

je ne crois pas qu'on en ait fait de la semaine. Une baratte vide mise en mouvement par un engin à vapeur ne nous enseigne pas grand chose, et je ne vois pas que rien puisse résulter de la vente en détail d'un fromage de deux jours à 10 centins la livre. Cela peut servir pour une annonce, et pour cela seulement. En cela, on a fait *fiasco*, et j'espère que ce sera une leçon pour une autre année. Je crois réellement que M. Jones a dû faire erreur lorsqu'il m'a dit que le lait lui a été apporté tellement agri, le vendredi, qu'il n'a pu s'en servir. Si cela est vrai, c'est la preuve d'une grossière et reprehensible négligence de la part du pourvoyeur. Ce n'est pas peu de chose que d'exciter ainsi l'attention d'un grand nombre de personnes, intéressées comme le sont nos cultivateurs par tout ce qui concerne le fonctionnement régulier d'une laiterie, pour, ensuite, les désappointer. De profondes, quoique peu perceptibles, marques de mécontentement ont montré qu'ils se sentaient trompés; et la chose qui, bien conduite, aurait été la partie la plus intéressante et la plus populaire de toute l'exposition, a été un insuccès complet.

M. Jones est fortement en faveur de l'acidulation de la crème avant la fabrication du beurre. Maintenant, le Dr. Voelcker, dans sa dernière lecture à l'exposition de Derby est contre ce système. On devrait tâcher de décider cette question, car en attendant, nous travaillons dans les ténèbres. Je pense que nous faisons, vu la qualité du sol, d'aussi bon fromage que possible, mais pour le beurre, nous avons beaucoup à apprendre. Nous avons bien peu de chances de battre les qualités supérieures de fromage anglais, mais, le beurre, qui requiert peu de richesse de l'herbe qui le produit, peut avoir, ici, une aussi bonne saveur qu'en Europe. De fait, le beurre de M. Hare, Barrington, Que., était aussi bon qu'on peut le désirer. Il était peut-être un peu salé, mais il avait bon goût, et avait un grain parfait. M. Roburn, de Ste. Anne, qui a remporté le second prix, pour deux tinettes de beurre de laiterie, a été accusé d'avoir coloré artificiellement son beurre. Or, les vaches de M. Roburn sont presque toutes des Jersey pur sang, et les autres des demi-sang, et, comme il a offert de payer pour faire analyser son beurre par les Drs. Girdwood ou Baker Edwards, nous pouvons conclure avec raison, que la couleur, bien que presque orange, était parfaitement naturelle.

Presque tout le fromage avait bon aspect. Il avait, je suppose, la prétention de représenter le Cheddar, mais il était trop frais pour pouvoir être bien jugé. Du fromage de moins de six mois est trop frais pour avoir bon goût, et trop nouveau pour pouvoir être digestible.

M. Irving, de la ferme Logan a eu le premier prix pour le blé d'automne, mais il a dû être difficile d'établir un choix. Je n'ai jamais pu comprendre l'utilité de ces prix. Chacun sait que la qualité du grain dépend beaucoup plus du sol que de la culture. Dans le sud de l'Angleterre on ne peut récolter d'aussi bonne avoine qu'en Ecosse, de même que l'argile plastique de Kent ne saurait produire d'orge propre aux brasseries.

J'ai été désappointé de ne pas voir plus de tabac. Les racines étaient aussi belles que de coutume, c'est-à-dire aussi belles que possible. On a donné, très-justement, le premier prix à des navets de Suède, dont les racines de bonne qualité, n'avaient cependant pas beaucoup plus de la moitié de la grosseur de ceux qui ont eu le second prix. Les mangels et les kohlrabi étaient magnifiques.

Les raisins étaient bien représentés, quoique la saison ne leur ait pas été favorable. Les grappes exposées par M. Graham, d'Ottawa, sont les plus grosses cultivées en plein air que j'aie jamais vues. Il aurait été difficile de battre les 15 variétés de M. Donnelly, dont le *Belinda*, une nouvelle variété blanche, le *Herbert* et le *Hebermont*, étaient les plus savoureuses. Le *Pocklington* est vraiment beau, mais, hélas,

il n'était pas mûr. Graves, de la Côte St. Antoine, avait de magnifiques prunes, etc. Parmi les poires, la *Doyenne Russock*? était bien belle à voir, et les pommes étaient comme de raison, magnifiques.

