

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

Coloured covers/
Couverture de couleur

Coloured pages/
Pages de couleur

Covers damaged/
Couverture endommagée

Pages damaged/
Pages endommagées

Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée

Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées

Cover title missing/
Le titre de couverture manque

Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées

Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur

Pages detached/
Pages détachées

Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)

Showthrough/
Transparence

Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur

Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression

Bound with other material/
Relié avec d'autres documents

Continuous pagination/
Pagination continue

Tight binding may cause shadows or distortion along interior margin/
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la distorsion le long de la marge intérieure

Includes index(es)/
Comprend un (des) index

Title on header taken from:/
Le titre de l'en-tête provient:

Blank leaves added during restoration may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from filming/
Il se peut que certaines pages blanches ajoutées lors d'une restauration apparaissent dans le texte, mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont pas été filmées.

Title page of issue/
Page de titre de la livraison

Caption of issue/
Titre de départ de la livraison

Masthead/
Générique (périodiques) de la livraison

Additional comments:/
Commentaires supplémentaires:

This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	12X	14X	16X	18X	20X	22X	24X	26X	28X	30X	32X
								✓			

Il y avait un taureau, le 3ème prix de la classe de deux ans, qui aurait dû je crois être mis hors de concours. Il avait toutes les mauvaises marques qu'un taureau peut avoir, et a joué de bonheur en ne rencontrant pas de rival dans le rond. Je ne vois pas pourquoi l'on prime des brutes de cette sorte, car, avoir un lot d'animaux abatardis, à gros ventre, à épaules lourdes, à flanes allongés et à croupe difforme comme souche de nos troupeaux de l'avenir, ne saurait être d'aucun avantage pour le pays. D'habitude, les cultivateurs des Cantons de l'Est, apportent bien peu de soin dans le choix de leurs mâles. Cela est malheureux, car si l'on visait à former une classe de bétail supérieur, les terres seraient assez riches pour permettre ce changement; et l'opinion générale des témoins entendus à Ottawa devant la commission d'agriculture est qu'on ne trouvera jamais de profit à exporter le bétail ordinaire du pays.

Mr. Cochrane a remporté le prix pour le meilleur troupeau Durham, et je n'ai entendu personne attaquer la justice de cette décision.

Parmi les Herefords, celui de trois ans, appartenant à M. Cochrane, m'a beaucoup plu. Ses rondes de bœuf, ou ses morceaux à *steaks*, comme dirait un boucher canadien, étaient superbes. Il ressemble beaucoup à la vache Léonora de M. Edward, vache dont nous avons donné le portrait dans le journal, il y a quelque temps, et je suppose qu'il doit avoir la même origine. Les nouvelles importations des MM. Dawes font honneur à leur esprit d'entreprise. Leur lot a remporté le premier prix pour les taureaux d'un an, le second pour les vaches de trois ans, et un ou deux autres. C'est un encouragement pour l'avenir. Le taureau de 4 ans de M. Hickson, a de bonnes cuisses, mais le dos maigre, et présente sur les côtés et le ventre un peu trop les contours d'une bouteille d'eau gazeuse. Prix pour le meilleur troupeau décerné encore à M. Cochrane.

En fait de Devons, le taureau de 3 ans de madame Whitfield était de beaucoup le meilleur animal exposé. Il est ainsi que son harem, de la race *North Devon*, et ferait honneur à n'importe quelle exposition.

Comme je l'ai dit auparavant, je ne suis pas connaisseur en fait d'Ayrshires, mais j'ai toujours eu un penchant pour les vaches de M. Drummond, et j'ai été bien aise de voir qu'elles ont eu le prix comme meilleur troupeau, prix qui signifie beaucoup, étant emporté contre des compétiteurs tels que les Irving, les Dawes, les Mousseau, etc. M. Drummond a remporté le 3ème prix pour les vaches de 3 ans, et le prix pour le meilleur troupeau, en outre de ceux dont on lui a donné crédit dans les journaux.

Les Jerseys étaient nombreux et beaux, si l'on considère le peu de temps qui s'est écoulé depuis leur introduction. Je pense que M. Reburn a dû dormir paisiblement après avoir remporté cinq prix en compagnie des troupeaux de Rougemont et de Compton. La vache de trois ans (Whitfield), qui a eu le premier prix, l'a eu l'an dernier comme vache de deux ans et son prix, l'année dernière, a fait critiquer beaucoup la décision des juges, ce dont ils se sont cependant peu occupés. Il y avait un grossier *demi-sang Jersey* qui aurait dû être laissé chez lui. Prix pour le meilleur troupeau, encore Cochrane. Il a également eu le prix dans la classe des génisses grasses et des bœufs de travail.

Dans le département des moutons, tous ont dû s'effacer devant le troupeau de Compton. Le bélier Shropshire de deux ans, et le Oxford Down d'un an, étaient assez beaux pour faire paraître tous les autres moutons à laine courte, misérables à côté d'eux. Je donnerai un mot d'avis à tous les exposants futurs: vos moutons n'auront pas d'apparence. Vous êtes de beaucoup trop dévancés par des bergers tels que ceux de Compton, et vous vous convaincrez que l'usage opportuniste des cisailles, et un peu de soin extra sous le rapport

de la nourriture, feront beaucoup pour la meilleure apparence de votre troupeau. Pour le présent, la lutte est semblable à celle qui se ferait entre le cuisinier d'une taverne de campagne et celui du Windsor. Vous avez de bonnes bêtes, mais vous ne savez pas comment les préparer. Il est beau et digne d'un homme de dire: "J'envoie mes moutons à l'état naturel," mais cela ne mettra pas l'argent des prix dans votre poche.

J'ai remarqué deux noms nouveaux parmi ceux des exposants de South-downs. M. Phaneuf a importé plusieurs béliers et a eu la chance de remporter les premiers prix pour les béliers d'un et de deux ans. M. Dawes, de Ste. Anne, et M. Moore, de Moore's Station, ainsi que M. Featherstone, de Credit, Ont., ont remporté tous les autres. Si on avait plus d'attentions pour les brebis de cette race, pendant leur premier hiver, la taille des agneaux deviendrait plus forte en fort peu de temps. Juste au moment où l'on arrivait aux Southdowns, M. Casgrain, l'un des juges, se trouva indisposé, et il m'a dit qu'il différerait entièrement d'opinion avec ses collègues relativement à plusieurs des décisions prises en son absence. Ceci ne m'étonne pas. J'espère qu'un jour je verrai deux comités de juges, un pour les moutons à laine courte et un autre pour les moutons à laine longue.

J'ai enfin un ordre pour l'importation d'un petit troupeau de Hampshire Downs. Nous verrons l'an prochain j'espère, quelle espèce d'animal c'est. Il n'aura pas de chance à côté des Shropshires, mais pour la rusticité et l'utilité générales, je le soutiendrai contre tous venants. Il est, en outre, de race pure, ce que ne sont pas les autres. M. Phaneuf, non satisfait de battre tous ses concurrents dans les classes des béliers Southdowns, a pris les premiers prix pour les béliers d'un an, et les agnelles, dans la classe des Cotswolds, ainsi que le second prix pour les brebis au-dessus de deux ans, et le troisième pour les brebis de deux ans, dans les classes des autres moutons à longue laine.

Comme de coutume, dans la classe des cochons blancs et des Essex, M. Featherstone, de Credit, Ont., a tout balayé devant lui, prenant tous les premiers prix pour les Essex, six sur sept premiers pour les Suffolks, et presque tout pour les Yorkshires. Pour les Berkshires, cependant, il n'a eu qu'un prix, le premier dans la classe de six mois à un an. Un bon nombre de Berkshires n'avait pas les marques de la race pure, et un entre autres avait le poil aussi roux que mes cheveux. Chose étrange à dire, il a eu un 3ème prix. Je le crois un spécimen des Cheshires rouges, race assez commune dans le Shropshire et les comtés avoisinants. On les appelle quelquefois *Tamworths*.

Il y a eu de nombreuses plaintes au sujet des difficultés éprouvées à trouver des juges. Les gens ne viendront pas de 300 milles pour cinq piastres, même pour rendre service à la province de Québec. Il y a eu aussi beaucoup de négligence à propos des cartes de prix suspendues dans les stalles. Deux lots de *Poland China* portaient sur l'étiquette le nom de *Berkshire*.

L'exposition de machines contenait certains articles très-utiles. J'ai été heureux de voir une médaille décernée au *Universal Grinder* de MM. Newell et Chapin, qui réduit 25 minots de grain par heure en fine farine. Il est, aussi, propre à concasser la graine de lin ou d'autres grains, qui après être concassés ne s'éventent pas ni ne s'aigrissent, un courant d'air refroidissant la farine pendant qu'elle se fait. J'ai vu travailler la machine et ai goûté de la farine de dix-huit mois, qu'elle a faite et qui est parfaitement saine et bonne. Les rouleaux ou disques, sont très-faciles à ajuster et il est presque impossible qu'ils se brisent. Prix \$150.

J'ai eu l'avantage de visiter la *laiterie en opération* avec M. Jones lui-même, qui m'a donné tous les renseignements possibles. J'avoue que j'ai été désappointé. Qu'est-ce que cela peut nous enseigner? Je n'ai pas vu faire de beurre, et

je ne crois pas qu'on en ait fait de la semaine. Une baratte vide mise en mouvement par un engin à vapeur ne nous enseigne pas grand chose, et je ne vois pas que rien puisse résulter de la vente en détail d'un fromage de deux jours à 10 centins la livre. Cela peut servir pour une annonce, et pour cela seulement. En cela, on a fait *fiasco*, et j'espère que ce sera une leçon pour une autre année. Je crois réellement que M. Jones a dû faire erreur lorsqu'il m'a dit que le lait lui a été apporté tellement agri, le vendredi, qu'il n'a pu s'en servir. Si cela est vrai, c'est la preuve d'une grossière et reprehensible négligence de la part du pourvoyeur. Ce n'est pas peu de chose que d'exciter ainsi l'attention d'un grand nombre de personnes, intéressées comme le sont nos cultivateurs par tout ce qui concerne le fonctionnement régulier d'une laiterie, pour, ensuite, les désappointer. De profondes, quoique peu perceptibles, marques de mécontentement ont montré qu'ils se sentaient trompés; et la chose qui, bien conduite, aurait été la partie la plus intéressante et la plus populaire de toute l'exposition, a été un insuccès complet.

M. Jones est fortement en faveur de l'acidulation de la crème avant la fabrication du beurre. Maintenant, le Dr. Voelcker, dans sa dernière lecture à l'exposition de Derby est contre ce système. On devrait tâcher de décider cette question, car en attendant, nous travaillons dans les ténèbres. Je pense que nous faisons, vu la qualité du sol, d'aussi bon fromage que possible, mais pour le beurre, nous avons beaucoup à apprendre. Nous avons bien peu de chances de battre les qualités supérieures de fromage anglais, mais, le beurre, qui requiert peu de richesse de l'herbe qui le produit, peut avoir, ici, une aussi bonne saveur qu'en Europe. De fait, le beurre de M. Hare, Barrington, Que., était aussi bon qu'on peut le désirer. Il était peut-être un peu salé, mais il avait bon goût, et avait un grain parfait. M. Roburn, de Ste. Anne, qui a remporté le second prix, pour deux tinettes de beurre de laiterie, a été accusé d'avoir coloré artificiellement son beurre. Or, les vaches de M. Roburn sont presque toutes des Jersey pur sang, et les autres des demi-sang, et, comme il a offert de payer pour faire analyser son beurre par les Drs. Girdwood ou Baker Edwards, nous pouvons conclure avec raison, que la couleur, bien que presque orange, était parfaitement naturelle.

Presque tout le fromage avait bon aspect. Il avait, je suppose, la prétention de représenter le Cheddar, mais il était trop frais pour pouvoir être bien jugé. Du fromage de moins de six mois est trop frais pour avoir bon goût, et trop nouveau pour pouvoir être digestible.

M. Irving, de la ferme Logan a eu le premier prix pour le blé d'automne, mais il a dû être difficile d'établir un choix. Je n'ai jamais pu comprendre l'utilité de ces prix. Chacun sait que la qualité du grain dépend beaucoup plus du sol que de la culture. Dans le sud de l'Angleterre on ne peut récolter d'aussi bonne avoine qu'en Ecosse, de même que l'argile plastique de Kent ne saurait produire d'orge propre aux brasseries.

J'ai été désappointé de ne pas voir plus de tabac. Les racines étaient aussi belles que de coutume, c'est-à-dire aussi belles que possible. On a donné, très-justement, le premier prix à des navets de Suède, dont les racines de bonne qualité, n'avaient cependant pas beaucoup plus de la moitié de la grosseur de ceux qui ont eu le second prix. Les mangels et les kohlrabi étaient magnifiques.

Les raisins étaient bien représentés, quoique la saison ne leur ait pas été favorable. Les grappes exposées par M. Graham, d'Ottawa, sont les plus grosses cultivées en plein air que j'aie jamais vues. Il aurait été difficile de battre les 15 variétés de M. Donnelly, dont le *Belinda*, une nouvelle variété blanche, le *Herbert* et le *Hebermont*, étaient les plus savoureuses. Le *Pocklington* est vraiment beau, mais, hélas,

il n'était pas mûr. Graves, de la Côte St. Antoine, avait de magnifiques prunes, etc. Parmi les poires, la *Doyenne Russock*? était bien belle à voir, et les pommes étaient comme de raison, magnifiques.

Il n'y avait rien de bien nouveau, dans le département des instruments. On y voyait en mouvement, au moyen d'un engin de Waterous, une machine à battre très-compiquée de Sawyer & Co. Celui qui la conduisait m'a dit qu'elle exigeait une force de 12 chevaux pour battre du blé à paille longue! Il y a là, je suppose, une erreur quelconque dans la construction, car un engin Clayton & Shuttleworth de la force de 8 chevaux faisait marcher une machine à élévateur qui battait notre blé anglais à longue paille, avec un tambour de 5 pieds et demi. J'ai raison de savoir à quoi m'en tenir, car j'en avais trois sets. Le blé, en Angleterre, a souvent plus de six pieds de haut, et la paille en est beaucoup plus forte qu'ici. M. Evans avait, comme à l'ordinaire, une collection variée d'instruments bien choisis. Je ne me suis pas informé du nombre de prix qu'il a eus, mais son nom doit être légion.

