

les sacrifices que l'on sait s'imposer en sa faveur, pour peu qu'ils sachent eux-mêmes apprécier la noblesse de leur vocation agricole qui commande l'estime et la considération de tous, puisqu'ils sont les nourriciers du pays.

On se plaint que nos sociétés d'agriculture ne produisent pas tout l'effet désirable comparativement aux sommes d'argent dont elles disposent de la part de nos gouvernants. Jusqu'à un certain point, ce reproche peut être mérité de la part de quelques sociétés d'agriculture; mais il ne s'en suit pas de là qu'elles doivent entièrement disparaître pour faire place à d'autres institutions agricoles. Il suffit d'amener au devoir les sociétés récalcitrantes. Avec le temps, l'enseignement agricole aidant, les indifférents se feront rares; nous n'aurons plus le triste spectacle de voir ceux qui doivent être véritablement intéressés à promouvoir le progrès agricole au milieu d'eux, mettre des bois dans les roues, sous le plus futile prétexte, donnant place à routine si préjudiciable aux intérêts de notre agriculture.

Ces considérations nous amènent à former des vœux pour que les associations agricoles actuellement en existence: cercles agricoles, sociétés d'agriculture et d'horticulture, les écoles d'agriculture et les journaux d'agriculture que nous possédons soient de plus en plus encouragés et que le nombre en soit encore plus considérable. Tous, cultivateurs, marchands, hommes de professions et industriels, nous devons encourager l'agriculture qui assure l'alimentation de toutes les classes de la Société; l'agriculture qui fournit les matières premières de l'industrie et qui par conséquent alimente le commerce. C'est pour cette raison qu'à l'égard de notre prochaine Exposition Provinciale la part a été faite large à l'agriculture; c'est pour cela qu'à l'égard de cette Exposition l'esprit de clocher est complètement étranger pour lui assurer un succès complet: c'est ainsi que l'Exposition Provinciale de Québec recevra le concours généreux et impressé des Districts de Montréal, St-Hyacinthe, Trois-Rivières et des Cantons de l'Est, en y ajoutant celui du Lac St-Jean qui a intérêt à se faire connaître puisqu'il y a là un vaste champ ouvert aux exploitations agricoles, industrielles et manufacturières. Il doit en être ainsi à l'égard de nos expositions agricoles de comté, de paroisse à paroisse: toutes doivent prendre part aux grandes manifestations agricoles qui créent l'émulation parmi nous et par là doivent nous conduire sûrement dans la voie du progrès agricole.

Nous ne saurions donc trop encourager les cultivateurs à faire partie des sociétés d'agriculture et des cercles agricoles, et à prendre une part active dans les expositions qui se font sous le contrôle et la direction de ces sociétés; à marcher, enfin, sous la bannière de cette bonne agriculture qui n'est jamais injuste et qui rend avec générosité tout ce qu'on lui prête.

*L'industrie laitière dans le comté de Chicoutimi.*—Le bas du comté de Chicoutimi a exporté l'autre jour 63,200 livres de fromage fait dans le mois de juillet; vendu à 9½ cts la livre, ce fromage nous donne une valeur de 6,479 piastres.

La beurrerie de Laterrière a produit pour \$1500 piastres de beurre, ce qui fait en tout 7,979 piastres.

Nous n'avons pas de données exactes sur les deux beurreries et les fromageries du Lac St-Jean, mais nous croyons qu'elles ont produit une somme de près de 5000 piastres.

L'industrie laitière aurait donc rapporté au comté de Chicoutimi, dans le mois de juillet seulement, une somme totale de 12,979 piastres.

