traite, au moyen d'eau froide, de manière que la crème monte bien et ne reste pas en partie dans le lait sur;
 4. Écèmer avant que le lait ne soit sur, et conserver la crème sans surir ou moyen d'eau froide, jusqu'au barattage;
 5. Mettre la crème dans la baratte à la température voulue (55° à 58° Fahrenheit en été, et de 62° à 64° en hiver) et baratter tranquillement et régulièrement jusqu'à ce que LES GRAINS DU BEURRE se séparent du lait du beurre, et JAMAIS PLUS LONGTEMPS;
 6. Laver le beurre EN GRAINS, au moyen d'eau froide et de saumure froide, jusqu'à ce que le lait de beurre soit tout sorti;
 7. Si le beurre n'est pas consommé frais, il faut le conserver EN GRAINS, dans la saumure très forte, jusqu'à ce que l'on en ait assez pour romplir complètement un pot ou une tinette;
 8. Presser ou éponger le beurre de manière à l'assécher suffisamment, tout en le travaillant le moins possible;
 9. Saler le beurre, selon le goût des acheteurs, avec d'excellent sel fin;
 10. Si le beurre doit être conservé, il faut l'empaqueter solidement dans une jarre ou tinette parfaitement nette, sans odeur et sans goût.
- On recommande de ne jamais employer des tinettes qui ont déjà servi. Il faudra donc empaqueter le beurre dans des tinettes neuves. Ces dernières doivent être préparées environ deux jours d'avance, en les remplissant de forte saumure bouillante que l'on peut faire dans la tinette même, puis rincer convenablement, à l'eau froide, avant d'y mettre le beurre.
11. La tinette ou jarre étant bien remplie et pressée jusqu'à un demi pouce du bord, il faudra couvrir