J'avais osé espérer qu'il y aurait quelques vaches canadiennes à l'exposition, n'aurait-ce été que pour la montre seulement. Si madame Whitfield, à qui je présente mes félicitations, veut faire une chose qui sera populaire, je lui conseillerai de choisir un petit troupeau, quatre vaches et un taureau, du plus pur sang canadien qu'elle pourra trouver, et de les montrer l'an prochain, à côté des Jerseys et des Kerrys, leurs cousins. Est-ce que le patriotisme est tellement mort ici, qu'il ne se trouvera pas un riche marchand pour offrir un prix d'encouragement à ses pauvres concitoyens dans l'élevage de la race du pays?

Il me semble, et ce, avec beaucoup de raison, que plusieurs exposants se trompent quant aux conditions relatives à l'âge. Quand on dit que l'âge des animaux sera calculé du 1er janvier, cela veut dire qu'un veau né le 20 mars 1881 est censé d'un an au 1er janvier 1882, et de deux ans au 1er janvier 1883.

ARTHUR R. JENNER FUST.

LES CHEVAUX A L'EXPOSITION DE 1881.

L'ensemble de l'exposition de chevaux de cette année était certainement bon, meilleur que celui de l'an dernier, à mon avis, bien qu'il y ait eu du manque dans certaines classes, spécialement dans celle des étalons pur-sang. Il n'y en avait que quatre d'exposés, cette année, et pas un ne présentait l'apparence d'un animal que je voudrais choisir pour l'élevage, dans l'état où je les ai vus. Les chevaux qui ont remporté les premier et second prix sont deux bons spécimens de *chevaux de courses*, je crois, aussi bons qu'ils le paraissent, mais je préfère certainement "Terror" (le second prix) à "One Dime." Le propriétaire, de ce beau cheval, amateur de sport, ne croit-il pas qu'il mérite mieux qu'un nom de "dix centins"? (*six penny name*). Il a la tête et le cou meilleurs et plus beaux, n'est pas si cambré, et, à mon avis, a plus l'apparence d'un cheval de maître, que son rival. J'ai eu le désagrément de ne pouvoir voir trois chevaux en dehors de leur stalle, de sorte que je ne puis rien dire de leur action. Le cheval qui a eu le troisième prix est un cheval *trotteur*, et je ne puis m'empêcher de penser qu'il était tout à fait hors de sa place dans cette classe, et en outre, la généalogie (*pedigree*) attachée à la stalle, ne semblait pas être ce qu'elle aurait dû, car d'après ce que j'ai pu voir, c'était la généalogie de son père, non la sienne. Et, bien que j'ai vu paraître plus à son avantage qu'aujourd'hui, le fameux "Tubman," il méritait certainement d'être mentionné par les juges.

Les poulains et pouliches pur-sang étaient beaux, spécialement une pouliche ayant beaucoup de "Tubman" dans son apparence; il y avait aussi un beau poulain d'un an, bien

qu'il fût peut-être "long sur jambes" (*leggy*). Ces deux derniers, ainsi que beaucoup d'autres chevaux, venaient de la ferme des MM Dawes, à Lachine. Il y avait une bonne exposition de juments poulinières avec leurs poulains. Une d'elles, exposée par le lieutenant-gouverneur de Québec, est une jument remarquablement belle et de grande apparence, et avait à son côté un beau poulain, "Astronome." Qu'on me permette, ici, de faire la remarque, avec toute la déférence due au surintendant de ce département, que c'est une grande pitié de voir que les classes ne sont pas plus distinctement séparées; en effet, parmi les pur sang, il y avait plusieurs Clydes! Et, bien qu'il y eût des planches portant comme inscriptions: "Pur-sang, Clydes, Suffolks, etc., etc.," il ne s'en suivait pas du tout que vous trouviez les animaux nommés à leur place (1).

L'exposition de Clydes était réellement magnifique. Celui qui a eu le premier prix, l'aurait eu dans n'importe quel rond, et je suis sûr que les juges ont dû trouver difficile la tâche d'adjudger les prix; car ces chevaux étaient tous si beaux qu'il n'a pas dû être facile de décider lequel aurait le premier prix. On m'a dit que l'un de ces immenses spécimens de chair de cheval pesait 1980 lbs!! quoiqu'on put à peine le croire à le voir agir. M Cochrane a exposé un beau poulain de trois ans, mais il ne paraît pas avoir tombé dans l'œil des juges. Les paires de chevaux de trait étaient très-belles, particulièrement une paire de gris, exposée par la Shedden Company, et une paire de bais, appartenant à M. Hickson; ces chevaux ont été exhibés dans un parfait attirail. Je voudrais pouvoir en dire autant des chevaux de carrosse, mais ces derniers m'ont paru être simplement des trotteurs, et suivant moi, ne méritaient aucun prix comme chevaux de carrosse, car ils n'avaient aucune action, n'étaient pas harnachés comme doivent l'être des chevaux de carrosse, et pour mettre le comble à tout, avaient la queue traînant jusqu'à terre. Mais nous voici arrivés à quelque chose de vraiment beau, une paire de chevaux de cabriolet (étalon et jument) importés par l'hon. M. Cochrane, de Compton, qui valent la peine qu'on fasse du chemin pour les voir, la jument est une vraie petite beauté, et on ne devrait jamais se fatiguer de la regarder, on voit rarement un pareil set de pattes, une tête aussi fine, une aussi splendide épaule, un dos aussi beau et court, et c'était vraiment une fête de voir se mouvoir aussi paisiblement qu'un agneau une bête touchant la perfection d'aussi près. Le même monsieur exposait aussi un beau poney anglais. L'exercice du saut dans le rond offrait, comme d'ordinaire, beaucoup d'intérêt au public, mais c'est à peu près tout ce qu'on peut dire en sa faveur! Un cheval monté par M. C. Alloway était un sauteur parfait, et à le voir ramasser sous lui ses pattes de derrière on reconnaissait qu'il n'était pas novice dans cette besogne, et il n'est pas étonnant, qu'avec l'homme qu'il avait sur le dos, il ait accompli ses exercices à la perfection. L'Alézan de M. Coghlan a fait des progrès depuis l'an dernier, et si son conducteur lui avait laissé la tête plus libre, et que le cheval eût eu un mors et un bridon plus convenable, au lieu de l'inévitable (dans ce pays) caveçon et de la martingale serrée, il aurait paru avec plus d'avantage. Il y avait environ une douzaine de chevaux dans le rond, en même temps, sur ce lot, je n'en ai vu que deux (ceux de MM. Cochrane et C Alloway) qui fussent harnachés convenablement pour être montés. Dans l'exercice du saut pour les chevaux de cultivateur, le petit cheval gris de M. Drummond a sauté d'une manière admirable; mais je ne puis cependant m'empêcher de faire une remarque sur les conditions extraordinaires posées pour l'exercice du

(1) Il en était de même pour le bétail, qui étant tout mêlé, et l'œil ne s'étant pas plutôt familiarisé avec un Devon, qu'un Durham venait s'interposer, mais cela ne dépend nullement de l'homme surintendant de ce département, M. Blackwood, qui aurait préféré qu'il en fut autrement. E. A. B.

saut qui font qu'un fort cheval de selle devait sauter 3 pieds 6 pouces, le cheval léger 3 pieds 3 pouces, et le cheval de ferme seulement 3 pieds! Pourquoi on fait cette différence est un mystère pour moi! Parce qu'un cheval a à porter un lourd poids, doit-il sauter plus haut que celui qui n'en porte qu'un léger, et le cou des cultivateurs est-il tellement fragile, ou ces derniers sont-ils si mauvais cavaliers, qu'on ne doive pas leur demander de sauter plus haut que trois pauvres pieds? Qu'on me permette de faire la suggestion de remplacer l'échelle suspendue, garnie de branches, dont on se sert pour faire sauter les chevaux, par une légère barrière ou claie allant jusqu'à terre. Ce sera moins dangereux pour chevaux et cavaliers.

Manoir de St Hilaire.

F. A. C. CAMPBELL.

Un de nos correspondants anglais nous envoie l'article suivant sur l'exposition de septembre dernier, rédigé par lui en français, que nos lecteurs liront avec plaisir, et que nous publions tel qu'il nous a été envoyé. Nous connaissons peu ou point d'anglais dans le pays qui pourraient faire aussi bien.

Notre Exposition Provinciale, de 1881.

Il n'y a rien de plus satisfaisant que le succès incontestable de l'exposition provinciale de 1881. Le temps a été favorable, l'assistance complaisante, et les juges, quoique ces derniers ont manqué leur coup plus d'une fois, ont été laborieux. Vue de n'importe quel côté, l'exposition a réussi à merveille, et on doit se féliciter de ce que les objets exposés ont été d'une si grande supériorité, et que des leçons des plus importantes ont été offertes aux gens de la province.

Et, il faut l'avouer, les progrès faits pendant ces dernières années ne sont pas faibles. On a pu constater que les animaux de toute race, le grain de toute espèce, les outils et les instruments aratoires ont également participé dans le mouvement en avant qui s'est établi ici depuis 1879. Les canadiens ne sont pas restés en arrière. Ils se sont montrés, incontestablement, capables de lutter, avantageusement même, avec leurs voisins des États Unis, dans les lices de la laiterie; et le bétail exposé par les Beaubien, les Mousseau, les Gagnon etc., fait voir que, quoique la liste des concurrents pour les prix offerts aux éleveurs de grosses races ne renferme pas beaucoup de canadiens, les exposants des races convenables à la laiterie sont proportionnellement nombreux.

Quand on parle des moutons et des cochons c'est la même chose. Rien de plus gentil que les béliers *Southdown* et les brebis *Cotswold* de M Phaneuf, et les verrats *Berkshire* de M. Ouimet sont superbes.

Je regrette beaucoup de ne pas avoir vu les moutons si célèbres de M. Casgrain. Ce Monsieur, *panatico per il moutone* comme il l'est, n'a pu se refuser aux instances si pressantes du comité de se laisser nommer juge des moutons, et, par conséquent il n'a pas voulu exposer son propre troupeau. Malheureusement, M. Casgrain s'est trouvé malade avant la fin de l'exposition, de sorte que les *Southdowns* ont perdu l'avantage de passer sous sa main.

La fabrique de beurre et de fromage n'a pas bien rempli le rôle si important que nous lui avons attribué. Elle a servi plutôt comme une espèce d'annonce pour les messieurs qui l'ont montée, que comme une leçon aux laitières de la province.

Pour rendre cette fabrique plus utile aux femmes et aux filles de nos cultivateurs, je propose que, tous les jours, à des heures fixes, l'on y fasse du beurre dans les différentes façons employées dans les divers pays qui se sont distingués dans cette industrie. Par exemple, disons que, à dix heures avant-midi on ferait du beurre d'après le procédé de Danemark; à deux heures après-midi, du beurre à la mode de Normandie et à cinq heures à la mode de Devonshire, c'est-à-dire, en échaudant le lait. Comme ça, les opérations entières pourront être

observées par tout le monde qui s'y intéressera, et les leçons apprises dans une école aussi véritablement pratique ne seront pas, j'ose le prédire, perdues, quand la belle saison des prairies reviendra.

En entrant dans la bâtisse où se trouvaient le beurre et le fromage, on voyait plusieurs échantillons de très bonne qualité. Les différents objets de ce genre étaient si nombreux, que l'on aurait pu passer une journée entière à les classer. J'en ai goûté plusieurs, et je trouve que le beurre de M. Hair, de Barrington, et le fromage de M. Charles Meunier, Rougemont, méritaient pleinement la distinction si honorable que ces messieurs ont obtenue.

Mais, malheureusement, il s'y trouvait, surtout parmi les tinettes de beurre, des fautes bien frappantes. Il y en avait qui était amer, d'autre qui avait goût de bois, et, qui pis est, j'en ai vu qui était rayé, c'est-à-dire, un mélange de beurre et de fromage. La cause de ce dernier défaut provient de ce que l'on a conservé trop longtemps le lait avant de l'écrémer : on peut empêcher le beurre de devenir amer en le faisant plus souvent, car l'amertume dont on se plaint vient de l'ab-

Engerboise et lieuse mécanique.

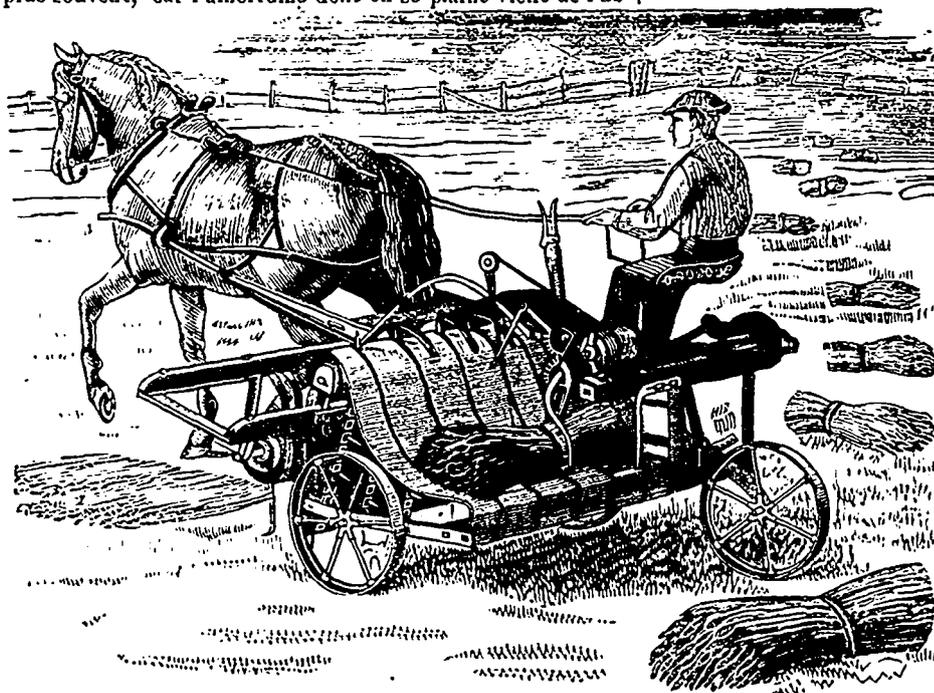
La machine représentée ici fonctionne admirablement. Elle engerbe et lie quinze à vingt arpents par jour. Le lien est fait avec de la petite ficelle et coûte fort peu de chose par arpent. Dans peu d'années les liens seront en paille, sans aucun doute. Dès à présent, la moissonneuse mécanique et l'engerboise devraient couper et lier tout notre grain. Il suffit de faire des planches de 7 pieds, au moins, de bien herser et de rouler. Avec cela, on devrait faire couper son grain, le lier et le mettre en quintaux pour le tiers de ce que cela coûte aujourd'hui par les systèmes actuels.

