

qui, après vingt années d'usage, est encore en excellente condition. Les joints de la caisse de la table d'harmonie et des moutures sont parfaitement solides; l'action est encore bonne, le vernis est bien conservé et le son en est surprenant pour un piano qui a été si longtemps en usage.

Le piano fut vendu à Amos T. Hatfield, président d'une Cie d'assurance, le 12 mars, 1884, et vient d'être pris en échange partiel pour un nouveau piano droit, Hazelton.—*American Art Journal.*

Deuxième rapport de la Société d'industrie laitière de la province de Québec.—Nous remercions, avec reconnaissance, réception de ce volume. Son importance nous oblige à un accueil plus qu'ordinaire, que nous ferons la semaine prochaine. Nous publions l'extrait suivant d'une feuille détachée contenue dans cette intéressante brochure :

Aux propriétaires de fromageries de la Province de Québec.

Messieurs,

Nous nous autorisons de notre longue expérience du commerce de fromage, pour attirer votre attention sur certains défauts que nous avons remarqués dans la fabrication et le traitement du fromage dans notre province de Québec.

1. Les boîtes que vous employez généralement sont bien inférieures à celles que l'on fabrique dans le district d'Ingersoll, Ontario, et aux Etats-Unis; le bois en est de mauvaise qualité, les côtés sont trop minces, et ces boîtes comme ensemble, ne sont pas fabriquées assez résistantes; et, ce qui est un plus grand mal encore, elles ne sont pas exactement proportionnées à la grosseur des meules. La boîte doit être de la grosseur exacte du fromage qu'elle reçoit; il ne faut pas qu'elle ait un huitième (1-8) de pouce de plus. Il est arrivé bien des fois à notre connaissance, de recevoir des boîtes trop larges d'un demi-pouce et même d'un pouce, sans compter qu'elles étaient trop hautes pour la meule. Il n'y a pas lieu de s'étonner que de pareilles boîtes se cassent quand on la roule ou quand on les empile, en les chargeant à bord des chars ou des navires. Permettez nous de vous dire que vous n'obtiendrez jamais les plus hauts prix du marché par ces moyens là: vous aurez voulu sauver 2 ou 3 cents par boîte, et l'acheteur sera forcé de vous faire perdre de 10 à 25 cents par meule de fromage.

2. Engagez toujours des fabricants expérimentés et recommandés, et pas d'autres. Faites entrer dans les conditions d'engagement que le fromager devra vous fabriquer du fromage de première classe, ou vous rembourser la différence du prix obtenu pour un fromage inférieur.

3. Donnez toujours la même hauteur aux meules. S'il vous reste du caillé d'un brassin, faites en de petites meules, sans attendre au bassin suivant pour le mêler avec le caillé nouveau; cette mauvaise habitude n'a d'autre résultat que de gâter l'un et l'autre.

4. Le coton ne doit jamais être rabattu de plus de deux pouces sur les faces de la meule, parce qu'autrement le fromage a toujours mauvais apparence.

5. Si votre fromagerie est pauvrement construite, si vous avez à votre service un fabricant à bon marché, si vous employez du sel commun, des présures et de la couleur achetées au rabais, n'espérez jamais fabriquer du fromage de première qualité. Pour obtenir les plus hauts prix du marché, il faut employer des fournitures sans réplique, avoir une bonne installation et faire travailler des gens qui connaissent leur métier.

Avec la confiance que vous saurez faire votre profit de ces quelques conseils, pour fabriquer du fromage de première qualité dont nous pourrions acheter notre part, nous demeurons

Vos obéissants serviteurs

A. A. AYER & CIE.

—Montréal, mars 1884.

