

Le nouveau râtelier exhibé est non moins utile dans son genre que ne le sont les arrache-souches. Ce râtelier, d'un modèle tout nouveau, a résolu complètement l'un des principaux problèmes de l'alimentation du bétail et surtout des moutons. Sous un volume relativement peu considérable, il réunit toutes les commodités que peut demander l'éleveur le plus exigeant. Il est portatif et peut se mettre en plein champ, dans la cour de la ferme aussi bien que dans la bergerie; il reçoit avec facilité tous les aliments qui composent la ration ordinaire des moutons et des veaux tels que fourrages longs ou coupés, grains ronds ou moulus, pain-de-lin, racines, etc. et n'en laisse perdre aucune partie; en outre, il ne permet pas aux bêtes les plus fortes de chasser les plus faibles et de manger la ration destinée à ces dernières.

Enfin, ce râtelier est si bien disposé qu'aucune graine de foin ne tombe dans la laine du cou des moutons. Ce dernier point est d'une importance considérable et nous croyons de notre devoir de le faire remarquer tout spécialement à nos lecteurs. Nos laines sont souvent dépréciées parce qu'elles sont trop sales, trop remplies de corps étrangers dus à une mauvaise distribution des fourrages. Les consommateurs refusent ces laines ou n'en offrent que de très-bas prix; aussi la production de la laine n'augmente-t-elle que très-peu en Canada; c'est à peine si elle suffit à la consommation qui s'en fait dans les lieux de production. Nos manufactures mêmes sont forcés de demander à l'importation une grande partie des laines nécessaires à la fabrication des tissus qui font l'objet de leur industrie.

Si nous voulons que la production de la laine devienne lucrative il faut l'améliorer, l'empêcher de se détériorer; et, pour cela le meilleur moyen c'est d'adopter le nouveau râtelier à moutons dont le but principal et en même temps la qualité la plus précieuse est précisément de prévenir cette détérioration de la laine, tout en évitant tout gaspillage des aliments par les animaux qui les consomment.

Rug. Casgrain, écrivain, arpenteur, de l'Islet, est l'inventeur de ce râtelier et il en a obtenu un premier prix à l'exposition provinciale de cette année.

Nous avons encore vu fonctionner sur le terrain de l'exposition une puissante machine à vapeur locomobile servant au concassage des pierres pour l'empierrement des routes et effectuant en même temps, par son poids énorme, un macadam très-énergique.

A la saison où nous sommes, la nécessité de l'amélioration de nos chemins se fait lourdement sentir; partout nous voyons que trous et ornières dans lesquels les roues enfoncent jusqu'aux moyeux. Un bon macadam ferait cesser cet état de chose et la machine que nous avons vue l'effectue de la manière la plus rapide et la plus économique possible. Grâce à la libéralité de notre Gouvernement Provincial qui en a fait l'acquisition, cette machine est à la disposition des Municipalités qui en feront la demande dans le but de réparer leurs routes.

Bien à regret nous quittons cette classe du matériel agricole, sur laquelle nous aurions encore beaucoup de considérations à faire, pour jeter un coup d'œil rapide sur le département industriel proprement dit.

L'ensemble de cette exposition n'était pas tout à fait aussi satisfaisant cette année que dans quelques-unes des expositions précédentes. Cependant nous y avons observé plusieurs objets très-remarquables au point de vue agricole. Nous citerons entre autres les magnifiques collections de poëies de MM. Ives et Allan et de M. Wm. Clendinning de Montréal, la machine à tricoter de D. H. Laporte et celle de Ford & Cable, ainsi que la fileuse mécanique de ces der-

niers; une excellente collection d'étoffes canadiennes, de châles, de toiles, de flanelles, de couvertes de laine, de gants et de mitaines de laine, de couvertures pour chevaux, de poches, de *couvre-pieds*, etc., tous fabriqués dans la famille; plusieurs collections de machines à coudre, des machines à laver, retordre et presser le linge, la scie portative de Kerr et Lavoie de Montréal; la machine à moulin verticale de John Foster, St. Simon; une collection d'huile de pied de bœuf, de colle forte d'os, de fécula et de sirop de pomme de terre exhibée par le Comte Léopold d'Arschot, Québec.

Malheureusement tout ce département était dans un désordre indescriptible, les objets les plus disparates se couvraient et semblaient protester contre le défaut d'organisation.

Les produits agricoles avaient été divisés en trois classes: la première comprenait les grains et les graines; la seconde, les racines et tubercules, le tabac en feuilles, le sorgho à balais, le chanvre et le lin en filasse; dans la troisième on avait fait entrer le beurre, le fromage, le miel et le sucre d'érable.

En visitant le département des produits agricoles, on remarquait qu'une main intelligente avait dû y passer, car malgré le grand nombre d'objets exhibés et l'exiguïté relative du local, tout y était dans un ordre parfait, pas d'embarras ni de mélange; les juges aussi bien que les visiteurs en saisissaient parfaitement l'ensemble. On reconnaît combien il a fallu apporter de soin dans le classement des produits quand on saura que plus de 700 entrées ont été faites dans ce département. Dans la catégorie des blés seulement il y avait, au-delà de 50 entrées, dans celle des patates 109, et dans celle des beurres 88, et les autres catégories étaient en proportion. Celle des fromages seule laissait à désirer, nous n'avons remarqué que sept lots de ce produit. L'industrie de la fabrication du fromage est au moins aussi avantageuse que celle du beurre et lorsqu'on suit de bons procédés de fabrication, elle paie certainement mieux que ce dernier. Les cultivateurs canadiens doivent donc dans leur intérêt, accorder plus d'attention à cette industrie et s'y livrer sur une plus grande échelle.

On nous objectera peut-être que pour faire de bons fromages, il faut pouvoir compter sur la production constante d'une quantité assez considérable de lait et que bien peu de cultivateurs peuvent remplir cette condition. Cette objection est très-sérieuse; mais n'avons-nous pas la ressource de l'association? est-ce que plusieurs cultivateurs voisins ne peuvent pas réunir le lait de leurs vaches et arriver à la quantité voulue pour une bonne fabrication? C'est d'ailleurs de cette manière que sont fabriqués les fromages les plus renommés, le Gruyère par exemple. Qu'est-ce qui empêcherait de réussir ici ce qui fait si bien dans d'autres contrées? Nous croyons même que l'association fromagère réussirait mieux dans nos campagnes, parce que le nombre des associés pourrait être moins grand et les intérêts moins partagés, vu l'étendue plus grande des terres et la quantité de vaches que l'on peut y entretenir.

Il ne resterait plus alors qu'à vaincre les difficultés de la fabrication, laquelle est moins connue que celle du beurre. Mais nous pourrions choisir parmi les émigrants européens un homme habile dans la fabrication du fromage et muni de bonnes recommandations, et alors l'entreprise se trouverait dans les meilleures conditions possibles de succès. Ou bien, on pourrait aller chez quelques-uns de nos fabricants les plus renommés du pays et apprendre chez eux les bons procédés de fabrication. Ces fabricants se feraient sans doute un plaisir de faire connaître à leurs concitoyens les renseignements