Fabrication du beurre.

(Traduit de l'anglais.)

Le Dr. Voelcker, l'éminent chimiste de la société royale d'agriculture d'Angleterre, a donné une série de quatre lectures sur "les principes de la fabrication du beurre" à l'exposition annuelle de la société qui a eu lieu récemment à Derby. Nous résumons quelques paragraphes des rapports de ces lectures.

"La crème se compose d'une certaine proportion d'eau et de matières grasses, et d'une petite quantité de caséine. Si ce dernier élément ne s'y trouvait pas, on serait de suite débarrassé des difficultés que l'on rencontre dans la fabrication du beurre, car c'est la rapidité avec laquelle la caséine s'aigrit, qui fait que le beurre prend le goût rance qu'on lui trouve quelquefois. Si on pouvait, par quelque moyen séparer la matière grasse d'avec cette caséine ou caillé, on aurait d'excellent beurre, et c'est à cause de cela que je crois que les cultivateurs n'obtiendront jamais de leur lait, dans la laiterie, la première qualité de beurre que l'on peut obtenir de la crème. La composition de la crème varie beaucoup, de même que les matières grasses qui la constituent. J'attribue ce fait en grande partie à la nourriture que reçoivent les



Engerboise et lieuse mécanique.

sorption de l'air par la crème, trop longtemps exposée à son influence.

À présent, il faut que les cultivateurs voient clairement que le seul bien que l'on puisse gagner en visitant ces expositions, c'est l'opportunité de faire des observations sur les différentes façons de faire la même chose pratiquées par les gens qui se sont distingués dans leurs divers métiers.

Nous avons déjà remarqué que le bétail, les moutons et les cochons de la province ont subi un perfectionnement énorme ; que les produits de la laiterie méritent, à peu près, la même louange ; il ne nous reste, donc, que de porter à sa perfection la culture de la terre. J'espère, je crois même, que mes compatriotes canadiens ne s'arrêteront pas dans le chemin si beau où ils sont entrés ; mais, encouragés comme ils doivent l'être, par le progrès qu'ils ont déjà fait, ils continueront de faire avancer leurs pas, de sorte que les cultivateurs de la province seront bientôt aussi remarquables pour la propreté et la fécondité de leurs fermes, qu'ils le sont aujourd'hui pour la sagesse et la pureté de leurs mœurs.

ARTHUR R. JENNER FUST.

vaches. Ainsi, personne ne sera surpris de ce que, lorsque les vaches mangent des navets, des rutabagas et des mangels, le beurre fait avec le lait de ces vaches ait une saveur plus ou moins désagréable. Dans mon opinion, le meilleur beurre vient des vaches qui paissent non dans les plus riches pâturages, mais dans ceux que l'on considère comme pauvres généralement ; c'est-à-dire, des pâturages où l'herbe est rare et chétive comme on la trouve sur le sol montagneux de ce pays (l'Angleterre). Par pâturages riches, j'entends ceux qui donnent une grande quantité d'herbe, mais qui ne contiennent pas une grande variété de plantes. Plus la crème est de bonne qualité, plus le beurre fait avec cette crème sera de bonne qualité."

"On a dit, et il y a beaucoup de vrai en cela, qu'en engraisant trop un pâturage on diminue la bonne qualité du beurre fait avec le lait des vaches qu'on y fait paître. Je crois que la meilleure qualité de beurre vient du pâturage qui contient une grande variété d'herbes, dont quelques-unes pourraient même être appelées mauvaises herbes. La question se pose ainsi : Un pâturage ordinaire peut-il fournir du

beurre de première qualité? et je réponds: "Décidément, oui, si vous prenez soin d'empêcher la crème de s'aigrir avant de faire le beurre. Cette acidité, laissez-moi le répéter, est le grand obstacle à la fabrication du beurre de première classe. Bien des personnes considèrent ce détail de peu d'importance, et laissent sans s'en apercevoir, sécher quelque peu la crème avant de faire le beurre; et pourtant, si vous désirez faire du bon beurre, doux, et se conservant bien, vous devez le faire avec de la crème aussi douce que possible."

"Mais, comment empêcher la crème de s'aigrir? En premier lieu, vous devez surveiller attentivement toutes les personnes employées dans la laiterie, pour voir à ce qu'elles aient toujours présente à l'esprit l'importance de la propreté, et surtout pour vous assurer que les personnes qui sont chargées de traire les vaches, fassent cette opération avec des mains nettes. En second lieu, il faut s'assurer que le pis des vaches est bien égoutté (stripped) à chaque traite, parce qu'une omission dans ce sens est le moyen de développer les germes de rancidité. Puis, lorsque le lait est traité, on devrait le refroidir de suite à 55° pour en enlever la chaleur animale."

"En ce qui concerne la question d'employer des vases plus ou moins profonds pour faire crémier le lait, je dirai que je suis en faveur des vases profonds. Après qu'on les a remplis de lait, on devra les mettre dans un vase contenant de l'eau, — l'eau fournie par une pompe est bonne pour cet usage — et les y laisser douze heures; ou si le lait est très-chaud, on peut se servir d'un peu de glace, ce qui aura pour effet de faire monter beaucoup de crème. Il est très-important, pour empêcher la rancidité, de faire le beurre tout de suite. Ceci est cependant impraticable dans les petites laiteries, et dans ce cas on doit faire tout son possible pour empêcher la caseïne de s'aigrir."

"Et laissez-moi, ici, vous dire de ne pas battre trop rapidement la crème. Ne vous pressez pas trop et ne tournez pas irrégulièrement, car, vous manquerez presque certainement votre coup. Tournez régulièrement à raison de quarante-cinq à cinquante tours par minute. Aussitôt que le beurre vient, ce que l'on peut constater au son, il est temps d'arrêter, pour travailler le beurre en grains. Enlevez le petit lait, mettez de l'eau froide dans la baratte, et tournez encore deux ou trois fois, ceci aura pour effet de laver le beurre. Peut-être que le meilleur moyen est de mettre une très-petite quantité de sel, ou d'eau salée, dans la baratte, afin de distribuer également le sel dans le beurre. Je ne recommande pas trop de lavage, car cela n'a d'autre résultat que de faire perdre au beurre cette bonne saveur naturelle qu'il devrait avoir. Après chaque opération, la baratte et les autres ustensiles doivent être nettoyés avec de l'eau bouillante. Dans la fabrication du beurre, tout dépend d'une propreté scrupuleuse, de l'emploi d'une grande quantité d'eau chaude ou de vapeur, si on peut en avoir, suivie par l'emploi de l'eau froide."

"Une des premières nécessités dans la fabrication du bon beurre est celle d'avoir à demande de l'eau froide en abondance, de l'eau de source si possible, ou de l'eau fournie par une pompe, afin de débarrasser le lait de sa chaleur animale aussitôt après la traite; si vous avez ce qu'il faut pour faire crémier le lait, je vous conseille beaucoup de le faire crémier — si vous avez soin de tenir la crème aussi près que possible à une température de 55° à 57° Fahr., vous obtiendrez, non seulement plus de beurre, mais un beurre de meilleur goût. En vous servant de vases profonds, et en ayant soin de mettre dans le vase, lorsque le temps est chaud, quelques morceaux de glace afin de maintenir la température au-dessous de 58°, je suis prêt à garantir que la crème se conservera pendant dix-huit heures au moins sans s'aigrir. On devrait toujours faire le beurre avec de la crème parfaitement douce."

"L'art de la fabrication du beurre ne demande pas les

services de la chimie. C'est une simple opération mécanique. Quelques personnes sont d'opinion qu'il faut que la crème ait un certain degré d'acidité pour faire du bon beurre. Mon expérience m'a prouvé le contraire, et je dénonce la théorie de la crème sure, comme radicalement erronée. On entretient aussi l'opinion que plus longtemps la crème reste froide, plus elle se détériore. Il arrive quelquefois qu'une nouveauté, si on l'étudie avec soin, sera trouvée plus utile lorsqu'on la mettra à l'épreuve d'une manière pratique, que l'expérience d'un homme qui aura agi pendant vingt ans d'après sa propre méthode. Un grand nombre de personnes soutiennent actuellement qu'on ne peut obtenir le meilleur beurre que de la crème qu'on a laissée s'aigrir un peu. Ceci est une grande erreur. Plus la crème est douce, plus le beurre sera bon, toutes choses égales d'ailleurs."

"Le lait est un mélange mécanique, et non un composé chimique. Il est bon de se rappeler cela, car ce n'est pas par une action chimique que l'on sépare la crème du lait, mais par des moyens purement mécaniques."

"Les globules de crème montent à la surface, et par une opération spéciale on enlève la crème de la surface du lait. Par ce moyen, on obtient la crème parfaitement douce, et, pourvu que la nourriture donnée aux vaches soit propre à produire de la bonne crème douce, et non une crème à saveur de navet, on obtient du bon beurre, en le faisant comme il faut. Quoique je sois chimiste de profession, je veux vous convaincre que, moins vous vous servirez d'agents chimiques pour obtenir la séparation de la crème d'avec le lait, meilleur sera le résultat obtenu. Si vous enlevez le petit lait, au moment que le beurre apparaît, vous aurez un beurre bien mieux débarrassé de l'enveloppe de caseïne qui le renfermait d'abord dans le globule de crème. Vous ne ferez jamais du beurre de première classe à moins de le maintenir à une température uniforme en le faisant. La température qu'il devra jamais s'élever au-dessus de 60°, il vaut mieux qu'elle soit plus basse que cela que plus haute. Je ne suis pas l'avocat de toutes ces belles barattes, et des appareils compliqués. Vous n'en avez pas besoin. Vous demandez simplement à une bonne baratte ce qu'il faut pour baratter suffisamment, sans trop travailler le beurre. Toutes les barattes doivent être faites de manière à pouvoir facilement se nettoyer. Les choses requises pour réussir dans la fabrication du beurre sont: une laiterie bien construite, et à l'abri des changements subits de température; un plancher sec, une propreté parfaite, des appareils pour amener l'eau chaude ou l'eau froide, ou la vapeur; et, en dernier lieu, un lavage modéré du beurre, et la pratique de le saler dans la baratte."

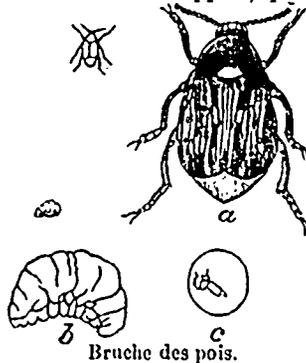
"Si vous voulez faire du bon beurre frais, fermez de premier choix, il n'y a pas de secret; il n'est pas besoin d'une grande connaissance de la chimie; il ne faut qu'apporter une attention ordinaire à quelques principes simples qui étant observés ne permettent de vous garantir que vous obtiendrez un meilleur prix pour votre beurre."

La bruche des pois (*Poa weevil*). (*Bruchus pisi*.)

La bruche, vulgairement appelée *punaise*, est devenue un fléau dans certaines parties de l'Amérique d'où on la croit originaire. C'est en Pensylvanie qu'elle a commencé ses ravages, au commencement du siècle, et de là, elle s'est répandue dans tous les Etats de l'Union et en Canada. Elle a traversé l'océan, et on l'a trouvée aussi en France et en Angleterre.

Il y a quelques années qu'elle a commencé son œuvre de destruction dans notre province. Mais c'est surtout cette année que nous avons eu le plus à nous en plaindre. D'abord, tous les pois importés des Etats-Unis et d'Ontario, pour le jardin potager en étaient infestés pour moitié au moins. De

plus, nos pois récoltés ici l'an dernier, se sont trouvés aussi mauvais sous ce rapport, que ceux importés.



Bruche des pois.

La bruche, *a* dans la gravure ci-jointe, a un peu plus qu'un dixième de pouce de long, elle est couleur de rouille sombre, a une tache blanche sur la partie postérieure du thorax, et plusieurs autres de même couleur sur la place des ailes, au milieu, un peu en arrière. Elle a aussi une autre tache blanche en forme de T sur le bout postérieur du corps. La gravure représente l'insecte considérablement grossi. Il est

à sa grosseur naturelle sur le côté de la gravure.

Aussitôt que la fleur des pois se montre, les bruches apparaissent et quand la jeune cosse est formée, la femelle dépose ses œufs à sa surface, les y collant au moyen d'un fluide qu'elle sécrète à cet effet. Ces œufs sont très petits, beaucoup plus longs que larges, pointus en avant, terminés carrément en arrière, et de couleur jaune. La jeune larve qui éclore en peu de temps est d'une couleur jaune foncé et a la tête noire. Elle se fait aussitôt un chemin à travers la cosse, pénètre dans le premier pois qu'elle rencontre, l'ouverture par laquelle elle est entrée se refermant sur la cosse à mesure que celle-ci grossit, tandis qu'il ne reste qu'un petit point, marquant, sur le pois, l'endroit par où elle a pénétré. La larve se nourrit aux dépens du pois en mangeant sa substance à mesure qu'il croît, prenant ordinairement soin d'en épargner le germe, ce qui fait que les pois qu'elle a fréquentés germent aussi bien que les autres. Lorsque le ver; *b* dans la gravure ci-jointe, replet, mou, de couleur blanche est parvenu à sa grosseur, il fait un trou rond sur un des côtés du pois, *c* dans la gravure, sans cependant le traverser, mais en ne laissant intacte que la peau mince qui le recouvre. Il se change alors en chrysalide, et enfin devient insecte parfait dans le pois, n'ayant plus, pour s'échapper, qu'à briser la mince pellicule que la larve a laissée intacte.

