

ser au secrétaire du département de l'agriculture qui leur feront gratuitement, et à l'usage de leurs membres, un certain nombre de brochures sur l'agriculture, et tous renseignements que le département est en mesure de donner.

H. G. JOLY DE LOTBINIÈRE,
Président du Conseil d'agriculture.

Avis important—Tournée d'inspection.

La tournée d'inspection des bestiaux canadiens, en vue de l'inscription au livre de généalogie, sera faite dans le mois de juillet. Les personnes qui ont des animaux à faire inscrire sont priées d'envoyer leurs noms et adresses au soussigné, avant le premier jour de juillet prochain, si elles veulent que ces animaux soient inspectés cette année.

J. A. COUTURE, D. M. V.,
49, rue des Jardins, Québec.

Syndicat des cultivateurs.

A la dernière convention de la Société d'Industrie laitière qui s'est tenue à Montmagny au mois de janvier dernier, il a été fondé, sous le nom de *Syndicat des cultivateurs*, une grande association agricole qui s'est donné pour mission : de promouvoir l'agriculture en général, et particulièrement l'industrie laitière, la culture des fruits, le drainage, l'irrigation, la production et la distribution de races améliorées, des meilleures semences, des instruments agricoles améliorés, etc.

En devenant membre du Syndicat des cultivateurs, moyennant cinq piastres par année, et moyennant l'inspection gratuite de votre bétail par les officiers du Syndicat, vous aurez droit à une annonce gratuite dans les deux journaux d'agriculture (français et anglais) pendant toute une année.

Semences de choix à vendre.

Nous prions nos correspondants qui auraient des semences de choix —de tout genre—à nous recommander, de bien vouloir nous en envoyer un échantillon et nous donner les explications nécessaires afin que nous puissions, s'il y a lieu, en faire part à nos lecteurs.

ED. A. BARNARD.

Société d'industrie laitière de la province de Québec.

ÉCOLE PRATIQUE DE FROMAGERIE.

La société d'industrie laitière fait part au public d'un changement qu'elle apporte cette année à la tenue de son école pratique de fromagerie.

Jusqu'à présent, cette école se tenait à un endroit fixe pendant toute la saison. Cette année, au contraire, elle se déplacera chaque semaine suivant le programme que nous donnons plus bas. Il surviendra peut-être quelques changements dans ce programme, mais il en sera donné avis dans les journaux.

La société espère beaucoup de bien de cette école volante. Les fabricants des diverses parties de la province seront mis à même de recevoir des conseils pratiques d'une grande valeur et de se tenir au courant des derniers procédés de fabrication.

M. Saill Côté devient le directeur de l'école. L'inspecteur général des syndicats, qui sera probablement M. Peter McFarlane, de Huntingdon, prêtera son concours au travail de l'école, aussi souvent que ses fonctions le permettront.

Les inspecteurs qui auront des syndicats de fromageries sous leurs soins doivent se rendre à St-Hugues de Bagot vers le 20 avril, afin d'y recevoir leurs instructions pour le travail de la saison qui s'ouvre.

Voici le programme des déplacements de l'école :

ENDROITS OU L'ÉCOLE DE LA SOCIÉTÉ D'INDUSTRIE LAITIÈRE SE TIENDRA PENDANT LA SAISON 1892.

| MOIS | DATE. | ENDROIT. | FABRIQUE DE |
|---------|--------------|----------------------------------|------------------------|
| Avril | 20 à 30 | St-Hugues de Bagot. | L. T. Brodeur. |
| Mai | 2 à 7 | La Bate du Fevre | Louis J. Lemire. |
| " | 9 à 14 | Comté de Berthier. | |
| " | 16 à 21 | St-Charles, Rivière Richelieu. | Louis Denis. |
| " | 23 à 28 | St-Hermas, Deux-Montagnes. | B. Beauchamp, M. P. P. |
| Juin | 30 à 4 | St-Anne de la Pérade. | N. E. Clément. |
| " | 6 à 11 | Chambord, Lac St-Jean. | M. Lefrançois. |
| " | 13 à 18 | Bagotville, Chicoutimi. | Willfrid Côté. |
| " | 20 à 25 | Baie St-Paul, Charlevoix. | Chas. Mariel. |
| Juillet | 27 à 2 juil. | St-Anne Lapocatière, Kamouraska. | Mrs. Gendron. |
| " | 4 à 9 | St-Joseph de Beauce. | Jos. Lambert. |
| " | 11 à 16 | Somers-et-Mégantic. | F. de Guise. |
| " | 18 à 23 | Warwick, Arthabaska. | M. Nêthot. |
| " | 25 à 30 | Barnston, Stanstead. | Chas. Wilkins. |
| Août | 1 à 6 | Lawrenceville, Shefford. | Jos. Vadnais. |
| " | 8 à 13 | St-Liboire, Bagot. | Jos. Lemonde. |
| " | 15 à 20 | L'Ange-Gardien, Rouville. | Elie Bourbeau. |

Avis sera donné en juillet des endroits où sera tenue l'école après le 20 août.

Si quelque région se trouve négligée, prière aux intéressés d'avertir le secrétaire de la société.

J. DE L. TACHÉ.
Secrétaire Trésorier S. J. L.

FABRICATION DU FROMAGE.

CONSEILS POUR LE MOIS DE MAI.

1. Méfiez-vous du lait ayant mauvaise odeur. Les vaches sortent de l'hivernement à l'étable; elles mangent tout ce qui se présente. Vous devez refuser le lait qui sent mauvais et prévenir le patron de suite d'y voir.—

2. Chauffez le lait de 84 à 88. Pour savoir si votre lait est prêt à recevoir la présure,—aussitôt qu'il a atteint la température ci-haut (84 à 88), mettez en 8 onces dans une grande tasse; mettez y une cuillerée d'extrait de présure—brassez la bien et notez le temps que le lait prend à cailler. Si le lait prend dans 15 ou 18 secondes, il est temps d'y mettre la présure. S'il prend plus de 18 secondes, attendez un peu, pour qu'il avance; Il vaut mieux retarder ainsi la mise en présure, pour n'être pas obligé d'obtenir le degré suffisant d'acidité du caillé en le tenant, plus tard, longtemps dans le petit lait.—Employez une dose suffisante de présure pour faire cailler en vingt minutes.

3. Coupez le caillé le plus tôt possible, avec précaution. employez le couteau à lames horizontales dans le sens de la longueur du bassin, attendez que le petit lait monte un peu sur le bassin, et coupez ensuite, avec le couteau à lames perpendiculaires, d'abord en travers, et ensuite en long. Ces trois coupages suffisent d'ordinaire, mais si le lait est un peu trop avancé, un quatrième coupage peut être utile.

4. Le coupage fini, brassez légèrement et décollez avec soin tout le caillé qui adhère aux côtés et au fond du bassin.