pas exactes. Les transplantations partielles exécutées dans le but de combler les vides dans les semis ne sont jamais faites dans des conditions convenables. La terre, préparée depuis longtemps, est déjà fortement tassée et il n'est pas étonnant que les plantes éprouvent de la difficulté à prendre racine. Mais il en serait autrement si les transplantations se faisaient sur un sol fraîchement préparé, et ameubli dans le but exprès de recevoir le plant. Dans ces conditions favorables, la reprise est certaine, excepté toutefois sur les terres sèches et légères où le manque d'humidité est souvent un obstacle au succès de l'opération. Heureusement que ce ne sont pas ordinairement ces terres que l'on choisit pour la culture de la betterave ; on leur préfère toujours les terres naturellement fraîches : c'est sur ces dernières que la méthode de la transplantation a été adoptée et fait tous les jours de nouveaux progrès.

Les dimensions de la couche chaude dépendent de l'étendue de terrain que l'on veut consacrer à la culture de la betterave. M. Kœchlin, dont nous avons cité les succès dans une précédente causerie, employait une couche de 375 pieds carrés, soit 5 pieds de large sur 75 de long, pour obtenir 20,000 plants parfaitement conformés et pouvant couvrir 2 à 2½ arpents en pleine terre.

Placés sous un climat moins favorable, nous ne pouvons prétendre à obtenir, comme M. Kœchlin, des racines de 30 à 34 lbs ; mais il nous est au moins donné d'assurer que, par cette méthode, nous obtiendrons des rendements d'une valeur inconnue à la vieille méthode du semis à demeure.

Nous n'entreprendrons pas ici de faire connaître tous les détails de la construction d'une couche, cela nous mènerait trop loin de notre sujet ; d'ailleurs nos lecteurs n'auront qu'à jeter les yeux sur quelques-uns de nos numéros du printemps pour savoir en quoi s'en tenir sur cette utile opération.

Les semis sur couches se font à la volée ou en lignes peu espacées, nous devons accorder la préférence à ce dernier mode, il facilite extraordinairement les sarclages. La couche doit être entretenue bien nette et bien meuble pendant toute la végétation, ce qui est très facile sur un espace aussi restreint.

Lorsque les jeunes racines ont atteint la grosseur d'un tuyau de plume, le temps de la transplatation est arrivé Pour cela on arrose d'abord la couche, on enlève le plant par paquets, on le dégage de la terre, on coupe le bout des feuilles pour diminuer l'évaporation et l'extrémité de la racine pour que celle-ci puisse mieux s'arranger lors de la transplantation ; après quoi on le remet aux planteurs. Ces derniers sont tous munis d'un bâton pointu appelé plantoir, et sur la terre fraîchement labourée et hersée, ils font des trous aux distances voulues dans lesquels ils insinuent le plant jusqu'à la naissance des feuilles sans néanmoins tordre la racine, puis ils l'y consolident en tassant bien la terre autour de lui. Si l'opération a été faite dans une terre fraîche et sous une température humide, la reprise du plant est certaine sans arrosage.

Pendant la végétation, on donne les mêmes soins que pour les semis à demeure.

Récolte—Pour récolter la betterave on ne peut attendre sa complète maturité, car c'est une plante bisannuelle pour laquelle il n'y a de véritable maturité que lors de la production des graines, c'est à dire la deuxième année après le semis. On peut donc récolter les betteraves à toutes les époques de l'année. Mais la véritable époque, celle où le cultivateur peut espérer d'obtenir les prix les plus élevés en racines, c'est à la fin de la première année, lorsque la température s'est tellement abaissée qu'il n'est plus permis de songer à une plus longue végétation de la plante.

On doit retarder ce moment le plus possible, cependant il faut craindre les gelées hâtives de l'automne, car si la gelée saisit la betterave, celle-ci se désorganise et le produit est presque complètement perdu. En général, la betterave peut rester sur place jusqu'à ce que la température moyenne du jour soit descendue à 48 degrés Fahrenheit ; c'est-à-dire jusque vers la première ou la deuxième semaine d'octobre. Récolter plus tôt serait se condamner à une perte énorme ; car nous l'avons déjà dit la betterave aime l'humidité et nos automnes sont ordinairement très-humides, par conséquent cette saison leur est particulièrement favorable, nous ne devons donc pas perdre un seul jour productif de cette saison.