Si la bruche sortait du pois avant qu'on ne soit prêt à le semer, il n'y aurait pas encore trop à se plaindre, car il suffirait de choisir des pois non attaqués. Mais, malheureusement la bruche est encore dans le pois, au printemps, et on se trouve exposé à perdre un tiers ou plus de sa semence. Il faut donc faire attention aux pois que l'on sème, car il arrive que des pois lèvent bien également dans un rang, pour, ensuite, mourir les uns après les autres sans cause apparente, lorsque la bruche finit de les manger en terre. C'est ainsi que la peste se trouve transportée ailleurs. On peut s'assurer, avec assez de certitude de la présence de la bruche dans la semence, en mettant les pois dans l'eau; les bons coulent à fond tandis que ceux qui sont infestés flottent à la surface, plus légers qu'ils sont à cause de la partie mangée déjà par la bruche.

On indique comme moyen de faire périr la bruche dans le pois avant le temps de la semence, celui de les mettre à l'autonane dans un vase rempli à verser, et bouché hermétiquement. Le manque d'air fait dit-on périr l'insecte.

On recommande aussi d'*ébouillanter* les pois au moment de semer. Mais ce remède a été pour moi trop radical, en ce sens qu'il a tué la bête et le pois. Il faut que cette opération soit faite si rapidement, que l'on est très-exposé à tout perdre.

Un troisième remède consiste à mettre debout au fond d'un vase une bouteille de térébenthine, sur le goulot de laquelle on attache un morceau de mousseline, sans y mettre de bouchon. On verse les pois dans le vase, on le bouche

hermétiquement et l'évaporation de la térébenthine tue les insectes.

Enfin, comme la bruche ne reste que peu de temps dans le pois au printemps, on assure qu'on s'en débarrasse d'une manière certaine en semant les pois tard; mais alors gare à la sécheresse et à la moisissure.

Dans tous les cas, si l'on ne veut pas être forcé avant longtemps de ne plus récolter de pois, ce qui priverait beaucoup de nos cultivateurs d'une source de revenu considérable, il faut employer tous les moyens possibles pour combattre la bruche des pois. Je parlerai de son congénère, la bruche des fèves, dans un prochain numéro.

J. C. CHAPUIS.

Rechaussage du blé-d'inde.

Je me suis souvent demandé pourquoi l'on rehausse le blé-d'inde. Je l'ai aussi souvent demandé aux praticiens qui le cultivent depuis longtemps. Or, je dois dire qu'aucune réponse jusqu'à ce jour ne m'a parfaitement satisfait. En effet, quelques-uns m'ont dit qu'ils préfèrent semer le blé-d'inde à la butte, parce que ça le rend moins facile à renverser



Grav. 1.—Blé-d'inde non rehaussé.

par le vent. Or, j'ai vu des champs entiers de blé-d'inde à la butte, versés malgré leur rechaussage, et moi, j'ai cultivé le "Mammoth Sugar Corn" à plat, dans un endroit des plus exposés aux vents, sans qu'il ait versé. Donc, voilà une raison qui ne vaut pas, pour moi, du moins. D'autres personnes prétendent que, dans les terres légères, le rechaussage tient la terre fraîche au pied de la plante. A cela, je réponds que, si l'on examine les deux gravures ci-jointes, on verra, dans la gravure 2 que le rechaussage coupe l'extrémité des racines et les laisse exposées aux rayons du soleil. Mais voici qu'on me dit: c'est vrai que le rechaussage coupe les racines, et voilà pourquoi il est bon de rehausser dans les terres trop violentes, afin d'empêcher une trop forte croissance en tige, aux dépens du grain. Je dois dire que je ne connais pas de

terrains assez riches pour nécessiter cette opération, et s'il y en a, ils sont rares et conséquemment on devrait rarement rehausser. Quant au cas où l'on est dans un terrain pauvre, je suis fondé à croire, pour l'avoir essayé, qu'on ne peut mieux faire que de semer en sillons bien droits. Il me semble que les plantes, espacées de pied en pied dans le sillon et de trois pieds entre les sillons, puiseront plus facilement leur nourriture du sol par leurs racines laissées intactes



Grov 2—Blé-d'inde rehausse.

par la culture à plat, et qui de plus, bénéficieront de la plus grande circulation de l'air et de la lumière, que si elles sont mises par quatre ou cinq en buttes, avec leurs racines coupées tout autour par le rehaussement. Je donne, ci-jointes deux gravures que j'ai empruntées au *Rural New-Yorker*, et qui permettront aux experts de mieux étudier la question, et d'en faire le sujet de leurs investigations, l'an prochain.

En attendant ces essais, je me prononce en faveur de la culture à plat, parceque, par son moyen, j'ai obtenu les meilleurs résultats que j'aie jamais obtenus avec du blé-d'inde, et ce dans des terrains légers, exposés au vent, et peu riches.

J. C. CHAPUIS.

L'Exposition d'Horticulture de Montréal.

L'exposition annuelle de la société d'horticulture de Montréal a eu lieu au rond à patiner Victoria, les 20, 21, 22 et 23 septembre dernier. Le grand intérêt que je porte à ces expositions m'a fait lire avec plaisir la courte mais excellente appréciation suivante qu'a fait de la dernière, le *Vermont Watchman & State Journal*, par la voix de son rédacteur, M. le Dr Hoskins, un des meilleurs horticulteurs du Vermont.

« L'exposition annuelle de l'active société d'horticulture de Montréal a été un vrai triomphe. Les étalages de plantes rares et belles, de fleurs coupées, de légumes potagers et de fruits étaient tous de premier ordre et en grande profusion. Nous avons été heureux de remarquer à cette exposition la présence d'un grand nombre d'amis du Vermont, et nous espérons que les habitants de la partie septentrio-

nale de notre état continueront à faire cas d'une exposition à laquelle ils pourront beaucoup plus puiser de connaissances, au point de vue de l'horticulture, que nulle part ailleurs sur le continent. Le magnifique étalage de pommes rustiques (*hardy*) et de raisins cultivés en plein air (dont il y avait une centaine de variétés, y compris toutes les meilleures espèces) méritait qu'on fit un bout de chemin pour le voir. Le Vermont avait l'honneur d'être représenté en majorité dans le comité de juges choisis pour le département des fruits. La province de Québec fait des progrès rapides dans la culture des fruits, et en exporte déjà de grandes quantités en Europe. Une grande partie de ce succès est due aux travaux de la société d'horticulture de Montréal, et l'on n'est pourtant qu'au commencement de ces bons résultats. »

Tous les horticulteurs de la province de Québec doivent être heureux de lire ces lignes qui font grand honneur à la société qui a fourni à M. le Dr Hoskins l'occasion de les écrire. Après cette haute appréciation, je serai sobre de louanges, me bornant à rendre un juste tribut d'éloges à l'activité, l'énergie et l'habileté déployée par le secrétaire de la société, M. H. S. Evans, à qui est dû, pour une grande partie, le grand succès de la dernière exposition d'horticulture. M. Evans est pour la société d'horticulture de Montréal un homme précieux. D'année en année on constate un travail d'amélioration et de progrès qui révèle chez ce monsieur un esprit observateur, se livrant avec ardeur à une œuvre qu'il chérit et à laquelle il consacre les ressources de son intelligence.

Pour le bénéfice de ceux qui n'ont pas eu l'avantage de visiter l'exposition, je vais faire une rapide revue de ses différents départements. Voici d'abord les réflexions que m'a suggérées l'ensemble. Il m'arrive souvent, dans mes rêveries d'horticulteur enthousiaste, de me composer, en imagination, une serre magnifique dans laquelle je réunis les plus beaux spécimens de chaque plante, choisis parmi ce qu'il y a de mieux dans les serres en existence. Je réunis ainsi dans un même local tout ce que l'imagination d'un rêveur peut trouver de plus parfait, et s'il m'était donné de réaliser ma fantaisie par un coup de baguette magique, je serais le possesseur d'une serre qui serait bien des envieux. Eh bien ! cette serre de fantaisie que je ne posséderai jamais, il m'a été donné de la voir presque au complet en entrant dans le rond à patiner Victoria, le 20 septembre dernier. En effet, figurez-vous des collections de superbes coqueus au feuillage varié, offrant à l'œil toutes les teintes depuis le blanc et le vert jusqu'au jaune orange et au rouge de toutes les nuances, placés en contraste à côté des plus beaux spécimens de bégonias au feuillage ornemental. Faites ressortir, au milieu de tout cela, les tiges élancées des fuchsias, des abutilons, des héliotropes en arbre, des bonvardias, dont le feuillage délicat disparaît à demi sous la profusion des fleurs de toutes couleurs. Au pied de ces plantes, examinez le plus bel étalage possible de bégonias en fleurs. Puis laissez ce beau spectacle pour vous transporter au milieu des plantes tropicales et admirez les palmes et les fougères arborescentes dont le gracieux feuillage se déploie au dessus des cactus, des dracœnas, des crotons, tandis qu'à côté, les pêchers, les orangers et les figuiers essaient de distraire votre regard en flattant en même temps votre appétit. Pour ne pas faire une transition trop brusque, examinez en passant les géraniums, les plantes annuelles ordinaires de nos jardins, représentées par des balsamines dressées comme des soldats en faction, vêtus d'uniformes brillants, par des crêtes de coq (*celosias*) gigantesques capables de faire périr de jalousie les coqs orgueilleux de nos basses-cours. Jetez un regard sur les fleurs coupées, et, changeant de département, venez examiner les légumes de nos jardins qui viennent nous rappeler à la réalité et nous dire que pour

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

de ces liqueurs qui valent mieux que la plupart des vins brevetés du commerce.

Je ne veux pas terminer ce rapport sans mentionner les noms de quelques uns de ceux qui ont eu les honneurs de l'exposition. Messieurs Lévy Charretier et Alfred Miville exposaient de belles pommes de semis qui ont été primées. Messieurs Dr. Dion et Eugène Casgrain ont remporté la palme pour les pommes de Sibérie. Mr. Auguste Dupuis, propriétaire de la pépinière du village des Aulnaies a eu les prix pour les meilleures collections de toutes espèces de fruits, tandis que Madame Dupuis remportait les premiers prix pour ses plantes et ses fleurs. Dans la classe des prunes, MM. F. H. Proulx, propriétaire de la *Gazette des Campagnes*, de LaBastille, B. Pouliot, E. Casgrain, P. G. Verreault, etc. etc. ont été les heureux concurrents. Mr. le Dr. Lavoie de l'Islet a eu des prix pour les raisins et les légumes. Madame B. Pouliot avait une collection de plantes rares et superbes qui ont été primées à bon droit. Mr. le curé Lagucoux, de St-Jean, et les Delles. Dionne ont remporté des prix pour de belles fleurs coupées, en bouquets, couronnes etc.

Des prix ont été aussi accordés pour l'apiculture. Il n'y avait qu'un exposant, Mr. Lapointe; le miel qu'il exposait a été apprécié autrement que de l'ail.

On a eu l'heureuse idée, dès la formation de la société d'horticulture du comté de l'Islet, d'offrir des prix pour la plus grande quantité d'arbres plantés par un seul individu. Les plantations primées cette année sont celles de MM. Dr. S. Roy, Dr. N. Lavoie, et E. Casgrain.

J'aime à attirer l'attention des sociétés d'horticulture en général, sur une excellente méthode mise en pratique par M. Auguste Dupuis pour l'exposition de ses collections de fruits. Dans chaque assiette un des fruits portait une étiquette sur laquelle on lisait le nom, la description de la grosseur, de la forme et de la qualité du fruit, de la force et de la vigueur de l'arbre qui le produit, de sa rusticité, de l'âge auquel il produit, de la quantité de fruit qu'il donne, tous renseignements extrêmement utiles et qui sont très-précieux pour l'instruction du cultivateur qui visite les expositions.

J'ai fait mon rapport un peu détaillé, parceque je crois que nous devons porter une attention toute spéciale aux essais tentés dans le comté de l'Islet. En effet, ces essais, faits dans des conditions climatiques toutes différentes de celles de Montréal et d'Ontario, servent de base aux horticulteurs qui veulent tenter la culture des fruits dans l'Est de la Province. Il importe donc de donner le plus de notoriété possible à ce qui se fait dans cette région, et d'encourager ceux qui se font les éclaireurs dans une voie nouvelle et peu explorée.

J. C. CHAPUIS.

Exposition d'horticulture des sociétés pomologiques des comtés de Shefford et d'Abbottsford.

Les deux sociétés ci-haut nommées se sont donac la main pour tenir une superbe exposition d'horticulture à Granby, les 27 et 28 septembre. Nous regrettons que le rapport de cette exposition nous soit arrivé trop tard pour nous permettre d'en donner les détails. Cependant nous allons tâcher de donner à nos lecteurs une idée du succès dont elle a été couronnée.

Dans le département des fruits il y avait 577 assiettées de pommes, et le Dr. Hurlbut, un des arboriculteurs les plus distingués d'Ontario, dit que l'étalage de pommes à Granby était l'un des meilleurs qu'il ait jamais vus.

L'exposition des raisins cultivés en plein air présentait 72 variétés, dont 25 de blanes, 19 de rouges et 28 de noirs. On en comptait 140 assiettées. On y voyait des étalages faits par MM. Ricketts, Caywood, Dempsey et Arnold, les plus célèbres viticulteurs américains.

Un des traits principaux de l'exposition était une collection

de trente arbres forestiers exposés par M. Charles Gibb. Mr. Gibb a, à Abbottsford, une pépinière où l'on trouve tous les arbres qui étaient représentés dans sa collection à Granby, et c'est certainement le seul endroit en Canada où l'on puisse trouver des spécimens de certaines essences forestières des Etats-Unis, tels que le *Tulip tree*, le *Catalpa*, etc.

Les plantes et fleurs exposées se sentaient un peu de l'époque avancée de la saison, tout en étant cependant dignes d'attention.

