

- 33 Cribles trilleurs, 8 2e 4.
 34 Laveurs de patates, 8 2e 4.
 35 appareils à écoction, 8 2e 4.
 36 Coupe racines, 8 2e 4.
 37 Coupe paille, 8 2e Coupe paille, 4
 38 Concasseurs, 8 2e 4.
 39 Barrattes, 8 2e 4.
 40 Presse à fromage, 8 2e 4.
 41 Presso à cidre 8 2e 4.
 42 Arrache souches et arrache pierres
 12 2e 8.
 43 Barrières, 4 2e 2.
 44 Meilleur clôture portative, 4 2e 2.
 45 Ruchers, 4 2e 2.
 46 Posées, 4 2e 2.
 47 Meilleure machine à creuser les
 fossés pour drains, 15
 48 Meilleure machine pour la fabri-
 cation des drains 15 2e 10 3e 5.
 49 Meilleure tuiles pour drains, 5.
 50 Meilleur appareil pour décharger
 le foin, 6.

GEORGES LECLERE,
 Secrétaire,
 C. A., P. Q.

Nous félicitons les cultivateurs du comté de Chambly d'avoir si bien compris les intentions du Conseil Agricole en appliquant largement ses idées dans l'essai du nouveau système de compétition pour les terres les mieux tenues.

Nous publions avec plaisir les noms des vainqueurs dans la lutte de cette année et nous sommes certain que lors du prochain concours des terres les mieux tenues, qui aura lieu dans deux ans, un plus grand nombre de membres, imitant la noble émulation de leurs devanciers, disputeront la palme méritoire du bon cultivateur et d'homme de progrès.

—ooo—

Concours des fermes les mieux tenues, suivant le programme du Conseil Agricole, ouvert à tout le comté :

- prix.
 1 Laurent Achin (fermier de Mde. E. L'Espérance) Long. euil, 132 points \$50
 2 P. B. Benoit, Ecr., M. P., St. Hubert, 126 points, 40
 3 John Yule, Ecr., Chambly, 121 points, 30
 4 Louis Brosseau, St. Hubert, 113 points, 20

- 5 Cyrille Jodoin, St. Bruno, 111 points, 10

Concours des fermes les mieux tenues dans chaque paroisse :

Longueuil et St. Lambert.

- 1 Louis David, 106 points 20
 2 Charles Trudeau, 101 points, 15
 3 Xavier Brissette, fermier de J. Hurteau, Ecr., 87 points, 12
 3 Alfred Williams, Ecr., 75 points, 10

Boucherville.

- 1 Toussaint Sicotte, 99 points, 20
 2 Hon. C. de Boucherville, 76 points 15
 3 F. X. Céré, 67 points, 12
 4 Pas de compétition- 10

St. Bruno et St. Bazile.

- 1 Alexis Brais, 110 points, 20
 2 Hermidas Geoffrion, fermier de Léon Desmarceau, 106 points 15
 3 Eustache Lalumière, 75 points 12
 4 Pas de compétition 10

Chambly.

- 1 Albert Dubois, 99 points, 20
 2 François Demers, 93 points, 15
 3 J. B. Charon, Ecr., 90 points 12
 4 Moïse Brosseau, 87 points 10

St. Hubert.

- 1 Julien Brosseau, 109 points 20
 2 Moïse Vincent, 88 points 15
 3 Louis Trudeau, 86 points 12
 4 Pas de compétition 10

Concours des grains sur pied, légumes, et jardins.

Blé.—1 Dr. Martel, 2 Louis David, 3 Laurent Achin, 4 Alfred Williams.

Orge.—1 Alf Williams, 2 Gén Walker, 3 Ls David, 4 Frédéric Brais.

Pois.—1 Prosper Bernard, 2 Dr Martel, 3 Xav Brissette, 4 Chs Trudeau.

Avoine.—1 Fréd Brais, 2 F X Céré, 3 Ls Brosseau, 4 Alex Brais.

Sarrasin.—1 Chs Trudeau, 2 Albert Dubois, 3 Ls Brosseau.

Betteraves.—1 P Bernard, 2 P B Benoit, M. P., 3 Laurent Achin, 4 Louis Brosseau.

Carottes.—1 Nazaire Charon.

Blé-d'inde.—1 N Charon, 2 Général Walker, 3 Hon DeBoucherville, 4 Laurent Achin.

Patates.—1 N Charon, 2 P B Benoit, 3 Fred Brais, 4 Général Walker.

Jardins.—1 P Moreau écr, 2 Julien

Brosseau, 3 Cyrille Jodoin, 4 John Yule, écr.

Signé,

Adolphe Ste.Marie

J B Barbeau

Narcisse Brassard,

Juges.

St. Hubert, 22 juillet 1871.

ECONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE.

FAIRE DU BON PAIN.

Voici ce qu'écrivit à un journal des Etats-Unis une personne du sexe.

Je suis la femme d'un cultivateur, et j'ai tenu ménage au-delà de vingt ans ; j'ai élevé des enfants, et j'ai passé la plus grande partie de mon temps à présider à mes affaires domestiques. Je n'ai donc pas beaucoup le temps d'écrire, mais voyant dans votre excellent journal plusieurs articles sur la manière de faire du pain, et croyant bien connaître cette besogne, je vous donnerai à vous et aux lecteurs du *Cultivateur*, le bénéfice de mon expérience ; l'épreuve vérifiera ce que je dis.

Pour avoir du bon pain, un ingrédient nécessaire est un bon levain. Ma manière de faire un bon levain est comme suit : A trois chopines d'eau, ajoutez une poignée de houblon, faites le bien bouillir, pressez-le et remettez la liqueur dans le pot ; alors prenez trois grosses patates, lavez les, pelez-les, et brassez-les avec la liqueur quand elle bout ; alors ajoutez une cuillerée de sel, une cuillerée à thé de sucre ou de mélasse, et épaissez le avec une cuillerée de farine ; tirez le, et quand il sera froid, ajoutez assez de levain pour le faire lever ; quand il sera clair, mettez le dans une place fraîche pour vous en servir. Pour faire le pain, pelez et coupez deux pintes de patates, faites les bouillir dans l'eau ; quand elles ont bien bouilli, lavez et pressez les dans la fleur pendant qu'elles sont chaudes, et quand elles seront froides, brassez les dans une cuillerée à thé de levain ; alors mettez le pour lever, et le matin suivant, faites votre pain de la manière ordinaire ; quand il est clair, roulez le en pain et laissez-le jusqu'à ce qu'il