Sortie des abeilles.—Ce sera bientôt le temps de sortir les abeilles de leurs quartiers d'hiver; et, l'apiculteur est anxieux de connaître l'état de ses colonies, les pertes que lui a occasionnées l'hiver rigoureux qui va bientôt prendre fin. S'il a placé ses ruches dans une cave sèche, à une température de 40 à 44 degrés de Fahrenheit qui possèdent la plupart de nos cultivateurs, à l'abri des rats et des souris, il n'aura, croyons-nous, qu'à se féliciter de son succès; au contraire s'il les a laissés en plein air ou sous la neige dans un hangar ou une

grange glacée, le résultat sera désastreux, si surtout, ses abeilles se trouvaient dans des ruches de bois. Mais à quelque chose malheur est bon, et, si l'apiculteur malheureux a perdu ses colonies, il a acquis de l'expérience pour l'avenir.

Néanmoins parce que l'on sortirait de la cave toutes ses ruches en bonne condition, vers le 15 d'avril, il ne faudrait pas s'imaginer être à l'abri des pertes. L'époque la plus critique pour les abeilles c'est le printemps, la fin d'avril et le commencement de mai. C'est là qu'il faut leur donner le plus de soins et d'attention. Ne mettons pas trop d'empressément à les sortir, si l'endroit où elles sont, est convenable. En les sortant visitons bien chaque ruche, cuevons toute moisissure, toute saleté, donnons aux colonies faibles qui pourraient manquer de vivres une nourriture saine et abondante. Mettons autant que possible chaque colonie à l'abri du vent froid du nord, plaçons-à plutôt sous les rayons chauds et bienfaisants du soleil du printemps. Si les ruches doivent être dispersées dans le champ et non placées dans un rucher, il faudra ne pas les déposer sur la terre, l'humidité leur ferait tort, mais sur des pièces de bois de bois de manivelle à ce qu'il y ait un espace de quatre à six pouces entre la terre et le plateau de la ruche; que les ruches soient distantes les unes des autres d'environ cinq à six pieds, pour que les abeilles ne soient pas tentées de se voler, surtout pendant l'essaimage.—*Le Nord.*

RECETTES

Prescriptions pharmaceutiques pour les chevaux.

(Suite)

Liment pour les genoux couronnés.—Cantharides en poudre, deux gros; camphre, demi-once; esprit-de-vin, quatre onces; mêlés dans une bouteille et déposés dans un endroit chaud pendant huit ou dix jours; remuez fréquemment la bouteille, et, après avoir passé cette composition au travers d'un papier bronillard, on pourra s'en servir.

Onguent digestif pour panser les fétules au garot.—No. 1. Onguent de mercurio nitrate, quatre onces; huile volatile de térébenthine, une once; mêlez.

No. 2. *Pour faciliter la suppuration.*—Vert-de-gris, demi-once; huile de térébenthine, une once; onguent de résine jaune, quatre onces; mêlez.

No. 3. Huile de térébenthine, deux onces; acide sulfurique, une once; mêlés soigneusement dans un vase de terre placé dans un courant d'air, afin d'emporter la vapeur suffoquante qui s'en exhale. Quand ils sont bien mélangés, ajoutez: térébenthine commune et saïndoux, de chaque, deux onces; cire jaune, une once; fondus sur un feu doux.

On peut faire cet onguent plus fort ou plus faible, en augmentant ou diminuant la proportion de l'acide sulfurique et de la térébenthine.

BLE DE SEMENCE A VENDRE.

Blé "Erinacta" ou "G. Goose d'Ontario" à barbe est très productif, à \$3.50 le sac de 120 livres, livrable au dépôt de l'Intercolonial à St Roch des Aulnaies.

Malgré la saison désastreuse de 1883, pour les blés de toutes sortes, le blé "Erinacta" a donné un rendement passable à St Roch. De 420 livres de semence, M. Auguste Castonguay a récolté 34 minots; de 240 livres M. Cyrus Morneau, de Ste-Louis, a récolté onze charges de charrette de blé. M. J. B. Castonguay dit que la semence de six minots de blé "Erinacta" lui ont rendu au-delà de dix-huit minots de blé de la Mer Noir qu'il avait semé en pareille bonne condition. M. Michel Lizette a récolté près de 200 minots de ce blé.

Adressez vos commandes à

DUPUIS & CIE,

VILLAGE DES AULNAIES, Comté de l'Islet, P. E.

27 mars 1884.