Les légumes étaient aussi bien représentés et fournissaient leur contingent à l'intérêt de l'exposition.

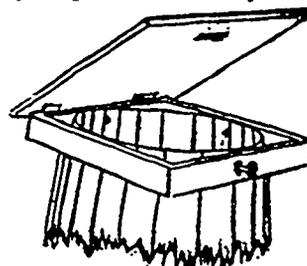
Ces courtes notes ne peuvent donner qu'une idée bien imparfaite de l'exposition de Granby qui a été une des plus remarquables expositions de cette année.

Nous félicitons les directeurs des deux sociétés sœurs sur l'heureuse idée qu'ils ont eue de se réunir pour lutter pacifiquement dans l'arène de l'horticulture, et nous présentons nos félicitations aux heureux vainqueurs dont le manque d'espace nous empêche de donner les noms.

ECONOMIE DOMESTIQUE.

Couvert de baril fermant à clef.

On est souvent dans la nécessité de fermer à clef les barils contenant la fleur, le lard, etc., et on éprouve de la difficulté à y adapter un couvert qui se ferme facilement. La gravure



Couvert de baril.

ci-jointe est celle d'un excellent couvert auquel on adapte avec facilité une serrure ordinaire. Il consiste en un cadre qui s'applique à l'extérieur du baril en s'emboîtant sur ses bords, où on le fixe avec des fiches terminées en vis et que l'on arrête au moyen d'écrous, à l'intérieur du baril. Sur ce cadre, on place un couvert à charnière, et ensuite rien de plus aisé que d'appliquer une serrure. Si le baril vient hors de service, on n'a qu'à dévisser les écrous et à enlever le couvert pour s'en servir sur un autre baril.

J. C. CHAPUIS.

BIBLIOGRAPHIE.

ORNAMENTAL PLANTING.—An essay, by W. C. Barry.

Au moment où je viens de publier deux articles sur les plantations d'ornement, j'ai été heureux de lire la brochure dont je viens de donner le titre, faite par un des meilleurs horticulteurs des Etats-Unis. Je conseille beaucoup à tous mes lecteurs qui lisent l'anglais de se la procurer. Ils y trouveront une foule de renseignements pratiques et utiles. On peut se la procurer moyennant un prix minime, que je ne connais pas au juste, cependant, en s'adressant à "M. W. C. Barry, of the Mount Hope Nurseries, Rochester, N. Y."

Pendant que je suis sur ce sujet, je vais indiquer un moyen de pratiquer une jolie barrière ornementale au moyen d'arbres verts taillés d'une manière spéciale. Les arbres qui se prêtent le mieux à ce travail sont la pruche et le sapin. Je vais essayer d'indiquer de la manière la plus claire possible le mode à suivre pour former une arche semblable à celle indiquée dans la gravure.

En premier lieu, vous plantez vos arbres de chaque côté de la barrière, et les taillez en dehors seulement, suivant la manière indiquée dans la gravure 1, jusqu'à ce qu'ils aient atteint une hauteur de dix ou douze pieds. A cette hauteur, après quelques années de croissance, vous réunissez ensemble les deux têtes en les tordant un peu, et en les attachant, de manière à ce que les deux arbres ne semblent plus en former

qu'un à leur sommet, ensuite on les taille judicieusement, chaque année, de manière à leur faire prendre la forme de la gravure 2. Au bout de huit ou dix ans, on aura une jolie arche de verdure, d'un bien plus bel effet que ne saurait l'in-

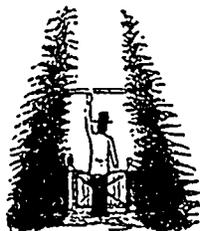


Fig. 1.



Fig. 2.

diquer la gravure. L'amateur qui se livrera à cette fantaisie aura en outre goûté un grand plaisir à suivre, année par année, le résultat de son travail.

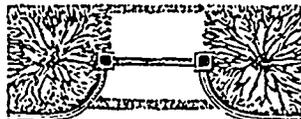


FIG. 3.

Lorsqu'on se propose de faire une arche de ce genre, on doit faire décrire une courbe à la clôture, au point où l'on veut planter les arbres pour cet effet, de manière à pouvoir les planter en ligne avec les poteaux, dont il faut les séparer par un espace de trois pieds, tel qu'indiqué dans la grav. 3.

Rien n'est plus gracieux qu'une arche de ce genre, et il est bien peu d'ornements faits en bois, en fer ou en pierre qui puissent produire un meilleur effet. J. C. CHAPAIS.

Bouturage.

Je viens indiquer à mes lectrices deux manières de faire les boutures qui, j'en suis sûr, leur donneront complète satisfaction. La gravure 1, ci-jointe, représente une méthode de bouturer ou plutôt de marcotter les œillets. Elle consiste



Fig. 1—Bouturage des œillets.



Fig. 2—Bouturage des géraniums.

à entourer la partie de la plante dont on veut faire une bouture d'un cornet formé d'une feuille de plomb enroulée que l'on fixe à la branche au moyen d'une épingle passée à travers. On emplit ce cornet de bon terreau bien pulvérisé, et l'on arrose fréquemment. En quelques jours il se formera des radicelles ou petites racines dans le terreau du cornet, et bientôt, les

racines seront assez fortes pour permettre de détacher la nouvelle plante de la mère et de l'empêcher.

La gravure 2 indique la manière de bouturer les géraniums. Dans ce cas-ci, il s'agit simplement de casser à demi la partie de la tige que l'on veut bouturer, et de la laisser suspendue à la plante. En peu de jours, il se forme un calus à l'endroit brisé, et après la formation de ce calus, on est certain qu'en mettant la plante en terre, elle émettra de suite des racines. Cette méthode est infailible et peut s'appliquer aux abutilons, aux bégonias, aux œillets, aux cactus, etc., etc. Si la plante ne se casse pas facilement, on lui fait une légère incision avec un canif. J. C. CHAPAIS.

LA VIGNE BEACONSFIELD.

Je m'occupe de la culture de la vigne d'une manière spéciale depuis quelques années. Je me suis surtout appliqué à faire des essais pour m'assurer quelles sont les variétés les plus propres à notre climat. Ayant entendu parler d'une nouvelle vigne appelée *Beaconsfield*, je me suis procuré des plants de cette espèce et j'en ai fait une culture soignée, en comparaison avec des vignes d'espèces différentes. Tout en faisant ces essais, j'ai aussi tenu à m'assurer de la provenance de cette vigne *Beaconsfield* tant prônée, et aujourd'hui que je suis complètement renseigné et sur les qualités et sur les défauts de la soi-disant *Beaconsfield*, je viens faire part de mes connaissances au public.

Voici la description du *Beaconsfield* d'après ses propriétaires :

" Pour assurer le succès d'une culture générale de la vigne, dans ce pays, il a fallu faire choix d'une espèce très vigoureuse, et dont les fruits arrivent de bonne heure à maturité, afin d'éviter tous les dégâts causés par les gelées. Ces qualités se trouvent réunies à un haut degré dans la vigne *Beaconsfield*.

" Voilà exactement le motif qui a décidé M. G. F. Gallagher à introduire dans ce pays une vigne qu'il nomme "*Beaconsfield*," vigne tout-à-fait appropriée à la culture en plein air, dans cette province. Elle est très robuste, ayant déjà subi la rigueur de nos hivers canadiens et les gelées du printemps dernier sans en recevoir aucun dommage.

" Elle est très productive, et rapporte peut-être la plus ample récolte que l'on puisse attendre d'une vigne aussi jeune. Son fruit est beaucoup plus hâtif que celui de toute autre variété connue, car il mûrit entre le 21 et le 31 août, dans les années ordinaires.

" La grappe est très fournie; le raisin gros, de couleur noire et richement azuré. Nous avons compté cent grappes parfaites sur une vigne de trois ans."

La première chose à étudier, est la provenance de la vigne *Beaconsfield*. D'où vient-elle, qui l'a produite? C'est ce qu'il a été difficile de savoir pendant longtemps. Cependant, des recherches ont montré que le soi-disant *Beaconsfield*, n'est rien autre chose que le *Champion* ou *Talman*, des Etats-Unis, la plus mauvaise variété de raisin connue. Si l'on veut s'en convaincre, l'on n'a qu'à référer à *The Canadian Horticulturist*, journal publié par la *Fruit growers Association of Ontario*, et dont l'éditeur est Monsieur D. W. Beadle, de St. Catherine, Ontario. On trouve dans le volume II, numéro 2 de ce journal, à la page 28, un article sur le soi-disant *Beaconsfield* qui indique l'origine de ce raisin, et qui n'a jamais été contredit. L'auteur en question mentionne d'abord un extrait du *Montreal Witness*, signé par J. H. Menzies, daté de Pointe-Claire, le 11 novembre 1878, dans lequel il est dit par le signataire Menzies " qu'il a planté une variété de vigne découverte seulement depuis deux ou trois ans et appelée maintenant "*Beaconsfield*," que cette variété est entièrement dépourvue d'acidité, qu'il a planté en 1877, au printemps, deux mille cinq cents plants de cette variété, et qu'il a pris ses mesures pour en planter quatre mille le printemps suivant, (1879)..... " Puis, le *Horticulturist* continue: " L'attention de l'éditeur du *Canadian Horticulturist* fut attirée sur ce nouveau raisin par un des directeurs de la *Fruit Growers Association*, qui lui demanda de publier l'article mentionné plus haut, pour l'avantage des membres qui porteraient intérêt à un raisin si hâtif, d'une si grande valeur. L'éditeur écrivit à M. Menzies, lui demandant l'histoire de ce raisin, sa provenance, par qui il avait été en premier lieu cultivé et introduit, mais jusqu'à présent (février 1879) on n'a reçu aucune réponse de M. Menzies. Cependant l'éditeur a reçu d'autres sources, les circulaires suivantes: "... Suit un autre article du *Daily Witness*, signé encore J. H. Menzies, dans lequel le signataire dit: qu'il s'est assuré les services d'un pépiniériste pratiqué, Mr. Geo. F. Gallagher, celui qui lui avait fait connaître le *Beaconsfield* " Puis vient une carte signée, *Menzies & Gallagher*, et enfin l'article de *The Horticulturist* se termine comme suit:

" Enfin une lettre fut reçue d'un monsieur, disant qu'il avait vu

" M. Gallagher, l'associé de M. Menzies, qui lui dit que le Beaconsfield est une nouvelle variété obtenue de semis à Rochester, New York, et qui est venue à sa connaissance par M. Menzies. Des informations furent alors prises auprès des pépiniéristes les plus importants et les mieux informés et des marchands de vignes de Rochester, mais tous répondirent qu'il n'avaient jamais entendu parler du Beaconsfield et dirent qu'ils pensaient qu'aucun raisin de ce nom n'aurait pu être cultivé d'une manière un peu considérable aux environs de Rochester en dehors de leur connaissance, et que la description donnée dans la circulaire de Menzies et Gallagher, était très semblable à celle du Champion."

" Vers le même temps on apprit que M. Gallagher l'appelait ainsi (le Champion) lorsqu'il le vendit à M. Menzies, et que M. Menzies avait dit à d'autres qu'il avait planté cinq cents vignes Champ on. Partant de cet indice, nous nous sommes assuré que Geo. F. Gallagher a résidé dans les environs de Rochester depuis son enfance; que, pendant quelque temps, il a eu pour occupation de vendre des arbres et autres produits de pépinière, comme commis et marchand voyageur, et que, dans le printemps de 1877, il acheta trois mille cinq cents vignes Champion."

" On nous informe de plus que Menzies et Gallagher n'ont pas encore cultivé de jeunes vignes de leur soi disant Beaconsfield, en assez grande quantité pour fournir les quatre mille vignes de plus que M. Menzies dit vouloir planter le printemps prochain (1879) et que toutes les vignes de cette espèce qu'ils vendent pour être plantées au printemps de 1879, doivent venir de Rochester."

" Il n'y a donc qu'une conclusion possible à tirer de ces faits : le Beaconsfield n'est que le Champion sous un autre nom. Sous ce nom, la société Menzies et Gallagher offre en vente des vignes Champion pour le modeste prix de douze piastres la douzaine, vignes qui sont offertes dans les catalogues de pépinière de Rochester à cinquante centins chaque, et qu'on peut avoir à deux ans de croissance, pour quinze piastres le cent et cent vingt-cinq piastres le mille. Que personne, après cela, nous demande "qu'il signifie un nom ?" Un nom signifie beaucoup. Un nom peut doubler la valeur d'une vigne si vous ne la connaissez pas sous un contre nom. Que signifie un nom ? Un nom peut signifier ce qu'un homme a de plus cher—l'honneur.—" Les italiques sont de moi

L'Horticulturist publiait cet article en février 1879, et rien de ce qu'il affirme n'a été refuté. Donc, le Beaconsfield est le Champion, et au commencement de la vente du Beaconsfield, on a vendu comme vigne nouvelle, acclimatée au Canada, une mauvaise vieille vigne prise à Rochester—première tromperie.—

Le second point à étudier est celui de la production. On prétend que la vigne Beaconsfield est très productive et surtout donne, étant très jeune, une récolte probablement plus forte que n'importe quelle autre vigne. J'ai fait des essais sur ce point et je dois dire que des vignes Beaconsfield que j'ai laissées venir à fruit à deux ans, en sont presque mortes à la peine, comme il arrive d'ailleurs aux autres vignes. A trois ans, elles m'ont donné autant, mais certainement pas plus que d'autres variétés cultivées au même endroit avec le même soin. Mon expérience en cela est d'accord avec celle de plusieurs viticulteurs. Donc, pas de raison pour préférer le Beaconsfield à une autre vigne sous ce rapport.

Le troisième point est celui de la rusticité. On a dit que le Beaconsfield est la plus rustique de toutes les vignes. Le Beaconsfield, d'après mon expérience et celle de viticulteurs en renom, requiert ni plus ni moins de soins que les autres variétés. Il périclite si on le laisse à découvert en hiver. Seulement, comme certaines autres variétés, telles que le Massasoit par exemple, il fait beaucoup de bois en peu de temps, ce qui, je le comprends, est une grande qualité pour le marchand de vignes. Pas d'intérêt spécial, par conséquent, à acheter le Beaconsfield à cause de sa rusticité.