Il n'y avait rien de bien nouveau, dans le département des instruments. On y voyait en mouvement, au moyen d'un engin de Waterous, une machine à battre très-compiquée de Sawyer & Co. Celui qui la conduisait m'a dit qu'elle exigeait une force de 12 chevaux pour battre du blé à paille longue! Il y a là, je suppose, une erreur quelconque dans la construction, car un engin Clayton & Shuttleworth de la force de 8 chevaux faisait marcher une machine à élévateur qui battait notre blé anglais à longue paille, avec un tambour de 5 pieds et demi. J'ai raison de savoir à quoi m'en tenir, car j'en avais trois sets. Le blé, en Angleterre, a souvent plus de six pieds de haut, et la paille en est beaucoup plus forte qu'ici. M. Evans avait, comme à l'ordinaire, une collection variée d'instruments bien choisis. Je ne me suis pas informé du nombre de prix qu'il a eus, mais son nom doit être légion.

J'avais osé espérer qu'il y aurait quelques vaches canadiennes à l'exposition, n'aurait-ce été que pour la montre seulement. Si madame Whitfield, à qui je présente mes félicitations, veut faire une chose qui sera populaire, je lui conseillerai de choisir un petit troupeau, quatre vaches et un taureau, du plus pur sang canadien qu'elle pourra trouver, et de les montrer l'an prochain, à côté des Jersey et des Kerry, leurs cousins. Est-ce que le patriotisme est tellement mort ici, qu'il ne se trouvera pas un riche marchand pour offrir un prix d'encouragement à ses pauvres concitoyens dans l'élevage de la race du pays?

Il me semble, et ce, avec beaucoup de raison, que plusieurs exposants se trompent quant aux conditions relatives à l'âge. Quand on dit que l'âge des animaux sera calculé du 1er janvier, cela veut dire qu'un veau né le 20 mars 1881 est censé d'un an au 1er janvier 1882, et de deux ans au 1er janvier 1883.

ARTHUR R. JENNER FUST.

#### LES CHEVAUX A L'EXPOSITION DE 1881.

L'ensemble de l'exposition de chevaux de cette année était certainement bon, meilleur que celui de l'an dernier, à mon avis, bien qu'il y ait eu du manque dans certaines classes, spécialement dans celle des étalons pur-sang. Il n'y en avait que quatre d'exposés, cette année, et pas un ne présentait l'apparence d'un animal que je voudrais choisir pour l'élevage, dans l'état où je les ai vus. Les chevaux qui ont remporté les premier et second prix sont deux bons spécimens de *chevaux de courses*, je crois, aussi bons qu'ils le paraissent, mais je préfère certainement "Terror" (le second prix) à "One Dime." Le propriétaire, de ce beau cheval, amateur de sport, ne croit-il pas qu'il mérite mieux qu'un nom de "dix centins"? (*six penny name*). Il a la tête et le cou meilleurs et plus beaux, n'est pas si cambré, et, à mon avis, a plus l'apparence d'un cheval de maître, que son rival. J'ai eu le désagrément de ne pouvoir voir trois chevaux en dehors de leur stalle, de sorte que je ne puis rien dire de leur action. Le cheval qui a eu le troisième prix est un cheval *trotteur*, et je ne puis m'empêcher de penser qu'il était tout à fait hors de sa place dans cette classe, et en outre, la généalogie (*pedigree*) attachée à la stalle, ne semblait pas être ce qu'elle aurait dû, car d'après ce que j'ai pu voir, c'était la généalogie de son père, non la sienne. Et, bien que j'ai vu paraître plus à son avantage qu'aujourd'hui, le fameux "Tubman," il méritait certainement d'être mentionné par les juges.

Les poulains et pouliches pur-sang étaient beaux, spécialement une pouliche ayant beaucoup de "Tubman" dans son apparence; il y avait aussi un beau poulain d'un an, bien