

nairement quelques jours avant le commencement des expositions provinciales et autres, ce qui donna l'occasion d'assister en même temps aux meilleures expositions d'Ontario.

Moutons primés.—Nous voyons avec plaisir que les béliers et brebis achetés à Guelph tout dernièrement par M. Phaneuf ont remporté un grand nombre des plus hauts prix à l'exposition provinciale à Montréal. Les *Southdowns* comme les *Cotswolds* de M. Phaneuf, ont obtenu les premiers prix. Nous conseillons fortement aux sociétés d'acheter quelques *Southdowns* afin d'améliorer grandement la laine et, en même temps, produire une viande de premier choix. M. Phaneuf nous informe qu'il est prêt à donner des facilités de paiement aux sociétés d'agriculture qui désireraient se procurer des moutons de premier choix.

L'exposition provinciale de 1881.

L'exposition provinciale qui vient d'avoir lieu à Montréal est, sans contredit, la plus belle et la plus complète que nous ayons vu dans cette province.

Enfin, nous sommes arrivés à rivaliser honorablement avec la province d'Ontario. Encore quelques efforts de bonne volonté, de la part des hommes dévoués qui ont tout fait pour arriver au succès réalisé et nous pourrions sans aucun doute surpasser tout ce qui se fait en Canada, puisque Montréal possède des moyens d'action que ni Toronto ni les autres grands centres d'Ontario ne peuvent égaler. Mais il faudra pour cela de l'entente et ne point repousser l'aide de plusieurs spécialistes dont les services seraient d'une grande utilité et que l'on peut avoir en les demandant.

En attendant le rapport complet de l'exposition que nous publierons dans notre prochain numéro, nous dirons que ce qui nous a le plus frappé c'est l'exposition d'instruments aratoires, si bien classifiés, qui se trouvent à l'aise dans la magnifique série de constructions qu'on a élevées cette année pour cet objet.

L'exposition des produits de la laiterie était superbe, celle de Toronto, que nous avons vue, n'en approchait aucunement. Il est certain que Montréal peut faire mieux encore une autre année, puisque c'est à peu près la première fois que nous réunissons un nombre respectable de beaux échantillons de beurre et de fromage. Quant à la fabrique de beurre et de fromage en opération que tant de personnes étaient venues voir tout spécialement, ce fut un fiasco déplorable. Il n'y avait vraiment rien d'utile à y voir. Il en aurait été autrement si l'on eut consulté les spécialistes que le gouvernement a engagé comme professeurs dans la fabrication en beurre et du fromage.

L'exposition des chevaux laissait tant soit peu à désirer. En revanche, jamais nous avons vu le bétail mieux représenté, tant par le nombre des exposants que par la beauté des types exhibés. Les départements des moutons et des cochons nous ont paru bien classifiés, mais nous n'en pouvons pas dire autant du bétail qui, pour la première fois, était placé sans aucun ordre, les diverses races y étant toutes mêlées. C'est une erreur qui ne devrait pas se répéter et que M. Blackwood, le dévoué et actif surintendant de ce département a tout fait pour empêcher, si nos renseignements sont exacts. Les départements des arts et manufactures étaient remplis et très-intéressants, bien qu'ils ne nous aient pas paru aussi complets et aussi diversifiés que d'habitude. Bref, l'exposition de 1881 a été un grand succès et il est à désirer qu'une organisation permanente se fasse, sans retard, afin de travailler dès à présent et sans relâche au succès des expositions annuelles que Montréal peut maintenant nous offrir en permanence, sans, pour cela, obérer d'un seul sou le trésor public, mais, au con-

traire, en s'assurant des revenus nets considérables si les directeurs de ces expositions sont véritablement à la hauteur de leur mission.

CORRESPONDANCE DU JOURNAL.

Conservation des pommes.

10. Pourriez-vous nous dire quelle est la meilleure manière de conserver les pommes jusqu'au printemps. Ici on aime à conserver les fameuses jusque vers le premier janvier parce qu'alors elles se vendent mieux.