Me voici maintenant arrivé au moment d'examiner le cheval de bataille des propriétaires du Beaconsfield, le quatrième bon point de cette vigne, sa grande hâveté. Le Beaconsfield est, dit-on, beaucoup plus hâtif que toute autre variété connue. A ceci je réponds, et ce avec connaissance de cause: dans les comtés du Rouville, de l'Islet, de Verchères, le Hartford Prolific a mûri au moins dix jours avant le Beaconsfield, et d'autres variétés, me dit-on, telles que le Creveling, le Early Dawn, etc., en ont fait autant. Je pourrais, au besoin, donner les noms de viticulteurs bien connus prêts à affirmer ce fait. A bas, donc, la raison de hâveté pour acclimater le Beaconsfield de préférence à un autre.

En cinquième lieu, voyons quelle est la qualité du Champion devenu Beaconsfield à cause des rigueurs de notre climat. Ça ne sera pas long: le Beaconsfield est détestable, le parenchyme en est dur, les pépins sont énormes, il y a entre le parenchyme et la peau qui est épaisse, une substance âcre, acide, astringente, qui, après que vous avez mangé le fruit, vous laisse une saveur d'une sensation désagréable, dans la bouche. Mais ici, je m'attends que bien des personnes vont me dire: halte là ! il y a assez longtemps que vous dénigrez

notre misin; quant à sa qualité, vous allez trop loin, nous en avons et le trouvons bon. A cela, je répondrai ceci: Lorsque j'étais enfant, j'adorais les petites pommes dures et acides de nos pommiers sauvages canadiens. J'ai souvenance de deux ou trois indigestions bien conditionnées, causées par cette adoration. Une fois que j'ai eu mangé des fameuses, j'ai cessé de manger des autres. Je dirai donc: une fois que vous aurez mangé de bon raisin, vous arracherez votre Beaconsfield, et c'est ce que fait cet automne un de mes amis, qui aimera longtemps le Beaconsfield, mais guère à la fois. Mais m'objectera-t-on encore, s'il se vend bien sur le marché, qu'est-ce que cela nous fait qu'il soit mauvais. Un monsieur de mon voisinage qui en a eu une jolie récolte l'an dernier, m'a dit n'avoir pu trouver trois centins la livre pour son raisin, et bien d'autres m'en ont dit autant. Et cela se comprend bien, car le Beaconsfield est mauvais, très mauvais, excepté pour celui qui ne peut en avoir d'autre, ou qui en a planté cinq cents pieds et qui ne veut pas passer pour s'être fait tromper, ou encore pour celui qui, comme messieurs Gallagher et Gauthier, en a à vendre.

Et pourtant ce Champion déguisé se vend cinquante centins le pied, tandis que si vous vouliez en avoir malgré sa pauvre qualité, je puis vous en procurer pour cinq piastres le cent, vignes de deux ans.

Maintenant, on va peut être me demander pourquoi je décrie ainsi ce pauvre Beaconsfield; simplement pour detromper nos braves cultivateurs qu'induisent en erreur une troupe d'agents qui parcourent les campagnes pour leur imposer leurs vignes. C'est triste à dire, mais la vigne Beaconsfield a été préconisée par toute la presse de la province, qui a publié et publie encore force réclames en sa faveur. Il y a plus que cela. Quelqu'un a sur l'emplacement où est sise sa maison, au delà de cent vignes Beaconsfield. C'est le même qui me disait le printemps dernier, qu'il n'a pu avoir trois centins pour son raisin. Malgré cela, je vois une lettre dans le catalogue de messieurs Gallagher et Gauthier, qui tend à dire que le Beaconsfield a, dans cette localité, donné grande satisfaction, et cette lettre est écrite par le père de ce quelqu'un, qui demeure tout près de son vignoble. Et pourtant, ce que ce monsieur m'a dit, il l'a répété à qui a voulu l'entendre savoir: qu'il voudrait n'avoir jamais planté ces vignes. Si tous les certificats insérés dans le catalogue valent celui-là, on peut y avoir grande confiance.

Et pourtant, l'an dernier, le vignoble Beaconsfield a eu un diplôme à l'exposition de Montréal, et à Montréal encore une mention honorable en 1881. Seulement la mention honorable de cette année, pourrait bien devenir peu honorable. C'est du moins, ce que fait pressentir la lettre ci-jointe adressée dernièrement à M. le rédacteur du journal d'agriculture, par un des juges du département des fruits, qui m'a dit en outre, à moi-même, que la susdite mention à été extorquée—voici le texte de cette lettre:

M. le Rédacteur,

Veillez donc m'informer comment MM. Gallagher et Gauthier ont obtenu une mention honorable pour collection de raisin et ce sans explication de la nature de la collection?

Voyez donc si le livre remis par les juges du département de l'Horticulture à M. Georges Leclerc, contient des notes à ce sujet par les juges. Si les juges n'ont pas fait de mention honorable, de quelle manière a-t-on obtenu une carte que M. Georges Leclerc a refusé de donner?

Quel but avaient MM. Gallagher et Gauthier d'exhiber une collection de raisins importés sans payer d'entrée et sous le nom de Beaconsfield Vineyard? A-t-on intention de faire croire au public que la vigne Beaconsfield peut produire du raisin Champion, Rebecca, Isabella, Delaware et les Rogers. Il me semble que le public a été assez trompé par le changement du nom de Champion à Beaconsfield (tel que l'a démontré si clairement et facturé en main l'Horticulturist publié par M. Beadle, à Ste-Catherine, Ont.,) qu'au moins on ne devrait pas continuer indirectement le même système.

Pour ma part, je proteste contre les moyens employés pour obtenir la carte mention honorable du Beaconsfield Vineyard, pour des raisons obtenues à l'étranger.

UN DES JUGES.

Montréal, 20 septembre, 1881.

Après cela, je tire l'échelle, présentant mes condoléances à ceux qui ont été trompés et espérant que les trompeurs en auront pour leur compte cette fois-ci. Il est pourtant vrai qu'on ne saura jamais si c'est M. Gallagher qui a fait connaître le Beaconsfield à M. Menzies, ou si c'est M. Menzies qui a fait connaître le Beaconsfield à M. Gallagher.

J. C. CHAPUIS.

ECHO DES CERCLES.

Cercle agricole de Ste. Croix, comté de Lotbinière.—D'après un rapport que nous adresse M. le secrétaire, nous voyons que ce cercle

fondé au mois de mars, est dans la bonne voie, et nous sommes heureux du travail fait par ses membres, travail très-raisonné, comme on le verra par l'extrait suivant du rapport que l'on nous adresse :

Dans les différentes assemblées que nous avons eues, nous nous sommes occupés de la préparation des engrais, de l'amélioration du sol, de la culture sarclée, des assolements et toujours au point de vue de la culture du blé.

Plusieurs d'entre nous font des expériences sur l'emploi de la chaux et de la terre noire, du plâtre et du sel mêlé au fumier, dont nous verrons plus tard le résultat.

Si nous pouvons avoir du bon phosphate de chaux, nous espérons de voir revenir le temps passé, où les poutres des greniers ployaient sous le fardeau des tas de blé.

A la séance du mois d'avril dernier, M. le Dr. Rinfret nous donna une très-bonne lecture sur la culture générale, en quatre points, savoir : l'épandage, les engrais, les assolements et le nettoyage des terres.

RÉMI DESROCHERS, secrétaire.

Cercle agricole de Sherbrooke.—Le cercle agricole de Sherbrooke tient ses séances mensuelles régulièrement et les questions les plus pratiques s'y discutent avec un grand intérêt. Les trois dernières séances ont été consacrées à la question de l'élevage du bétail et de l'amélioration des terres.

Plusieurs nouveaux membres ont été enrôlés.

Cercle agricole de St. Alexandre.—L'inauguration solennelle de ce cercle a eu lieu le 10 du courant. L'espace ne nous permet pas de donner les détails de la fête vraiment magnifique faite à l'occasion de cette inauguration. Qu'il nous suffise de dire que son éclat était rehaussé par la présence de sa Grandeur Mgr l'Archevêque de Québec, de treize membres du clergé, de l'hon. J. C. Chapais, sénateur, de M. Firmin Proulx, éditeur de la *Gazette des Campagnes*, etc., etc. Il y a eu messe solennelle en l'honneur de St. Isidore, patron du cercle, conférences par MM. le Dr. Dionne, rédacteur du *Courrier du Canada*, et Ed. A. Barnard, directeur de l'agriculture, discours par l'hon. M. Chapais, etc. Enfin tout a été beau dans cette démonstration qui fait grand honneur à son organisateur principal, M. le notaire Alexandre Gagnon, secrétaire du nouveau cercle. Nous n'avons qu'un souhait à faire, à nos amis de St. Alexandre, pour la prospérité de leur cercle, celui d'un avenir aussi brillant que le début.

Rapport d'un Commissaire Canadien sur les marchés anglais.

(Traduit de l'Anglais.)

Dans une conversation que j'ai eue avec des bouchers et des marchands anglais, j'ai constaté chez tous les mêmes idées au sujet du commerce de bétail canadien, savoir : que le meilleur temps pour transporter le bétail est depuis février jusqu'à août ; que le bétail nourri à l'herbe devrait recevoir du grain pendant quelques semaines avant son départ, afin de s'accoutumer graduellement à la nourriture sèche qu'il recevra pendant le voyage ; que le bétail engraisé à l'étable arrive en bonne condition et sans avoir perdu d'embonpoint, mais que le bœuf d'herbe diminue considérablement. Unaniment ils demandent à grands cris : " *Pourquoi vos cultivateurs ne se servent-ils pas de meilleurs taureaux ?* Nous savons que vous pouvez élever d'aussi bon bétail que n'importe qui, car nous en avons vu vendre publiquement le printemps pour £45 par tête, mais parmi le bétail ordinaire que vous envoyez, il n'y a pas dix animaux qui paient leurs dépenses. Envoyez les de bonne race et de bonne qualité, et si, par accident, il arrive qu'ils soient tellement endommagés qu'ils ne puissent être tués pour le marché, vous les vendrez à leur pleine valeur pour être mis à l'herbe pour quelques semaines. Mais aucun herbager anglais ne songerait à acheter les spécimens rustiques et grossiers que pour la plupart vous envoyez, et si vos cultivateurs étaient fermiers au lieu d'être propriétaires, ils seraient bien obligés d'élever de meilleur bétail " " On pourrait de plus faire un bon commerce pour l'élevage, si on pouvait avoir du bœuf de la qualité voulue. Des bœufs de deux ans de la qualité dont nous parlons, vaudraient plus sur le marché que les grossiers et vieux animaux, vaches et bœufs que vous envoyez. " J'ai pris des informations en ce qui concerne le profit retiré du commerce de bétail vivant, pour le Canada. L'opinion générale est que

notre bétail vaut certainement un centin de plus par livre que le bétail américain, mais que, par suite de la grande compétition qu'il y a pour l'espace, et des accommodements restreints de transport de Montréal, ou plutôt du monopole de transport accaparé par une couple de puissantes compagnies, nos cultivateurs perdent ce bénéfice, vu que l'expéditeur a à payer le surplus pour chaque tête, en plus de ce qu'on paie, de New-York, l'expéditeur américain.

Même plainte au sujet du mouton. " *Pourquoi vos cultivateurs ne nous envoient-ils que des béliers et des vieilles brebis ? Les moutons valent de cinq à huit centins de plus par livre. " Pourquoi ? Parce qu'ils contiennent beaucoup plus de chair qui est de la viande maigre de bien meilleure qualité. Pour obtenir le plus haut prix du marché, les éleveurs de moutons devraient croiser leur race commune avec les Downs, et garder les agneaux pour en faire des moutons. " Quelle variété de Downs recommanderiez-vous ? " Les Southdowns ou le Hampshire, vu qu'ils donnent plus de chair. Vos moutons ont des charpentes assez fortes, mais ils donnent trop de gras ou de suif. Les grands Downs, tels que les Oxfords ou les Shropshires, ne vous donneraient pas autant de maigre que les petites variétés, plus pures, de Downs. "*

En compagnie de M. Dyke, agent de la Puissance, à Liverpool, je suis passé chez quelques-uns des plus forts importateurs de produits américains. On nous a bien reçus, et on nous a donné toutes les facilités pour examiner et goûter les différentes marques de fromage et de beurre. Les meilleurs beurres viennent des États de l'Ouest ; on venait justement de recevoir une magnifique consignment de l'Illinois ; nous en examinâmes plusieurs tinettes, et les trouvâmes de qualité, goût et couleur uniformes,—de fait, comme nous le dit le marchand : " Une est un échantillon de toutes les autres. Je puis envoyer toute cette consignment à mes pratiques en toute confiance, sans en ouvrir une seule ; elles sont toujours toutes semblables. " Ayant demandé à voir du beurre canadien, on en ouvrit plusieurs tinettes, mais pas une n'était uniforme, excepté, il me fait peine de le dire, qu'elles étaient uniformément mauvaises, sans consistance, ayant mauvais goût, et présentant plusieurs couleurs. A la question, " quel serait le remède pour nous ? " on répondit : " le seul remède est l'établissement des crémeries ; autrefois le beurre de ce district, " montrant celui de l'Illinois, " n'était pas meilleur que le vôtre. Maintenant c'est le plus beau qui soit importé à Liverpool, et il est meilleur que tout ce que nous pouvons avoir d'Irlande. "

Poids du bétail avant et après la mort.