Voici maintenant un état de la quantité du fromage fabriqué dans chaque paroisse du bas du Comté:

St-Alexis:	livres
Fromagerie de M. Gauthier.....	6400
"    M. Charloton.....	6000
St-Alphonse:	
Fromagerie de M. Paradis.....	9000
"    M. Côté.....	7000
Chicoutimi:	
Fromagerie du Rang St-Joseph.....	9000
"    de M. Chs Tremblay.....	6400
"    de M. P.-A. Guay.....	6400
N-D. de Laterrière:	
Fromagerie de M. Tremblay.....	7000
Beurrerie de M. Couture.....	8000
St-Dominique:	
Fromagerie de M. J. Brassard.....	8000
St-Anne:	
Fromagerie de Ste-Anne.....	3000

Tous les mois nous ferons une revue analogue sur le même sujet.—*Le Progrès du Saguenay.*

**Jouissez de la vie.**

Quel admirable monde que celui où nous vivons. La nature nous donne la grandeur des montagnes, les vallons et les océans, et mille sources de jouissance. Nous ne pouvons rien désirer de mieux quand nous sommes en santé parfaite. Mais combien de fois la plupart se sont-ils découragés, affaiblis et harassés par la maladie, quand il n'y a aucune occasion pour ce sentiment, comme tous ceux qui souffrent de cet état peuvent s'en procurer la preuve, avec la *Fleur d'août de Green* qui les débarrassera de tout malaise, et les mettra comme s'ils venaient de naître.

La dyspepsie et la maladie du foie sont les causes directes de soixante-quinze par cent des maladies comme les affections bilieuses, l'indigestion, le mal de tête, la constipation, la prostration nerveuse, les vertiges, la palpitation du cœur, et autre décourageants symptômes. Trois doses de *Fleur d'août* en démontreront les merveilleux effets. Bouteilles d'échantillon 10 cents. Essayez.

**RECETTES**

*Moyen d'arrêter le saignement de nez.*

Le meilleur moyen d'arrêter le saignement de nez est d'appliquer de l'eau froide sur le cou et à la figure. Tenez une éponge saturée d'eau sur les narines, et si vous ne réussissez pas à arrêter le sang, prenez un morceau d'alun que vous ferez dissoudre dans un peu d'eau, puis aspirez fortement des narines. Tenez-vous la tête un peu en arrière et ayez soin de ne pas vous moucher.

*Moyen d'attendrir les jambons les plus vieux et les plus durs.*

Enveloppez votre jambon dans un morceau de toile et enterrez-le dans un endroit qui ne soit ni trop humide ni trop sec. La fosse ne doit pas être profonde; il suffit que le jambon soit entièrement recouvert d'un demi-pied de terre environ. Déterrez le jambon au bout d'une heure. Vous pouvez être assuré que la chair sera tendre sans être cassante ou molasse.

*Manière de conserver pendant longtemps la volaille et le gibier.*

Cette méthode consiste à placer les pièces que l'on veut conserver dans un tas de blé ou d'avoine, sans aucune autre préparation; mais on réussit mieux en ouvrant chaque pièce et en la vidant. On ôte aux oiseaux jusqu'à jabot, mais on les laisse dans leur plume ainsi que les lièvres dans leur poil. On les remplit ensuite de blé et, après les avoir reconus, on les place au milieu d'un tas de grain, de manière qu'ils en soient entièrement recouverts. On dit que l'on peut garder ainsi de la volaille dans un état parfait de conservation.

CANADA,	}	COUR SUPERIEURE,
PROVINCE DE QUEBEC,		District de Kamouraska.
No. 893.		
DAME HELCIA ROY, épouse commune en biens de Clément Phaucas dit Raymond, ci-devant de la paroisse de Notre-Dame de Lac, dans le dit District, et maintenant de Salmon Falls, de New-Hampshire, l'un des Etats Unis d'Amérique, dûment autorisé à ester en justice.		Demanderesse,
		vs
Le dit CLÉMENT PHAUCAS DIT RAYMOND,		Défendeur.
Une action en séparation de biens a été intentée ce jour par la dite Demanderesse contre le dit Défendeur.		
		ALE. DIONNE,
		Procureur de la Demanderesse.
Fraserville, 9 mars 1887.		