Est-il préférable de les mettre en barils de suite et les laisser sous un hangar jusqu'aux gros froids, pour les entrer ensuite dans la cave, (et dans ce cas-là doit-on tenir les barils fermés ou non?) ou bien vaut-il mieux mettre les pommes dans la cave aussitôt qu'elles sont cueillies. Je parle d'une bonne cave sèche, fraîche et bien aérée.

20. Une fois les pommes dans la cave doit-on en remplir complètement les tablettes ou bien laisser un vide au-dessus de chacune d'elles?

Vous nous obligeriez beaucoup en répondant pour le mois de Septembre.

St. Césaire.

J. E. G.

Réponse—(1) Nous avons donné, dans le numéro du Journal d'Agriculture d'octobre 1880, la description d'une méthode excellente pour la conservation des pommes. Pour le bénéfice de nos lecteurs qui ne recevaient pas alors le journal et de notre correspondant en particulier, nous allons répéter en peu de mots ce que nous disions alors. Voici cette méthode. On met au fond du baril dans lequel on doit emballer les fruits, une couche de deux pouces, environ, de plâtre commun, celui employé ordinairement dans la culture, bien pulvérisé. Sur cette couche de plâtre, on met un rang de pommes, dont chacune a préalablement été enveloppée d'une feuille de papier, et qu'on isole les unes des autres avec du plâtre mis entre les espaces qui les séparent. Sur ce premier rang de pommes, on met une seconde couche de plâtre, puis une autre de pommes, jusqu'à ce que le baril soit à peu près plein, et on achève de le remplir par une dernière couche de plâtre. Lorsqu'on retire des pommes du baril, il faut avoir soin de rétablir la couche de plâtre du dessus bien uniformément. Des pommes mises dans le plâtre en octobre, soixante et dix neuf, et qu'on en a sorti au milieu de septembre cette année, (1880), aussi belles, aussi fermes, et surtout, aussi fraîches que si elles venaient d'être cueillies à l'arbre, prouvent l'efficacité de cette méthode. D'après ce procédé, les pommes se conservent parfaitement jusqu'au mois de juin : à partir de ce mois jusqu'au mois de septembre quelques-unes se détériorent, mais, à partir de septembre jusqu'à Noël, elles restent toutes intactes, ce qui permet de les garder quatorze mois au besoin. Des horticulteurs émérites conservent leurs fruits par ce moyen, pour ne les mettre sur le marché qu'au printemps, et sont amplement rémunérés de ce que cela leur coûte, par le haut prix qu'ils retirent de leurs fruits lorsque le marché en est à peu près dépourvu. Ceci s'applique aux pommes de garde ordinaires, mais il n'y a aucun doute que les fameuses pourront se conserver jusqu'au mois de janvier et plus, par la même méthode.

(2) Nous n'avons pas d'expérience de la méthode qui consiste à garder les fruits sur les tablettes d'un fruitier, ou dans une cave, mais elle ne doit pas donner plus de satisfaction que celle mentionnée plus haut.

ECHO DES CERCLES.

Cercle agricole à l'Ancienne Lorette.—Nous apprenons avec plaisir qu'un cercle agricole vient d'être fondé à l'Ancienne Lorette. Nous lui souhaitons une vive action, des discussions animées et une compétition énergique entre ses membres dans le but d'arriver à faire produire à leurs terres le plus de profit possible sans les épuiser.

Concours ouvert aux cercles agricoles.—On n'oubliera pas sans doute l'offre que nous avons faite au mois de février dernier, de trois prix annuels, de vingt, quinze et dix piastres, respectivement, pour les trois rapports des cercles agricoles les plus actifs, les plus complets et les plus utiles. Afin qu'un plus grand nombre de cercles puissent bénéficier de notre offre, nous étendons le délai de février jusqu'en avril, et tous les cercles fondés jusqu'à aujourd'hui pourront concourir cette année. Ce prix sera décerné non pas au secrétaire du cercle, mais bien au cercle lui-même. Nous espérons que tous voudront concourir pour ses prix, dont le montant pourra être fort utilement employé par les heureux concurrents.