Mr. J. B. Lawes l'éminent chimiste de Rothamsted, a eu l'obligeance de nous envoyer une brochure publiée il y a vingt ans, dans laquelle sont rapportées des expériences faites par lui et son habile collègue, le Dr. J. H. Gilbert, sur " La composition du bœuf, du mouton, et du porc, et sur leur augmentation en poids pendant l'engraissement. " Cette brochure est une réimpression du *Journal* de la société royale d'agriculture (vol. 21, partie II) et, bien que ces expériences datent de plusieurs années, les conclusions auxquelles sont arrivés MM. Lawes et Gilbert sont encore d'un intérêt vital pour la génération présente de propriétaires et d'engraisseurs de bétail. Ces conclusions peuvent se résumer comme suit :

I. NOURRITURE ET AUGMENTATION DE POIDS.

1. Des bœufs à l'engrais, recevant une quantité libérale de bonne nourriture, composée d'une proportion raisonnable de tourteaux ou de grain, d'un peu de foin ou de paille hachée, de racines ou autre substance succulente, soignés avec discernement, consommeront, en moyenne, 12 à 13 lbs. de la matière sèche de cette nourriture, par semaine, pour chaque 100 lbs. de leur poids vivant, et devront donner 1 lb. d'augmentation pour chaque 12 ou 13 lbs. de substance sèche ainsi

consommée. Des moutons engraisés sous les mêmes circonstances (mais avec une plus petite proportion de foin ou de paille) consommeront environ 15 lbs. de ce mélange, par semaine, pour chaque 100 lbs. de leur poids vivant, et devront donner, pendant une longue période, 1 lb. d'augmentation pour environ chaque 9 lbs de leur nourriture. Si la nourriture est de bonne qualité, les bœufs et les moutons peuvent donner le plus haut montant possible d'augmentation pour une quantité donnée de la substance sèche de leur nourriture, même si cette nourriture contient un montant total de 5 parties de substances non azotées, contre 1 de composés azotés.

2. Les cochons recevant une quantité libérale de nourriture composée principalement de grain consommeront de 26 à 30 lbs par semaine de la substance sèche de cette nourriture. Ils devront donner 1 lb. d'augmentation par chaque 4 ou 5 lbs. de la substance sèche de leur nourriture. Ils peuvent donner le plus haut montant possible d'augmentation pour une quantité donnée de substance sèche de cette nourriture, même si elle contient un montant total de 5 ou même 6 parties de substance non azotée contre 1 de composés azotés.

(Les céréales contiennent en moyenne au moins 6 parties de matières entièrement non azotées pour 1 de composés azotés ; et les graines légumineuses, ne contiennent souvent pas plus que 2 parties non-azotées pour 1 azotée. Les tourteaux de résidu d'huile et le grain importé contiennent généralement plus que les six-septièmes, et le grain du pays, le foin, etc, moins que les six-septièmes de leur poids, de "substance sèche." Les navets ordinaires contiennent généralement environ un douzième ; les navets de Suède, environ un neuvième, les mangolds environ un huitième, et les patates environ un quart de leur poids, "de substance sèche.")

3. 5 ou 6 parties de substances entièrement non-azotées pour 1 de composé azoté dans la nourriture servant à l'engraisement des bœufs, des moutons et des cochons, produiront une augmentation de poids composée en grande partie de graisse. Pour les premiers temps de la croissance et de l'engraisement il est désirable que la proportion de matières non-azotées pour 1 partie de composés azotés soit moins considérable.

4. Si l'on prend en considération le coût des substances, et la plus grande valeur du fumier qu'elles produisent si elles sont riches en azote, on verra qu'il est plus profitable pour le cultivateur de se servir, même jusqu'à la fin de l'engraisement, d'une plus grande proportion de matières azotées dans la nourriture de son bétail qu'il n'est nécessaire pour produire le plus haut montant possible d'augmentation en poids vivant pour une quantité donnée de la substance sèche de la nourriture.

II. PROPORTION DES PARTIES.

1. En proportion de leur poids, les bœufs ont l'estomac et son contenu bien plus gros que les moutons, et ceux-ci l'ont beaucoup plus gros que les cochons ; les cochons ont les intestins et leur contenu beaucoup plus gros que les moutons, et ceux-ci les ont beaucoup plus gros que les bœufs. Les bœufs, les moutons et les cochons ont les autres organes intérieurs à peu près égaux en proportion de leur poids, savoir, le cœur et l'aorte, les poumons et le canal respiratoire, le foie, le fiel et son contenu, le pancréas, la rate, en poids total. Ils ont aussi à peu près la même proportion de sang, le cochon en ayant un peu moins.

2. En proportion de leur poids, les moutons ont une plus grande quantité de gras ne faisant pas partie de la chair, à l'intérieur, que les bœufs, et les cochons en ont une bien moins grande quantité que les deux derniers.

3. Pendant l'engraisement des bœufs, des moutons et des cochons, les organes intérieurs augmentent en poids mais ils diminuent en proportion du poids de l'animal.

4. L'une des parties formant les déchets, savoir, le gras qui ne fait pas partie de la chair, augmente continuellement

en poids et augmente aussi en proportion du poids total de l'animal à mesure que celui-ci grossit et engraisse.

5. A mesure que les bœufs, les moutons et les cochons grossissent et engraisent, le montant total de "déchets" augmente continuellement, mais diminue en proportion du poids total de l'animal, la "carcasse" augmente continuellement, et aussi en proportion du poids total de l'animal.

6. Les bœufs élevés avec soin, modérément gras, devraient avoir une carcasse pesant de 58 à 60 pour cent de leur poids vivant, lorsqu'ils sont à jeun, lorsqu'ils sont excessivement gras la carcasse devrait peser de 65 à 70 pour cent. Les moutons modérément gras (tondus) devraient avoir une carcasse pesant environ 58 pour cent de leur poids vivant, à jeun : les moutons excessivement gras, une carcasse pesant 64 pour cent ou plus. Les cochons modérément gras tués pour faire du porc frais, devraient avoir (y compris la tête et les pattes) une carcasse pesant environ de 80 à 82 pour cent de leur poids vivant. Les gros cochons bien engraisés, tués pour le lard salé, donneront une bien plus forte proportion. Mais dans chacune de ces trois classes d'animaux, la proportion variera cependant beaucoup, selon la race, l'âge et la condition.

7. 65 à 70 pour cent de l'augmentation d'un mouton modérément gras (âgé de 1½ à 1¾ an) pendant les six derniers mois d'un engraissement fait libéralement peuvent être considérés comme carcasse vendable. 75 à 80 pour cent de l'augmentation d'un mouton très-gras (âgé de 1¾ à 2 ans) pendant les six derniers mois d'un engraissement fait libéralement peuvent être considérés comme carcasse vendable. Environ 90 pour cent de l'augmentation d'un cochon modérément gras, pendant les deux ou trois derniers mois d'un engraissement fait libéralement, peuvent être considérés (y inclus la tête et les pattes) comme carcasse vendable.

8. Lorsque la nourriture employée pour l'engraisement des bœufs, des moutons et des cochons contient moins que 5 parties de matières non-azotées pour 1 partie de composés azotés, la proportion d'augmentation totale, pour un montant de la substance sèche de la nourriture n'augmentera pas en proportion de l'augmentation de composés azotés, la proportion de carcasse en rapport avec le poids vivant sera probablement un peu moindre, et la carcasse elle-même sera probablement plus osseuse et plus maigre, et conséquemment moins grasse.

III. COMPOSITION CHIMIQUE DES ANIMAUX.

1. (Mettant de côté le contenu de l'estomac et des intestins) le corps complet d'un veau contient environ 34 parties de substance entièrement sèche ; celui d'un bœuf gras, 48½, celui d'un agneau gras, près de 44 ; celui d'un mouton gras, environ 50, celui d'un mouton très-gras, près de 60 et celui d'un cochon modérément gras environ 55 pour cent. Parmi les animaux plus maigres, le corps d'un bœuf demi-gras contient 40½, celui d'un mouton d'élevage 36½, celui d'un cochon d'élevage 39½ pour cent, de substance sèche.

2. Le corps complet d'un veau gras (comprenant en conséquence outre la chair, la peau, le poil ou la laine, les os et les organes intérieurs) contient 15½ parties de composés azotés secs, celui d'un bœuf gras, 14½, celui d'un agneau gras 12½, celui d'un mouton gras 12½, celui d'un mouton très-gras, 11, et celui d'un cochon modérément gras, 11 pour cent. Les animaux d'élevage contiennent de 2 à 3 par cent de plus de composés azotés, que les mêmes animaux gras.

3. Le corps complet d'un veau gras contient environ 14½ parties de graisse sèche, celui d'un bœuf gras, 30, celui d'un agneau gras, 28½, celui d'un mouton gras, 35½, celui d'un mouton très-gras, 45½, et celui d'un cochon modérément gras, 42 par cent.

4. A l'état d'élevage, le corps complet des veaux contiendrait probablement de 3½ à 4 pour cent, celui des bœufs de 4½ à 5 pour cent, celui des moutons de 3 à 3½ pour cent, et celui des cochons de 2½ à 3 pour cent de matière minérale.

5. A l'état d'engraissement, le corps complet des veaux et des bœufs contiendra probablement de $3\frac{1}{2}$ à 4 pour cent, celui des agneaux et des moutons de $2\frac{1}{2}$ à $2\frac{3}{4}$ pour cent et celui des cochons de $1\frac{1}{2}$ à $1\frac{3}{4}$ pour cent de matière minérale.

6. La matière minérale des corps entiers des animaux peut être considérée comme contenant en moyenne, plus de 40 pour cent d'acide phosphorique, et environ 6 pour cent de potasse.

7. La composition moyenne de 6 animaux analysés lorsqu'ils étaient bons pour la boucherie, a été trouvée être: environ 3 pour cent de matière minérale, 13 pour cent de composés azotés, et 33 pour cent de graisse, en tout un total d'environ 49 pour cent de matière sèche, et 51 pour cent composé d'eau, et du contenu des estomacs et des intestins.

8. Même dans ce qu'on appelle l'état d'élevage, ou l'état maigre, le corps complet des bœufs, des moutons et des cochons, peut contenir plus de graisse sèche que de composés azotés secs.

9. Le corps complet d'un bœuf modérément gras contient plus que deux fois autant de graisse sèche que de composés azotés secs, celui d'un agneau gras plus que deux fois autant, celui d'un mouton gras, près de trois fois autant, celui d'un mouton très gras quatre fois autant, et celui d'un cochon modérément gras près de quatre fois autant.

10. La proportion de matière minérale dans le corps des bœufs, des moutons et des cochons, suit en augmentation ou en diminution la proportion des composés azotés.

11. La carcasse d'un bœuf modérément gras contiendra probablement un total de 50 à 55 pour cent de matière sèche, en tout, celle d'un mouton modérément gras, un total de 55 à 60 pour cent, celle d'un mouton très-gras, un total de 65, ou plus, pour cent, celle d'un cochon modérément gras, un total de 60 à 65 pour cent, et celle d'un cochon très-gras, encore plus. La carcasse d'un agneau gras contient environ 50 pour cent, comme total de matière sèche et la carcasse d'un veau, seulement de 35 à 40 pour cent.

12. La carcasse d'un bœuf modérément gras contiendra probablement 2 ou $2\frac{1}{2}$ fois autant de gras que de composés azotés, celle d'un mouton modérément gras, de 3 à 4 fois autant, celle d'un mouton très-gras, de 5 à 6 fois, celle d'un cochon tué pour faire du porc frais, environ 4 fois, et celle d'un cochon tué pour faire du lard salé une proportion beaucoup plus forte.

IV. COMPOSITION DE L'AUGMENTATION.

1. L'augmentation d'un bœuf nourri libéralement consistera probablement dans les six derniers mois de son engraissement en un total de 70 à 75 pour cent de matière sèche, dont 60 à 65 parties seront de la graisse, 7 ou 8 parties des composés azotés, et environ $1\frac{1}{2}$ partie de la matière minérale.

2. L'augmentation d'un bœuf nourri libéralement, consistera probablement dans les 5 ou 6 derniers mois de son engraissement en un total de 75, ou plus, pour cent de matière sèche, dont 65 à 70 parties seront de la graisse, 7 ou 8 parties seront des composés azotés, et environ $1\frac{1}{2}$ partie de la matière minérale.

V. RAPPORT ENTRE LES ÉLÉMENTS DE L'AUGMENTATION ET CEUX DE LA CONSOMMATION.

1. Un mouton qu'on engraisse pour le boucher au moyen d'une bonne nourriture mêlée renverra rarement plus que 3 pour cent de la matière minérale consommée. Sa proportion exacte dépendra beaucoup de la proportion de matière minérale en rapport avec les éléments organiques digestibles de la nourriture. Il renverra probablement moins que 5 pour cent de l'azote consommé, si la nourriture est comparativement riche, et plus que 5 pour cent, si elle est comparativement pauvre en azote. Il devra emmagasiner environ dix parties de graisse pour chaque 100 parties de substances non-azotées consommées.

2. Un cochon, nourri libéralement d'éléments propres à l'engraissement renverra probablement de 6 à 10 pour cent

de l'azote consommé. La proportion sera d'autant moins grande que la nourriture sera plus riche, et d'autant plus grande que la nourriture sera plus pauvre en azote. Il devrait emmagasiner 20 parties, ou plus, de graisse, pour chaque 100 parties de substances non-azotées consommées.

3. Un mouton qu'on engraisse pour le boucher, au moyen d'une bonne nourriture mêlée devrait donner 9 parties de matières sèches d'augmentation, consistant d'environ 8 parties de graisse, 0.8 ou 0.9 parties de substance azotée, et 0.2 partie de matière minérale pour chaque 100 parties de matières sèches consommées. Conséquemment, plus de 90 parties des substances sèches consommées sont rejetées par expiration, transpiration, ou déjection.

4. Un cochon, nourri libéralement d'éléments propres à l'engraissement devrait donner 15 à 18 parties de matières sèches d'augmentation, consistant de 13 à 16 parties de graisse, de $1\frac{1}{2}$ à 2 parties de substances azotées, et de moins de 0.2 partie de matière minérale, pour 100 parties de substances sèches consommées. Conséquemment il y aura de 82 à 85 parties de la matière sèche consommée, qui sont rejetées par expiration, transpiration ou déjection.