Ici se termine les principes que nous avons cru devoir faire connaître sur la culture de la betterave ; sans avoir eu la prétention de traiter à fond le sujet, nous en avons dit assez pour guider le praticien dans cette culture nouvelle.—*Gazette des Campagnes.*

PRIX COURANTS
DU
MARCHÉ DE MONTRÉAL.

Denrées Coloniales, Produits Européens et Asiatiques, Produits Chimiques, &c., &c.

Les prix cotés sont ceux des importateurs, par forte quantité. Les acheteurs en petites quantités ne doivent pas s'attendre à acheter aux prix cotés mais à payer une légère avance pour couvrir les frais d'emmagasinage, charroyage, assurance, &c., &c.

Les prix sont sujets aux fluctuations du marché.

		$ c.		$ c.
CAFE VERT—				
Rio, ordinaire	par lb.	0 20	..	0 21
" bon	"	0 21	..	0 22
" choix	"	0 22	..	0 23½
St. Domingue	"	0 20	..	0 21
Costa Rica	"	0 12	..	0 24
Jamaïque	"	0 17	..	....
Laguayra	"	0 21	..	....
Maracaibo	"	0 21	..	....
Ceylan	"	0 24	..	....
Java	"	0 25½	..	....
Mocha	"	33	..	35
CHOCOLAT—				
Taylor	par lb.	27		30
Fry	"	25	..	1 00
Menier	"	45	..	50
CACAO	par lb.	20		37½
Epps	"			40
CHICOREE—				
Barry	par lb.	10½		12½
Taylor	"	10½	..	12½
CHANDELLE—				
Spermaceti fine de Belmont	par lb.	22	à	24
Paraffine	"	27½	..	28
Française	"	23½	..	25
CIRAGES—				
Day & Martin, bout	par douz.	2 80	à	3 00
" " ½ bout	"	1 60	..	1 75
Americain, No. 1		24	..	25
" No 2		29	..	30
" No. 3		37½	..	40
CIGARES—				
Allemands	par 1000.	12 00	à	17 00
Havane	"	30 00	..	60 00
Cheroot de Manille	"	22 50	..	26 00
DROGUES & TEINTURES—				
Alun	par 100 lbs.	2 25	à	2 50
Arrowroot	par lb.	12½	..	35
Acide Muriatique	"	5	..	5½
Acide Oxalique	"	30	..	33
Acide Sulphurique	"	4	..	5
Borax	"	25	..	27½
Bi Carbonate de Soude, par baril de 112 lbs.		5 00	..	5 50
Bois de Campêche	par 100 l bs.	2 25	..	2 50
Bois de Nicaragua		2 25	..	2 50
Crême de Tartre, cristaux	par lb.	28	..	30
Do. moulue	"	25	..	30
Copperose	par 100 lbs.	1 00	..	1 25
Chlorate de Chaux	"	4 00	..	4 25
Camphre	par lb.	50	..	55
Cochenille	"	75	..	95
Extrait de Bois de Campêche		10½	..	..
Do. lbs	"	12½	..	..
Do. ½-lbs	"	13½	..	..
Do. ¼-lbs	"	14½	..	..
Garance	par lb.	13½	..	15
Indigo de Madras	"	85	..	1 00
Do. Manille	"	75		90
Gomme Arabique 1ere	"	35	..	40
Do. do. 2nde	"	30	..	35
Do. Copale	"	12	..	15
Do. Shellac	"	40	..	50
Sennè	"	20	..	30
Sel Epsom	"	2½	..	3
Soufre en Fleur	"	3½	..	4
Do. Canon	"	2½	..	3
Sel de Soude	par 100 lbs.	2 25	..	2 50
Salpêtre	par baril.	10 50		11 50
Vitriol bleu	par lb.	8	..	10
EPICES—				
Canelle	par lb.	24	..	30
Clous de Girofle	"	15	..	16
Gingembre d'Afrique	"	12½	..	14
Do. Jamaïque	"	19	..	21
Macis	"	1 60	..	1 70
Muscade	"	80	..	1 00
Montarde de Wix	"	17½		20
Do. do. bout	par douz.	4 40	..	4 50
Do. do. ½ do.	"	2 60	..	2 75
Do. de Taylor	par lb.	17	..	20
Do. Keen	"	17	..	20
