

tueux St-Laurent, qui, à Trois-Rivières, est une vaste nappe d'eau intéressante et agréable à contempler par le trafic actif et par le passage des vapeurs transatlantiques devant la ville.

Les terrains sont secs en moins d'une demie heure après la pluie ; le sol est des plus avantageux pour une exposition et pour des courses telles que Trois-Rivières se propose d'en avoir. Le Pavillon du gouvernement qui devra abriter les exhibits de la ferme expérimentale, est une vaste construction de style élégant et décoré avec beaucoup de goût. Les exhibits de la ferme sont préparés sous la direction du directeur Saunders et seront composés de toutes les variétés de grains, herbes, plantes, légumes et fruits des espèces les plus rares et aussi les plus avantageuses à notre agriculture.

La laiterie en opération sera une des attractions les plus importantes et les plus instructives de cette Exposition. Ce département sera sous la direction de M. J. D. Leclair, Surintendant de l'École Laitière de St-Hyacinthe. Les échantillons de lait seront éprouvés gratuitement et les opérations de fabrication du beurre seront faites et expliquées chaque jour.

Des dispositions convenables ont été prises pour l'accommodation des visiteurs de ce département et autres.

Le Professeur Robertson dit que les écuries pour les chevaux et les étables pour le bétail sont remarquablement propres, bien construites et localisés avec avantage pour les fins auxquelles on les destine et ce sont les bâtisses les plus modernes du genre.

Les remises aux moutons et cochons sont des modèles dans leur genre. La nouvelle estrade des courses (*grand stand*) fait face à la partie principale des terrains et des bâtisses, en même temps qu'elle domine une plate-forme spacieuse, où, des artistes de renom donneront des représentations d'agilité et de souplesse et exécuteront des tours de force extraordinaires.

Les propriétaires de bétail trouveront à Trois-Rivières un nouveau centre, où, ils rencontreront à l'avenir des acheteurs des paroisses avoisinantes et des riches districts qui entourent cette ville.

La première Grande Exposition promet d'être digne de Trois-Rivières et du but que l'on se propose, et devra satisfaire les directeurs-officiers de l'Association Agricole du district des Trois-Rivières, qui, par leur louable esprit d'entre-

prise et leur bonne administration ont l'espoir d'en faire l'Exposition par excellence de la Province de Québec.

LE VENTRE DE NEW-YORK

(Suite)

LA VOGUE DES POISSONS

Le grand dépôt du poisson à New-York est Fulton-Market. Les poissons d'eau douce et tous ceux dont on dit "qu'ils ne valent pas la glace" sont vendus dans le plus bref délai possible et, si le marchand ne peut pas en retirer le prix qu'il avait espéré tout d'abord, il accepte sans discussion l'offre qu'on lui fait, quelle qu'elle soit. Dès le 1er juin, on les entasse dans de petites voitures et on les vend dans les rues à des prix d'un bon marché extraordinaire. Les autres espèces, qui sont susceptibles d'être conservées dans la glace, sont portées à l'appareil frigorifique dès que l'offre fait mine de dépasser la demande. La consommation annuelle de New-York peut être évaluée à 45 millions de livres, dont 11 millions de livres de morue, 5 millions de livres de maquereau, 4 millions et demi de livres de plie et 25 millions de livres des autres espèces. 35 millions de livres sont apportées du 1er avril à la fin de septembre ; dans ce chiffre, 25 millions de livres sont consommées telles qu'elles, pendant que le reste est mis dans la glace ; 19 millions de livres seulement sont consommées pendant les six mois d'hiver et cependant cette quantité moindre produit une somme plus forte.

La presque totalité du poisson (95 0/0) arrive au marché déjà mort. Il reste 5 0/0, qui arrivent vivants et qui sont gardés dans des viviers jusqu'au moment de paraître à la cuisine ; enfin, quelques gourmets, qui ne regardent pas au prix, font tuer le poisson sous leurs yeux avant de se mettre à table. Mais il est bon d'ajouter qu'un poisson vivant vaut de quatre à dix fois plus qu'un poisson mort, de même espèce et de même taille.

Le "great event" du marché au poisson de New-York est l'ouverture de la pêche à la truite, qui a lieu le 1er avril. Dès l'aube, ce jour-là, Felton-Market est encombré de truites magnifiques, et on se demande non sans stupeur par quel miracle le marché est déjà si complètement approvisionné au moment précis où s'ouvre la pêche. C'est là du reste un problème qu'il est sage de ne point serrer de trop près.

Il n'y a plus aujourd'hui de saison déterminée pour les huîtres. On en mange pendant toute l'année, et le vieux préjugé des mois avec R ou sans R est totalement abandonné. A New-York, le commerce des huîtres en gros est complètement distinct de celui du poisson et il a son marché dans des quartiers différents de la ville. Mais les marchands au détail joignent les deux branches et y ajoutent encore les moules, dont la saison ne dure guère que trois mois. Quant au poisson mangé aux bains de mer par les New-Yorkais en villégiature maritime, il provient, dans la proportion de 90 0/0, du marché de Fulton. On a raison de dire qu'il n'y a que la foi qui sauve.

LES MONTAGNES ALIMENTAIRES

On comprendra aisément à quelle animation donnent lieu le transport et la distribution d'aussi énormes quantités de denrées de toute nature. Au seul marché de West-Washington, dès le commencement de la saison des primeurs, il arrive 500 wagons toutes les nuits, sauf celle du samedi. Ces wagons contiennent en moyenne 90 boisseaux chacun, ce qui donne un total hebdomadaire de 270,000 boisseaux de légumes verts. Ce chiffre ne comprend naturellement pas les pommes de terre, les oignons, les navets, qui l'augmenteraient dans de notables proportions.

Mais les voitures transportent également de formidables quantités de légumes apportés du voisinage immédiat de la ville par la culture maraîchère. Toutes les nuits certaines artères principales de New-York sont parcourues par d'innombrables théories de véhicules de toute sorte, se dirigeant vers les marchés. Les vendeurs arrivent à trois heures du matin, immédiatement avant l'ouverture des portes, pendant que d'autres se présentent beaucoup plus tôt, détellent, mettent leurs chevaux à l'écurie et vont dormir quelques heures dans des hôtels dont ils constituent la clientèle exclusive. Un peu avant l'aube, qu'on soit en hiver ou en été, le marché s'ouvre et l'animation commence. Les commissionnaires et les marchands en gros exécutent sans interruption les ordres d'achat qui leur sont transmis par téléphone. Ce sont ensuite les hôteliers et les marchands au détail qui viennent faire leur approvisionnement. Puis les ménagères leur succèdent, souvent mêlées à l'élément masculin, car l'habitant de New-York a, pour cette opération matinale, une véri-