

coles étaient poussées avec autant de vigueur et d'entrain que l'a été celle de la fabrication du fromage, ce serait l'âge d'or, pour le cultivateur. En agriculture tout s'enchaîne, et cette industrie ouvrira la porte à d'autres industries. Celle qui se recommande tout particulièrement à l'attention des cultivateurs est la fabrication du beurre, par associations, c'est-à-dire au moyen de *beurreries*. Aujourd'hui le beurre provenant de ces associations est en grande vogue, tant par sa qualité, sa vente facile et le haut prix qu'il obtient sur les marchés. Poussons donc vigoureusement à l'établissement des beurreries. Le Gouvernement de Québec ferait acte de patriotisme en favorisant ces établissements, et il ne pourrait mieux faire que d'introduire l'enseignement de la fabrication du beurre, d'après les systèmes les plus améliorés, dans nos écoles d'agriculture. La ferme du Collège de Ste-Anne, avec son magnifique troupeau de vaches, serait bien préparée à cette précieuse innovation; il ne lui manque qu'un professeur spécial et les instruments que comporte une beurrerie. C'est une idée que nous soumettons, et elle vaut la peine qu'on s'en occupe, si nous avons vraiment à cœur l'établissement de nos industries agricoles sur une grande échelle. Qu'on y songe; car si dans une seule année (1879) il a été exporté de notre pays du beurre pour la valeur de \$3,058,069, ce ne serait pas un mauvais calcul d'essayer à augmenter le prix en le faisant d'une meilleure qualité.

On le sait, le premier mouvement fait en faveur de la fabrication du fromage, l'a été dans le comté de Bagot, et c'est de là que partent encore aujourd'hui nos meilleurs fabricants de fromage. MM. P. S. Gendron, ex-député à l'Assemblée Législative de Québec, J. O. Chicoine et Antoine Cassavant, députés actuel à l'Assemblée Législative de Québec, ont été les promoteurs de cette grande industrie. Et dans le temps (il n'y a une quinzaine d'années) ayant un grand nombre d'abonnés dans ce comté, ces Messieurs nous priaient de recommander chaleureusement leur œuvre. C'est ce que nous avons fait, appuyé de leurs conseils et de leurs bons renseignements; et grâce à leur énergie, ils peuvent se féliciter d'avoir remporté un brillant succès. Les journaux d'agriculture ont bien leur part de mérite dans ces innovations, mais leurs efforts seraient nuls, s'ils n'étaient appuyés par les conseils et les renseignements de ceux qui ont véritablement à cœur le progrès agricole.

RECETTES

La diarrhée chez les veaux.

Un correspondant du *Canadian Stock-Raisers' Journal* donne la recette suivante pour arrêter la diarrhée chez les veaux: Prenez un petit morceau de présure (lait caillé dans l'estomac des veaux), faites-le tremper pendant quelques heures pour le dissoudre, et mettez une cuillère à thé de ce liquide dans le lait au moment où vous devez le donner aux veaux. Vous pourrez augmenter la dose de ce liquide, au besoin.

Piqûres d'abeilles.

Ces insectes sont armés d'un aiguillon croix, portant à sa base une petite poche renfermant le venin que l'aiguillon transmet dans les chairs; de plus celui de l'abeille est barbelé, on en sorte qu'il reste dans la plaie.

Le premier soin à prendre, si on a été piqué par une abeille, est de retirer le dard, en le saisissant soit avec les ongles, soit avec les mors d'une petite pince. Il faut avoir la précaution de le tirer doucement et sans le rompre; puis on presse la piqûre dans tous les sens, et on la baigne avec un mélange, par parties égales, d'ammoniaque liquide et d'huile d'olive. A défaut de ce liniment on lavera la petite plaie avec de l'eau salée ou vinaigrée.

Quand les piqûres sont multipliées et l'inflammation très-intense, on applique dessus des cataplasmes froids arrosés d'eau blanche.

Fermier demandé.

On demande immédiatement un bon fermier. Bon prix et salaire fixe. Pour informations, s'adresser à

J. O. TOUSIGNANT,
Avocat, 26 rue Ste Anne, H. V., Québec.

29 mai 1884. 46

ORGUES-HARMONIUMS "DOMINION"

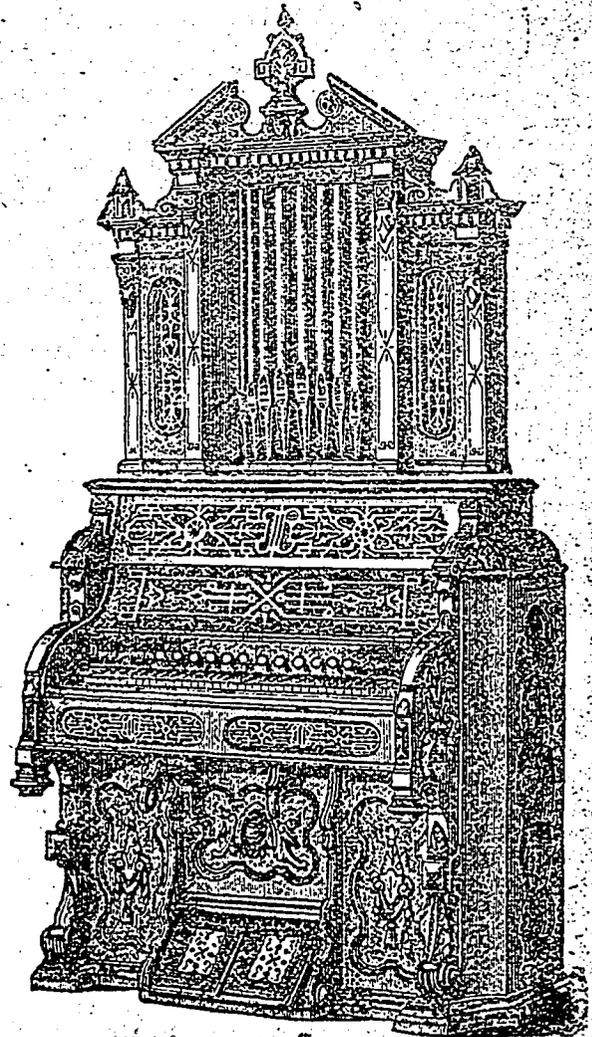
FABRIQUÉS A

BOWMANVILLE, ONT.

Pour Chapelles, Eglises et Salons.

50 PREMIERS PRIX

dans différentes parties du monde.



Satisfaction garantie.—Prix plus bas que partout ailleurs en regard à la qualité.—Catalogues illustrés expédiés sur demande.—Prix de ces instruments: de \$50 à \$1000.

Une centaine d'instruments toujours en magasin.

S'adresser à

L. E. N. PRATTE

No. 1676, Rue Notre-Dame, Montréal

Dépot Général des Orgues "DOMINION"