

pouvoir contempler sans fatigue les beautés de la nature, il faut auparavant soutenir le corps en recourant aux aliments qu'elle produit, pour lui. Avez-vous tant soit peu des goûts marseillais, voici une collection d'oignons et d'ail, capable de faire pleurer les yeux de l'homme le plus endurci. Vos tendances sont-elles plutôt celles d'un allemand, voici des choux qui feraient une excellente choucroute. Pour les anglais, voici des piments dont le teint rubicond indique un chaud tempérament. Pour nos amis les Yankees, j'ai de superbes tomates, du blé-d'inde sucré de 20 variétés. Et puis, les racines de toutes espèces, les choux-fleurs, les pommes de terre, belles à fasciner un fils de la verte Erin, et les melons, plante potagère pour le jardinier, et fruit en même temps pour le gourmet. Que de belles choses pour flatter le goût des gourmands.

Un mot sur la qualité des échantillons exposés. Fleurs de serres sans rivales jusqu'ici, fleurs coupées, peu remarquables à cause de la saison. Fruits : pommes exposées, belles, mais inférieures à l'exposition de l'an dernier. Prunes, aussi belles qu'on peut s'y attendre à Montréal. Poires, appétissantes et variées. Pêches, belles à l'œil, mais se sentant, pour leur qualité, du climat froid du pays où elles croissent. Raisins. Je n'ai encore rien dit de l'exposition vraiment remarquable de près de 100 variétés de raisins cultivés en plein air. Pour moi, ils étaient le trait saillant de l'exposition. Aussi, ont-ils eu beaucoup d'admirateurs, et je sais bien des doigts coupables de larcin à leur sujet. Voilà pour les fruits, les plantes et les fleurs. Quant à ces dernières, j'ai trouvé les ouvrages en fleurs coupées inférieurs à ceux de l'an dernier.

On comptait sur les tables 615 assiettes de pommes, 301 de raisins comprenant 26 variétés blanches, 21 rouges et 39 noires—on trouvait de plus 118 assiettes de raisins de serre, 82 de poires et 19 de pêches de serre—formant un total de 1135 assiettes de fruits.

Les légumes se sont sentis de la sécheresse partout, et les spécimens exposés en sont la preuve. Il y avait cependant certaines classes mieux représentées que l'année dernière. Au nombre de celles-ci sont les oignons, les melons, les pommes de terre. Les choux, choux-fleurs, de Savoie, de Bruxelles étaient ordinaires. Le progrès le plus sensible, à mon avis, se marque de la manière suivante : On commence à se pénétrer de l'idée que les légumes pour la table n'ont pas la grosseur pour première qualité. Aussi, on commence à être débarrassé de ces énormes choux, de ces citrouilles colossales, de ces concombres monstrueux, tous produits aqueux, sans consistance, et, grossiers, bons pour le bétail seulement.

En terminant ma revue, je prendrai la liberté de faire une remarque. Si une certaine phrase insérée dans la liste des prix offerts à la section où il s'agit du prix de \$25.00 donné pour la meilleure et la plus pesante grappe de raisin de serre, avait été lue, la grappe qui a eu le premier prix n'aurait probablement eu que le troisième. Je ne parle de ceci qu'à bon escient, car lorsque j'ai fait la présente remarque à qui de droit, on m'a dit que c'était une faute d'attention.

J'aurais désiré mentionner les noms des jardiniers et amateurs qui ont remporté le plus grand nombre de prix, mais un retard, qui n'est imputable à personne, m'a empêché d'avoir à temps une liste correcte. J. C. CHAPUIS.

Exposition d'Horticulture du comté de l'Islet.

J'ai déjà eu l'occasion de parler, dans le journal d'agriculture, des nobles efforts faits par les horticulteurs du comté de l'Islet, pour promouvoir la culture des fruits dans l'Est de la province de Québec. J'ai aussi, dans le temps, salué avec plaisir la formation d'une société d'horticulture dans ce beau comté, et donné un compte-rendu de sa première exposition.

