

cevoir, puis on exerce une pression bien uniforme, qui reproduit en relief les figures dessinées en creux dans le moule. Les moules sont tantôt d'une seule pièce, tantôt de des plusieurs parties, et la pâte s'applique soit sur la surface extérieure, selon la nature des vases que l'on fabrique. Quand l'ouvrier juge que la pâte a suffisamment pris l'empreinte du moule, il décolle les bords, s'ils adhèrent au moule, au moyen d'une boule de pâte, puis il renverse le moule et la pièce se détache par son propre poids, d'autant mieux qu'elle a subi un retrait par sa dessiccation dans le moule. On réunit alors les parties moulées séparément d'une même pièce. Souvent au lieu d'appliquer la pâte directement sur le moule on la verse à l'état de boue liquide; le moule à cause de sa porosité absorbe l'eau et la matière solide qu'elle tenait en suspension se dépose en couche sur les parois. On continue jusqu'à ce que la couche est acquise une épaisseur suffisante. Quelquefois avant de mettre au feu la pièce de moulage, on lui fait subir une retouche, opération qui se fait à la main avec des instruments *ad hoc*, et qui tient, en petit, de l'art du sculpteur. Nous avons remarqué avec plaisir que le dessin le plus en faveur pour les vases moulés représente nos emblèmes nationaux. Les pièces qui ont été soit tournées, soit moulées, sont disposées dans les *cazettes* dont nous avons déjà parlé. Ces *cazettes* sont pilées dans l'intérieur d'un four en forme de cône tronqué, large à sa base

d'une vingtaine de pieds, et d'une hauteur de cinquante pieds environ. Vers le milieu les parois se replient de manière à former une voûte sphérique, percée au centre d'un trou de deux pieds de diamètre et parsemée d'autres trous de plus petites dimensions, jouant le rôle d'aspirateurs et correspondant aux foyers disposés sous la base du four au nombre de cinq ou six. Les vases commencent à abandonner l'eau et la cuisson est achevée au bout de quarante heures. Du reste la température que l'on donne au four varie beaucoup selon les circonstances et les besoins. Après cette cuisson la poterie est poreuse, dure et sonore et ne saurait plus faire pâte avec l'eau. Mais à cause de sa porosité elle ne saurait servir à l'usage domestique. Il faut donc songer à la couvrir d'une couche imperméable. Son pouvoir absorbant rend même cette tâche facile, car il suffit de mettre en suspension dans un liquide une substance vitrifiable, laquelle se déposera sur les parois de la pièce que l'on plongera dans ce liquide. Mise au four à une haute température, l'eau absorbée par le vase s'évapore et bientôt s'opère la fusion de la substance vitrifiable, qui fait fonction de vernis. Les vernis de cet établissement sont dûs à l'intelligence de M. Howison et sont d'une qualité supérieure. Cette seconde cuisson est de plus courte durée que la première et se fait dans un four semblable à celui que nous avons décrit. C'est là la dernière opération après laquelle on met les pièces en magasin."

REVUE COMMERCIALE.

OCTOBRE.

SOMMAIRE:—Les Marchés Etrangers—Les Marchés Locaux, et les Prix des Dénrées Agricoles sur le Marché de Montréal.

MARCHÉS ÉTRANGERS.

La moisson des céréales est terminée dans le Midi, presque faite dans le Centre, commencée dans le Nord. Il y a en général assez de gerbes à l'arpent, mais parfois l'épi est trop court ou mal rempli, de telle sorte qu'en fin de compte la récolte est dans son ensemble un peu inférieure à celle d'une bonne année moyenne.

Il est très délicat de hasarder des pronostics sur les prix du blé pendant l'année qui va venir; cependant nous croyons que le prix moyen de toute la France ne pourra pas s'abaisser beaucoup au-dessous de la moyenne actuelle, qui est de \$3 les 100 lbs. Ce prix serait suffisamment rémunérateur si l'on ne signalait pas une grande inégalité entre les diverses régions. Pour quelques contrées où la récolte est abondante, il en est d'autres où elle est tout à fait mauvaise: ici l'agriculture souffrira cruellement, tandis que là elle sera relativement très florissante. Les prix, dans les régions où la récolte est mauvaise ou médiocre, ne pourront pas s'élever assez pour compenser le mauvais rendement, et le cultivateur aura une nouvelle mauvaise année à traverser,

En Angleterre comme en France, le printemps avait fait espérer une année d'abondance, mais le temps pluvieux qui prévaut de-

puis si longtemps a porté un grand préjudice aux récoltes. On dit que depuis bien des années on n'a pas vu une série aussi longue de mauvais jours.

Sur les terres légères, tous les grains ont bonne apparence; les orges ne sont pas encore en fleurs et les avoines commencent seulement à épier; on espère une bonne récolte.

Il n'en est pas de même sur les terres fortes; le préjudice qui leur est causé par la pluie est évalué aux trois dixièmes d'une récolte ordinaire. Tels sont les renseignements qui m'ont été donnés par les hommes les plus compétents.

Marchés Locaux.

Les gelées dernières ont fait beaucoup de mal aux récoltes tardives dans le Haut-Canada. Pourtant la récolte est au-dessus de la moyenne. A Montréal les blés ont baissé; Le blé de printemps vaut 95 cents à \$1 par 70 lbs.; Les pois blancs valent 75 cents par 66 lbs.; Le blé d'inde 47 cents les 56 lbs.; L'orge est en demande à 65 et 70 cents le 50 lbs.; L'avoine peut être cotée à 42 cents les 40 lbs.; Le fromage vaut de 7 à 8 cents par livre; Le beurre a monté, et les bonnes qualités valent 17 cents le livre; Le lard vaut 9 cents le livre et est en demande; La potasse \$6-75; Et la perlasse \$6-50 les 112 lbs.