

	PAGES.
LACHAINE.	127-130. L'ensilage d'herbes et de foin de grève.
LEMIRE, J. LOUIS.	172. L'utilité des syndicats de fromageries.
LORD, AIMÉ.	56. Rapport sur le beurre en conserve.—99. Epreuve du lait par le Babcock.—107-110. Le Babcock.
MACCARTHY, E.	189. Rapport à la société.—208. Supplément de rapport.
MACDONALD, J. A.	83. Le caillé flottant.—85. Fromage et crème.—86. Notes d'un acheteur.
MACFARLANE, P.	78. La meilleure méthode de fabrication du fromage.—81. Le caillé.—82. Le caillé poreux.
MACPHERSON, D. M.	56. Rapport sur le beurre en conserve.—84. Le caillé flottant.—111. La production du lait en hiver.
MARCHAND.	27. Lisez et voyez Marsan, I. J. A.
MARSAN, I. J. A.	27. Rapport des auditeurs.—165-168. La production du lait chez les colons.
MÉTHOT, (Kingsey falls).	59. Le rendement du lait en fromage.
MONTMINY, Rev., M. T.	48. Les cercles agricoles.—77. L'aération du lait.—140. Election comme président.—Remerciements.—165-168. Eloge de M. Caron et des colons.
NAGANT, H.	90. Epreuve pratique du lait par l'essayeur centrifuge Babcock.—107-110. Le Babcock.
NICOLE, ALPHONSE.	58. La vérification des balances.
PELLETIER, (Cap. St. Ignace).	59. Rendement du lait en fromage.
PICHÉ, M. A.	169. Rapport du Syndicat de la division de St. Hyacinthe.
PRÉFONTAINE, CHS.	107-110. Le Babcock.
TACHÉ, J. de L.	27. Lecture du procès verbal.—30-32. Lecture de la lettre de M. Dupuis.—59. Rendement du lait en fromage.—60. Syndicats.—77. Aération du lait.—78. Lecture de la conférence de M. Macfarlane.—81-85. La fabrication du fromage.—86. Lecture des notes d'un acheteur.—107-110. Le Babcock.—150. Le Petit Détective.—151. Lait acide ou lait sur.—153-161. Lait gelé et fromage.
THIVIERGE.	107-110. Le Babcock.
TRUDEL.	152-153. Lait gelé et beurre.
VEILLEUX, PH.	83. Le caillé flottant.
VIDAL, J. L. O.	153-161. La fabrication du fromage en hiver.