Do. Colman	"	17	..	20
Do. Française	par douz.	2 00	..	2 25
Piment	par lb.	7	..	8
Poivre noir	"	15½	..	16
Do. blanc	"	30	..	32½
Do. de Cayenne	"	15	..	17
EMPOIS—				
Satin de Berger, ¼ lb	par lb.	11½	à	13
Do. do. ½ lb	"			
Do. do. 1 lb	"			
Do. de Riz, ¼ lb	"	11	..	12
Do. do. ½ lb	"			
Do do. 1 lb	"			
Glenfield	"	16	..	17
FRUITS—				
Amandes du Languedoc	par lb.	13	à	14
Do. Jourdain	"	16	..	17
Do. Provence	"	10½	..	11½
Do. Princess	"	18	..	20
Do. Tarragone	"	12½	..	13
Do. Sicile	"	11½	..	12
Dates		7	..	8
Figues de Smyrne	"	12½	..	15
Do. Malaga	"	7	..	8
Noix de Bresil		7	..	8
Do. Grenoble	"	9½	..	10
Do. Cahors	"	7	..	7½
Do. Bordeaux	"	8	..	8½
Noisettes de Sicile		8	..	8½
Do. Barcelone	"	8	..	8½
Prunes d'Este	par bocal.	55	..	1 25
Do. de Turquie	par lb.	6	..	7
Raisins sur couche	par boite.	1 90	.	2 00
Do. do.	½ "	1 00	..	1 10
Do. do.	¼ "	Manquent.		
Do. London Layers	par boite.	2 75	..	3 00
Do. Soleil	"	3 00	..	7½
Do. Corinthe	par lb.	6½	..	7½
Do. Valence	"	7½	..	8
Fruits au Sirop	par douz.	2 50	..	3 00
Do. à l'Eau de Vie	"	3 00	..	4 00
HUILE D'OLIVE—				
Bacigalupi gout	par caisse.	2 80	..	3 00
Do. ½ "	"	3 25	..	3 50
Barton & Guestier, bout	"	7 50	..	8 00
Do. ½ "	"	8 50	..	9 00
Puget	"	2 80	..	3 00
Do. ½ "	"	3 25	..	3 50
Possel	"	2 75	..	3 00
Do. ½ "	"	3 25	..	3 50
Do. ¼ "	"	4 00	..	4 25
Plyeniol	"	3 00	..	3 25
Do. ½ "	"	3 30	..	3 40
Do. en fûts	"	1 05	..	1 20
MELASSE—				
Barbade	par gallon.	35	à	36
Centrifuge	"	19	..	21
Cuba	"	24	..	25
Demerara	"	35	..	36
Muscovade	"	28	..	30
Nouvelle Orléans	"	Manque		
Porto Rico	"	35	..	37½
Treacle	"	20	..	21
MARINADES—				
Cross et Blackwell	par douz.	2 60	à	2 70
Joyce	"	1 90	..	2 00
Thin	"	1 90	..	2 00
Pigott	"	Manque		
PATES—				
Vermicelle de Couppin d'Aix	par lb.	12	à	12½
" Bordeaux	"	12½	..	13
Macaroni de Couppin d'Aix	"	11½	..	12
" Bord aux	"	12	..	12½
Sagou	par lb.	7	..	8
Tapioca	"	7	..	12
RIZ—				
De Patna	par 100 lbs.	Manque.		
Rangoon	"	4 20	à	4 40
Arracan	"	4 40	..	4 50
SAVON—				
De Castille	par lb.	8½	à	9
Brown Windsor	"	14	.	18
Liverpool	"	3½	..	4
SUCRES—				
Centrifuge	par lb.	9½	à	9½
Mascovade	"	9	..	9¼
De Cuba	"	9½	..	9¼
Demerara	"	9½	..	9¼
Porto Rico	"	9¾	..	10
Raffiné Ecossais	"	10	..	10¼
" Anglais blanc	"	11½	..	11¾
" en morceaux	"	12½	..	12¾
SEL—				
Gros de Liverpool	par sac	72½	à	77
Fin "	"	72½	..	75
Factory Filled			..	1 50
Fin de Table	par douz.	1 25	..	1 30
d'Hyères	par minot	Manque		
THE—				
Gunpowder				
Extra fin à choix	par lb.	0 80	..	0 90
Bon ordinaire à bon	"	0 70	..	0 75
Commun à bon	"	0 60	..	0 70
IMPÉRIAL—				
Extra fin à choix	par lb.	0 75	..	0 80
Bon ordinaire à bon	"	0 60	..	0 70
Commun à bon	"	0 40	..	0 50
YOUNG HYSON—				
Extra fin à choix	par lb.	0 80	..	0 90
Bon ordinaire à bon	"	0 70	..	0 75
Commun à bon	"	0 35	..	0 60