5. On a vu des cochons emmagasiner quatre ou cinq fois en autant de graisse qu'il leur était fourni toute préparée dans leur nourriture. Si la graisse faite était produite par l'amidon, il en faudrait environ $2\frac{1}{2}$ parties pour la production de 1 partie de graisse. Si la graisse était ainsi produite, environ un tiers de toute la substance sèche consommée dans la nourriture donnée pour l'engraissement contribuerait d'une manière à peu près directe à la formation d'environ la moitié de son montant d'augmentation en matière sèche. Dans le cas supposé ici, deux tiers environ, seulement (au lieu de 82 à 85 par cent) de la substance sèche de la nourriture, seraient rejetés par expiration, transpiration ou déjection, pour contribuer directement à l'augmentation.

La valeur comparative de nos substances alimentaires ordinairement employées pour l'engrais, comme source d'augmentation de nos animaux pour la vente de la viande, dépend plutôt de la quantité de leurs éléments non-azotés digestibles et assimilables, que du montant de leurs éléments azotés. Mais comme source de fumier pour l'engrais, plus forte sera leur proportion de composés azotés, plus grande sera leur valeur.

(Traduit de l'anglais.)

Ammoniaque à bon marché.

Il semble enfin y avoir une chance de se procurer de l'ammoniaque, à plus bas prix qu'auparavant. On a inventé un nouveau procédé pour traiter le charbon dans la confection du gaz qui fonctionne avec grand succès à Bessèges, et aussi aux usines de la Great Western Railway Company à l'Addington, Londres. Mr. N. Angus Smith, inspecteur, d'après les actes des alcalis, rapporte que l'augmentation dans la production de l'ammoniaque pour chaque tonne de charbon converti en coke est quelque chose de prodigieux. Comme le monsieur en question est un homme de science pratique, je suis porté à croire, qu'il y a quelque chose de vrai, en cela. Je suppose que ça ne sera pas grand différence pour nous, vu que nous continuerons probablement à envoyer, comme de coutume, notre sulfate d'ammoniaque en Angleterre. A. R. J. F.

"L'Album des Familles."

L'Album des Familles est une revue littéraire mensuelle publiée depuis plusieurs années, à Ottawa, par Mr Stanislas Drapeau. Nous venons de recevoir, de Mr Drapeau, une circulaire qui nous indique qu'il va faire de sa revue une véritable galerie nationale dans laquelle la jeunesse trouvera la vie et le portrait de nos gloires canadiennes. Comme il est nécessaire de fournir de bonnes lectures à nos enfants, nous ne saurions mieux faire que de recommander à nos lecteurs de s'abonner à "l'Album des Familles." Les nouveaux abonnements dateront de décembre prochain et seront strictement payables d'avance:

CULTURE DE LA VIGNE.

Dans le but d'encourager la culture des vignes propres à notre climat, nous avons fait des arrangements avec un des meilleurs maîtres américains, qui nous permet d'offrir des vignes de deux ans, en excellente condition, bonnes à planter ce printemps. Sur réception d'une pistre nous expédierons par la malle, port payé, trois vignes au choix de l'acheteur, des variétés suivantes qui conviennent à notre province: Raisins blancs — Allen's Hybrid, Martha, Raisins rouges — Agawan, Brighton, Delaware, Northern muscadine, Perkins, Salem, Raisins noirs — Adirondack, Barry, Croveling, Concord, Cottage, Fumelan, Herberd, Harifort, Isabella, Jamesville, Palman ou Champion, Telegraph, Wilder. S'adresser par lettre à M. A. BARNARD, 10, St-Vincent, Montréal.

MACHINES AGRICOLES

En vente chez
M. M. CH. T. COTÉ & CIE.
30, rue St. Paul et 32, rue St. André,
à Québec

Charrues de différents modèles et de différents prix. Trains auxquels on peut attacher toutes sortes de charrues, des cultivateurs et des arrache-patates. Herbes circulaires faisant deux fois plus d'ouvrage que les autres. Herbes en fer, en trois et quatre sections.

Semoir-Vessol, avec herse, rouleau et appareil pour semer la graine de mil.

Faucheuses, les célèbres "Toronto" de Whiteley.

Moissonneuses "Toronto."

Machines à battre, mues à bras, pouvant battre de sept à dix minots par heure. Machines à battre à un, deux, et trois chevaux, de Gray et fils, avec vanneur, garnies pour battre de 200 à 500 minots par jour.

Arrache-souches et cribes.

Cribes ondulaires. Etres es pour réparer toute espèce de grains.

Semoirs à graine de jardin et cultivateurs à bras Charrettes à fum. Tomberau écossais. Canon de magasin. Bronettes etc, etc.

Aussi, Coprène ou procédé Bommer pour fabriquer toutes sortes d'engrais. Prix 50 cts. Envoi franco des catalogues.

CH. T. COTÉ & CIE

NOUS CONTINUERONS COMME PAR LE PAssé à élever des pommiers. Nous aurons à vendre ce printemps près de dix mille pommiers parmi lesquels se trouvent 30 variétés, et nous espérons satisfaire le goût des acheteurs.

P. SIMON LACOMBE,

Côte des Neiges, Montréal.

LIVRES POUR FROMAGERIE OU BEURRE-RIE. Prix \$1.00 à \$1.50. En vente chez
J. B. ROLLAND & FILS,
Nos. 12 et 14 Rue St-Vincent, Montréal.



CULTIVATEURS! voyez les FAUCHEUSES, les MOISSONNEUSES et les RATEAUX A CHEVAL de COSSITT. Les meilleurs et les meilleur marché que l'on puisse avoir. Bureaux: St. Rue McGill, Montréal.
R. J. LATIMER, Gérant.

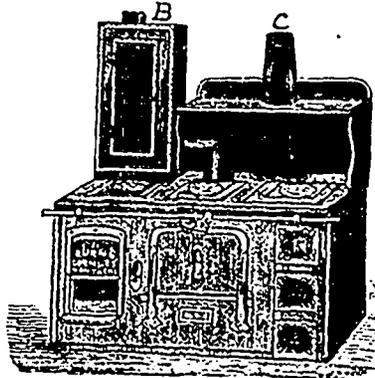
A VENDRE. BÉTAIL AYRSHIRE, COCHONS Berkshire, races pures. S'adresser à **MR. LOUIS BEAUBIEN,** 16, RUE ST. JACQUES, Montréal.

NOUVELLEMENT ARRIVES et à VENDRE. Plusieurs magnifiques taureaux et génisses Durham âgés d'un an; aussi quelques Ayrshires, tous entés. J. L. GIBB, Compton, P. Q.

COMPAGNIE CANADIENNE DE CONSERVES alimentaires. Usines et Bureaux 30 rue Henderson, Palais Québec. Conserves de viande, poisson, légumes et fruits. Vente, en gros seulement. Premier Prix et Diplôme d'honneur à l'Exposition Provinciale de Québec 1877. Trois premiers prix, deux médailles et un diplôme d'honneur à la grande Exposition de la Puissance. Ottawa 1879.

DAWES & CIE., LACHINE, P. Q., ELEVEURS et importateurs de CHEVREUX DUR-SANO et de CAROSSE; de DÉTAIL AYRSHIRE, et de COCHONS BERKSHIRE.

AVIS—On nous a demandé un excellent fermier, qui trouvera de l'emploi pour un temps limité, en donnant de bonnes recommandations; s'adresser à F. A. Bernard, Cap St. Michel, P. Q., ou directement à M. A. Lesage, assist.-com. d'agric. Québec.



FOURNEAUX ECONOMIQUES FRANCAIS — Ces poêles sont les plus commodes pour la cuisine; ils unissent à l'économie du combustible, une grande durée et une efficacité complètes. Ils sont en tous points parfaits. Nous les construisons de manière à chauffer par l'eau chaude tous les appartements d'une grande maison en même temps qu'ils suffisent à tous les besoins de la cuisine. Nos fourneaux sont en opération à Montréal, au St. Lawrence Hall à l'Hotel Ottawa, aux couvents d'Hoche-laga, du Bon Pasteur et de Ste. Brigitte, à Varennes chez M. Ed. Barnard, Directeur de l'agriculture et chez des centaines d'autres personnes qui, toutes, nous ont donné les plus hautes recommandations. Pour renseignements plus amples, s'adresser à MM. BURNS & GORMLEY, 675 rue Craig, Montréal.

LE MEILLEUR

PLÂTRE

Pour les terres.

SUPERPHOSPHATE

De première qualité.

EXCELLENT

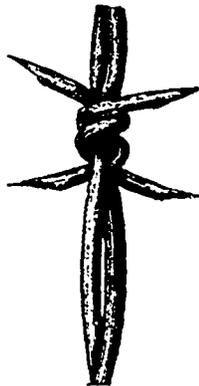
VERT DE PARIS

Par ou mélangé de plâtre moulu.

EN VENTE CHEZ

M.M. LYMAN, CLARE & CIE.

332 à 386, Rue St. Paul, Montréal



CLOTURE EN FIL

d'acier, à quatre

pointes, de Burrell.

La clôture la plus économique et la meilleure, pour terres, routes, chemins de fer, etc. Demandez les circulaires et les prix à H. R. IVES & Co., fabricants de ferronneries, clôtures et balustrades en fer, etc., Rue Queen, Montréal.

ÉCOLE D'AGRICULTURE DE LA-SOMPTION—ENSEIGNEMENT GRATUIT théorique et pratique. \$6 00 par mois donnés aux élèves boursiers par le Conseil d'Agriculture. Cours de 2 ans, comprenant géométrie, arithmétique, orthographe, agriculture dans toutes ses parties, art vétérinaire, droit rural, etc. Pratique 8 hrs. l'été. 4 hrs. l'hiver. Vacances, en janvier et février. Conditions d'admission.—Application par écrit au Directeur de l'École, être âgé d'au moins 15 ans, bien constitué, muni d'un certificat de moralité par le curé ou le maire de la paroisse de l'applicant, savoir lire, écrire et chiffrer. Les écoles d'agriculture sont plus avantageuses sous tous les rapports pour les jeunes gens qui se destinent à l'agriculture.

JOS. GAUDET, PRÉC., Directeur.

J. G. N. MARSAN, ECR. M. C. A.

Professeur-Gérant.

COLLEGE VETERINAIRE DE MONTREAL

Département Français, Fondé en 1866, par le Conseil d'Agriculture de la Province de Québec. Allié à la Faculté médicale du Collège Victoria.

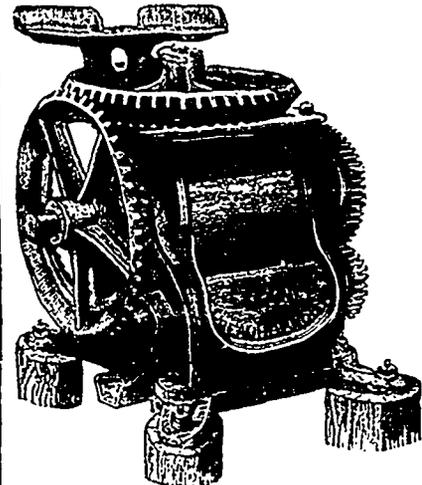
Le cours se termine en Botanique, la Chimie, la Physiologie, la Matière Médicale, l'Anatomie, la médecine Vétérinaire et la Chirurgie. Il est de trois sessions, de six mois chacune.

Les lectures commencent le 2nd jour d'octobre et elles continuent jusqu'à la fin de mars.

Le Conseil d'Agriculture offre vingt bourses gratuites, dont 7 pour le département Anglais, et 13 pour le département Français; celles-ci sont pour les jeunes gens de la Province de Québec seulement. Les candidats doivent être recommandés par la Société d'Agriculture de leur comté et passer l'examen de matriculation. Des prospectus donnant tous les renseignements nécessaires aux candidats seront envoyés gratuitement à ceux qui en feront la demande au Principal.

D. McEACHRAN F. R. C. V. S.

No. 6 Union Avenue



APPAREILS POUR LA FABRICATION DU SIROP et du sucre de sorgho. — Presses à trois cylindres; engins à gaz acide carbonique; cuves à décanter; évaporateurs; thermomètres; ardoisiers. Pour le sucre: Appareils à cuire dans le vide; chaudières à cristallisation; malaxeurs; centrifuges, etc., etc. — Fabricant nous-mêmes le sirop et le sucre de canne, en grand, nous pouvons fournir tous les renseignements désirés sur la culture de cette plante nouvelle. Une circulaire sera envoyée sur demande.

E. S. MANNY, Beauharnois.

ÉTABLIS EN 1839—MM. FROST & WOOD. Smith's Falls, Ont. Fabricants de Fauchettes et de Moissonneuses. Rateaux à cheval, Charrues en acier, Bouleverseurs, Rouleaux, etc., etc.

Pour les détails, s'adresser à

LARMONTH & FILS.

33 rue du Collège, Montréal.

BÉTAIL SHORTHORN (DURHAM), Ayrshire taureaux, vaches et génisses, tous au livre de géologie du Canada et des États-Unis. Offerts à bon marché. S'adresser à J. L. GIBB, Compton, P. Q.

Le Journal d'Agriculture Illustré.—The Illustrated Journal of Agriculture. Tout souscripteur à une société de comté, d'agriculture ou d'horticulture, a droit gratuitement au Journal d'Agriculture, soit en anglais, soit en français, selon le cas. Ces publications sont entièrement distinctes; elles sont toutes deux, sous le contrôle du Département de l'agriculture et des travaux publics, de cette province. L'ABONNEMENT à chaque journal, pour toutes autres personnes, est d'Un Dollar par année.

La distribution gratuite du journal est maintenue de 20,000 copies. On ne saurait donc annoncer plus avantageusement que dans les colonnes du Journal d'Agriculture tout ce qui intéresse les personnes qui habitent la campagne.

ANNONCES.—Par insertion: 20 mots \$1, et 5 cents par mot additionnel. 10 lignes et plus, 30 cents par ligne.

25 0/0 d'escompte pour les annonces à l'année. Les abonnements et les annonces sont INVARIABLEMENT PAYABLES D'AVANCE.

S'adresser à ED. A. BARNARD,

DIRECTEUR DE L'AGRICULTURE,

10 Rue St-Vincent, Montréal.

Aux Sociétés d'Agriculture et au public en général. L'imprimeur du Journal d'Agriculture se charge de toutes espèces d'impressions, de reliures et de gravures sur bois, aux conditions les plus favorables.—E. SENECAI, 10 Rue St. Vincent, Montréal