

3.

PAGES.

174

211

51

H.

90

99

cto-

102

du

102

215

P. 130

192

55

5

84

45

47

ani-

47

162

27

33

218

119

38

130

27-162

64

179

99

86

78

111

90

PAGES.

Conseils (bons)..... 118

Conservation du beurre par un antiseptique breveté..... 211

Constructions rurales, par M. Ed. A. Barnard..... 51

Diplômes d'Inspecteurs (distribution des)..... 28

" " (remarques de M. le Président sur les)..... 29

" " (" " J. C. Chapais sur les)..... 28

Discours d'ouverture de M. le Président..... 61

Discussion sur les conférences de MM. J. Ad. Caron..... 165

" " " J. C. Chapais..... 77

" " " Lord et Nagant..... 107

" " " P. MacFarlane..... 81

" " " Macpherson et Barnard..... 120

" le rapport de M. S. Côté, inspecteur-général des syndicats... 147

" " " S. A. Fisher, sur l'ensilage..... 127

Ecole de beurrerie de Burlington, Vt, par M. E. A. Barnard..... 50

Election des officiers..... 139

Ensilage (Rapport de M. Fisher sur l')..... 122

" d'herbes et de foin de grève..... 125

Exposition de la Jamaïque (Lettre de M. Dupuis sur l')..... 30

" " (Rapport de M. " ")..... 34

Fraudes dans la fourniture du lait aux fromageries, beurreries, etc..... 14

" " " (comment les reconnaître)..... 102

" " " (devant les tribunaux canadiens)..... 174

French Cheese..... 60

Fromage (la meilleure méthode de fabrication du) par M. P. MacFarlane. 78

Industrie laitière (l') au Manitoba, par M. l'abbé C. A. Beaudry..... 38

" " et le colon..... 162

Instruments pour beurreries..... 211

Lactodensimètre (le)..... 102

" (tables pour son emploi)..... 105

Lait acide ou lait sur..... 150

Lait concentré ou condensé, sa fabrication..... 201

" " sans sucre..... 205

" " avec crème..... 205

" " (Prix de revient du)..... 205