

LE JARDIN ET LES FLEURS.

	PAGE		PAGE
Dessiccation des fleurs et conservation de leurs couleurs naturelles.....	57	Engrais.....	218
Le verger et la pépinière en décembre....	92	Le potager.....	218
Insectes.....	92	Couches chaudes.....	218
Étiquettes.....	92	Couches froides.....	218
Mulots.....	92	Engrais.....	218
Echallas.....	92	Asperges.....	218
Transplantation.....	92	Choux et choux-fleurs.....	218
Vents.....	92	Concombres.....	219
Potagers.....	93	Laitues.....	219
Champignons.....	93	Oignons.....	219
Graines.....	93	Fruits.....	219
Jardin aux fleurs.....	93	Le parterre et les gazons.....	219
Bulbes.....	93	Bordures.....	219
Serre chaude.....	93	Serres.....	220
Pêchers et abricotiers.....	94	Fleurs annuelles.....	220
Fleurs de salon.....	94	Cactus.....	220
Camélias.....	94	De la germination des graines.....	244
Hyacinthe.....	94	Utilité et but de la taille des arbres fruitiers.....	308
Chassis serre.....	94	Pour les arbres à pepin.....	308
Haies et clôtures.....	188	Pour les arbres à noyau.....	308
Avantage des clôtures.....	188	Donne la forme—Prolonge la durée—Hâte la fructification.....	303
Clôtures mortes et clôtures vives.....	189	Principes de la taille nouvelle.....	309
Travaux du mois d'Avril.....	217	Pincement.....	309
Le verger et la pépinière.....	217	Taille en couronne.....	310
Transplantation.....	218	Renforcement des branches faibles.....	310
Semis.....	218	Plantation et transplantation des arbres fruitiers.....	343
Greffage.....	218	Taille des groseilliers et des framboisiers.....	345
Pommiers.....	218		
Poiriers.....	218		

ECONOMIE DOMESTIQUE.

Fabrication du fromage de Roquefort.....	30	Beurre fondu.....	249
Fabrication du cidre.....	57	Coloration du beurre.....	250
De la laiterie.....	157	Fabrication des fromages anglais.....	311
Les ustensiles nécessaires pour une laiterie.....	159	Briquetons.....	311
Fabrication du beurre.....	159	Fromage de Cheshire.....	311
Mesures préventives contre le Choléra, recommandées par la commission médicale de Québec.....	190	Fromage de Dunlop, comté d'Ay.....	313
De la crème et du beurre.....	246	Fromage de Gloucester.....	313
Manière de faire monter la crème.....	246	Fromage de Norfolk.....	316
Manière de battre la crème et de faire du beurre.....	247	Fromage de Stilton.....	317
Beurre salé.....	248	Du caillé et de la manière de le travailler et de le convertir en fromage.....	318
		Manière de presser le fromage et de le saler.....	319
		Soins à prendre des fromages qui sont en magasin.....	320

REVUE DE LA COLONISATION.

Lecture sur Mantawa par Monpetit.....	60	Correspondance d'un colon de South Ham	156
Le départ.....	60	Immigration en 1865.....	157
Versant méridional des Laurentides.....	60	Expédition du Lac Clare.....	220
Lac Karakamack.....	61	Le départ.....	220
Importance des chemins de colonisation.....	62	Description du pays parcouru.....	221
Etablissement de l'Abbé Brassard.....	62	La ferme McDonald.....	221
Bois—Chasse—Pêche—Prairies de Castor.....	63	Le Petit Lac des pins.....	222
Le sol.....	63	La Pointe Menesino.....	251
Le climat.....	64	L'île de France.....	251
Les Produits.....	64	La Rivière Clare.....	251
La Population.....	64	La Rivière Eleda.....	252
Résumé.....	64	Le Retour.....	253
L'Histoire des commencements de Mantawa	95	Conclusion.....	254
Colonie Acadienne de Metapedia.....	121	M. Brassard.....	254
Don de l'Empereur Napoléon III.....	121	Société de Colonisation de L'Industrie.....	255
Progrès réalisés.....	122	Rapport du Ministre de la Colonisation.....	347
Colonisation des cantons de l'Est.....	156	Le chemin du Lac St. Jean.....	347