qu'elle ne le soit pas, la viande gelée ayant une plus grande tendance à la putréfaction au moment du dégel. La volaille parfaitement refroidie et emballée comme nous allons le décrire sera protégée par ses plumes contre toute absorption de chaleur extérieure et arrivera après un voyage de quinze jours en parfait état, avec cet avantage que n'ayant pas été gelée, les marchands pourront mieux la conserver, et la vendront à un plus haut prix. Les plumes s'enlèveront avec autant de facilité que celles des volailles indigènes et laisseront la peau entière, ce qui n'arrive pas toujours avec les volailles gelées.

L'animal refroidi (pour les dindes, le coq qui n'est pas protégé par les plumes doit être gelé) on met la tête dans un sac et on entoure ensuite le corps d'une feuille de papier épais. On prend ensuite des caisses pouvant contenir environ une douzaine de dindes ou au plus deux douzaines de poulets; ces caisses doivent être à joints fermés et pour plus de sûreté, on en garnit l'intérieur avec du papier feutre, le même que celui employé généralement pour doubler les tapis. La caisse une fois fermée doit porter d'une manière visible le nombre de volailles qu'elle contient et leur nature, c'est-à-dire si ce sont des dindes ou des poulets. Pour toutes volailles il faut emballer les mâles et les femelles séparément; les prix étant différents pour chaque sorte. Il faut également mettre sur la caisse le poids net du contenu. L'expédition devant être faite par un port de l'Atlantique, nous recommanderons de toujours expédier par express; la dépense est grande nous le savons, mais on évite ainsi bien des chances de détérioration.

Reste une question fort grave, celle de l'agent chargé de la vente; il le faut habile et honnête. La marchandise devant être vendue aussitôt l'arrivée et les cours variant énormément d'un jour à l'autre l'expéditeur a peu de moyens de contrôle, il doit donc se fier entièrement à son agent. Nous recommanderons de prendre toujours de préférence une maison canadienne ayant une succursale sur le continent à un agent inconnu et souvent irresponsable. L'expérience nous a démontré la sagesse de ce système.

Nous sommes persuadés, vu l'importance de ce commerce, que les paroisses qui voudraient s'en occuper sérieusement arriveraient à de beaux résultats. Il faudrait selon nous se grouper comme pour la fabrication du beurre et du fromage et marquer ses produits du nom de la paroisse. Ce mode d'opérer aurait pour résultat, comme en France, de faire connaître et apprécier les produits des endroits qui les auront élevés et expédiés et d'en assurer la vente à des prix beaucoup plus hauts que ceux du marché ordinaire.

Exposition d'horticulture de Montréal.

Au risque de passer pour le chroniqueur banal de cette exposition, je viens encore vous en parler cette année, amis lecteurs.

Je dois dire, tout de suite, que j'ai été agréablement surpris en la visitant. En effet, je m'attendais à n'y rien voir de bien remarquable, après la mauvaise saison exceptionnelle que nous avons eue. Or, en partant de ce point de vue là, l'exposition de cette année était relativement plus belle que les précédentes, bien qu'en réalité elle fut moindre sous presque tous les rapports.

La valeur des expositions se constate par les progrès qu'elles révèlent. Ces progrès sont manifestes en ce qui concerne les plantes de serre. Depuis quatre ans que j'ai occasion d'observer en détail les collections exposées, je puis dire que j'ai constaté dans cette branche de l'horticulture un progrès constant et considérable. Cette année, on a pu examiner plusieurs échantillons de plantes tropicales exposées pour la première fois. Je n'indiquerai pas ces plantes en détail, mais je ne puis passer sous silence les beaux gloxinias en fleurs qui s'imposaient aux regards de tous, sur l'un des étalages.

Les plantes cultivés en pots, en plein air, étaient peu remarquables cette année; les amarantes crêtes de coqs et les balsamines colossales qu'on a coutume de voir dans cette classe étaient remplacées par des échantillons encore beaux, mais bien plus modestes.