Ayant été demandé, cette année, par messieurs les directeurs de la société, pour agir comme juge à leur exposition, il m'a été donné de la voir en détail, et de juger par moi-même de la beauté des produits horticoles du comté de l'Islet.

L'exposition a eu lieu à St-Jean Port Joli, le 27 septembre dernier. St-Jean est le chef-lieu du comté. C'est une jolie paroisse, coquettement située sur la rive sud du St. Laurent. Le village est bâti sur une légère élévation, bien boisé d'arbres d'ornement et garni de vergers où se cultivent sur une grande échelle, nos excellentes prunes canadiennes. On y rencontre aussi de beaux pommiers en plein rapport, des cerisiers, et ça et là quelques vignes; tout y indique le travail qui se fait dans la voie de l'horticulture et spécialement de l'arboriculture fruitière.

Il y avait à cette exposition, une collection de prunes qui est certainement ce qu'il y a de mieux dans la province. On y voyait les *Eggs plums*, les *Victorias* et surtout les *Damas*, les *Reines-Claudes* et les *Impériales*. On comptait en tout une vingtaine de variétés des plus beaux fruits possibles dans cette classe. Je ne connais aucune localité plus favorable à la culture de la prune que le district qui s'étend de Québec à Kamouraska. De fait, des prunes de qualité médiocre aux États-Unis et à Montréal, acquièrent beaucoup en étant plantées à l'Islet, et l'on obtient de bien meilleurs résultats, là et aux environs, avec les plants importés de la pépinière du village des Aulnaies, qu'avec les plants venant des États-Unis. Il n'y a pas de doute que le climat est la cause de cette différence de qualité.

La pomme se cultive en quantité, dans le comté de l'Islet. Je dois dire que j'ai été vraiment étonné des belles collections de pommes de semis, ou récoltées sur sauvageons, que j'ai vues à St-Jean. Il y avait parmi ces pommes, des spécimens remarquables. J'ai vu entr'autres, une pomme grise d'un côté et rouge de l'autre, qui est probablement une hybride entre la *rougette dorée* (*Golden Russet*) et la *fameuse*. Cette pomme mérite d'être étudiée, et si elle réunissait la qualité de conservation de la *rougette dorée*, aux bonnes qualités de la *fameuse*, elle serait une pomme de marché de première classe. Les pommes récoltées sur pommiers greffés, viennent admirablement à l'Islet, et en les comparant aux collections de pommes importées qui se trouvaient à l'exposition, on pouvait facilement constater qu'elle ne perdent rien de leurs qualités dans cette partie du pays. La seule différence appréciable est dans le coloris qui est un peu moins brillant.

Les poires et le raisin mûrissent, du moins certaines variétés hâtives, à l'Islet, mais on ne saurait en recommander la culture à d'autres qu'aux amateurs. Le raisin, à l'Islet, comme ailleurs, est en retard, cette année; les meilleures variétés n'étaient pas assez mûres pour être bien appréciées. C'est pourquoi les juges ont été forcés de donner le premier prix au prétendu *Beaconsfield*, à cause de la belle apparence des grappes, tout en protestant contre sa détestable qualité qui fait que le grand nombre de personnes qui ont été induites en erreur en achetant comme un bon raisin, le mettent aujourd'hui de côté.

Les légumes ont beaucoup souffert de la grande sécheresse de cette année, et ceux qui étaient exposés à St-Jean n'ont pas fait exception à la règle. Ils étaient peu remarquables.

Les fleurs en pots étaient belles. Les collections exposées étaient surtout remarquables pour le goût déployé dans le choix et l'arrangement. Les fleurs coupées, bouquets, corbeilles, couronnes, étaient sans rivales, même aux expositions des grands centres comme Montréal.

Il y avait sur les tables d'excellents vins, fabriqués avec les fruits de nos jardins; un vin de gadelles noires (cassis) a remporté à bon droit le premier prix. Il imite beaucoup le bon Bourgogne. On ne saurait trop encourager la fabrication