Les fleurs coupées, à part deux espèces dont je vais dire un mot, étaient probablement ce qui s'est jamais exposé de plus pauvre. Verveines à panicule irrégulière et phlox à corolles imparfaites, Aster et Zinnias laissant voir un disque plus

ou moins grand, pensées de grandeur fort ordinaire, toutes se ressentaient de la dureté des temps. Par contre, les amateurs pouvaient se dédommager en contemplant les belles collections de glaïeuls (*gladiolus*) et de dahlias. Je ferai observer ici, en passant, que les meilleurs dahlias qui viennent aux expositions d'horticulture de Montréal, depuis plusieurs années, sont des québécois.

Les ouvrages en fleurs étaient de bien meilleur goût cette année que l'an dernier, et ma foi, je n'aurais pas voulu avoir l'embarras de les juger, car la différence était pour ainsi dire presque imperceptible entre le premier et le second prix. Je suis sûr que pas une des personnes qui ont visité l'exposition n'a manqué d'admirer une charmante couronne en boutons de rose et deux superbes corbeilles pour centre de table à diner. Il est difficile de présenter des fleurs coupées, sous un plus joli aspect.

Les plantes potagères sont ce qui semble avoir le plus souffert de l'inclémence de la température. Betteraves, concombres, choux de Bruxelles, aubergines, piments, blé d'Inde, et pommes de terre, tous ont à se plaindre et protestent par leur air chétif contre les rigueurs de l'été qui vient de s'écouler. Le blé d'Inde présente partout, cette année, cette particularité qu'il est fort irrégulièrement rangé dans l'épi. La seule cause que je trouve à cela, est la fréquence des pluies qui a empêché la fécondation de se faire d'une manière normale, en provoquant une distribution inégale de pollen. Les autres plantes potagères étaient assez bien représentées, mais pas aussi bien que les années dernières.

Les fruits quoique paraissant avoir moins souffert que les autres produits ont cependant peu de coloris. Ils ne m'ont pas semblé, non plus, tout à fait aussi bien représentés que d'ordinaire. Cela est dû, sans doute, à ce que plusieurs variétés tardives sont trop en retard cette année pour pouvoir figurer avec avantage. Les pommes constituaient le meilleur étalage. Les poires sont sans couleur, les raisins sont verts, et même ceux de serre ont manqué de soleil. On le voit à l'apparence moins volumineuse des grappes, et à la plus petite dimension des grains. Quel contraste entre l'exposition de raisins de cette année et la splendide étalage de ceux de l'an dernier. L'année dernière, presque la perfection, cette année, presque la nullité. Est-ce à dire qu'il faut abandonner la culture de la vigne dans notre province? Non, quoiqu'en disent certains esprits pessimistes. Seulement, il faut être prudent, étudier, comparer, et puis essayer encore, essayer toujours. Cette année, le raisin le plus hâtif et le seul parfaitement mûr que j'ai goûté à l'exposition est le *télégraphe*. Viennent ensuite le *Harford prolific*, le *Moore's early*, puis le fameux *champion*.

Pour en finir avec le raisin, j'ai remarqué avec plaisir, qu'on s'est décidé cette année à admettre qu'on doit appeler un chat un chat, et le *Beaconsfield champion*. Sur 7 exhibits de *champion*, il n'y en a qu'un que j'ai encore trouvé affublé du nom de *Beaconsfield*. Les prunes sont rares et même très rares cette année, et l'exposition s'en est ressentie; peu de compétition et rien de bien beau.

Je ne veux pas finir sans dire que j'ai été fort surpris de voir les juges décerner le 1^{er} prix pour les courges (*squashes*) de table à une collection de 6 en 3 variétés dont l'une était représentée par deux courges *mammoth*, qui sont belles et bien des courges à vaches et pas autre chose. Je me demande aussi comment on a pu juger les tomates sans en voir l'intérieur ni les goûter et comment on a pu se décider à donner le premier prix dans cette classe à la tomate *président Garfield*, tomate monstrueusement grosse mais de mauvais qualité, et encore moins bonne que la *conqueron*.

Le point qui fait remporter la palme à l'exposition de cette année sur les autres, c'est le grand nombre d'entrées et comme conséquence l'accroissement de la compétition. On