

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
- Covers damaged/
Couverture endommagée
- Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- Cover title missing/
Le titre de couverture manque
- Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur
- Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur
- Bound with other material/
Relié avec d'autres documents
- 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
- 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.
- Additional comments:/
Commentaires supplémentaires:

- Coloured pages/
Pages de couleur
 - Pages damaged/
Pages endommagées
 - Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées
 - Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
 - Pages detached/
Pages détachées
 - Showthrough/
Transparence
 - Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression
 - Continuous pagination/
Pagination continue
 - Includes index(es)/
Comprend un (des) index
- Title on header taken from:/
Le titre de l'en-tête provient:
- 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

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

10X	14X	18X	22X	26X	30X
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12X	16X	20X	24X	28X	32X



Publié pour le département de l'Agriculture de la Province de Québec (pour la partie officielle,) par Eusèbe Senécal & fils, Montréal.

Vol. X. No 11.

MONTREAL, NOVEMBRE 1887.

{ Un an \$1.00
payable d'avance

Abonnements à prix réduits.

“En vertu de conventions expresses avec le gouvernement de la province de Québec, l'abonnement au *Journal d'agriculture* n'est que de *trente centins par an* pour les membres des sociétés d'agriculture, des sociétés d'horticulture et des cercles agricoles, pourvu que tel abonnement soit transmis, d'avance, à MM. Senécal & fils, par l'entremise du secrétaire de telle société ou cercle agricole.”—RÉDACTION. Toute matière destinée à la rédaction doit être adressée au directeur de l'agriculture, Québec.

PARTIE OFFICIELLE.

Table des matières.

Liste officielle des prix décernés à l'exposition provinciale.....	161
Bétail jersey-canadien à l'exposition provinciale.....	168
Exposition provinciale d'Ontario, à Ottawa.....	169
Nos gravures	169
La région du Lac Saint-Jean.....	170
Exposition d'horticulture à Montréal	173
Remède contre la pourriture des pommes de terre.....	174
Correspondance—Fabrication du cidre au Canada.....	171

Liste officielle des prix décernés à l'exposition provinciale, Québec, du 5 au 9 sep. 1887.

CHEVAUX.

PUR-SANG ANGLAIS.

1. *Etalons de 4 ans et plus* — 1er prix, Louis Beauchamp, Montréal.

CHEVAUX DE ROUTE.

- 1er prix, Fred. A. Camirand, Sherbrooke. 2e prix, C. C. Cleveland, Danville, P. Q. 3e prix, H. D. Moore, Moore's Station.
 2. *Etalons de 3 ans* — 1er prix, H. Swift, Québec. 2e prix, Geo. Broomer, Québec. 3e prix, C. C. Cleveland, Danville, P. Q.
 3. *Etalons de 2 ans*. — 1er prix, Ferdinand Desisle, Québec. 2e prix, Fred. A. Camirand, Sherbrooke 3e prix, Elzéar Lafèche, Ste-Anne de la Pérade.
 4. *Etalons de 1 an* — 1er prix, Fred. A. Camirand, Sherbrooke. 2e prix, Ned. O. Camirand, Sherbrooke. 3e prix, Arthur Lafrance, Stoke center.
 5. *Pouliches de 3 ans* — 1er prix, Fred. A. Camirand, Sherbrooke. 2e prix, Louis Durand, St-Ambroise.

6. *Pouliches de 2 ans*. — 1er prix, Fred. A. Camirand, Sherbrooke. 2e prix, G. W. Fuller, Capleton. 3e prix, Henry Moss, Québec.
 7. *Pouliches de 1 an*. — 1er prix, H. Swift, Québec. 2e prix, Geo. Broomer, Québec.
 8. *Jument poulinière—pas moins de 15 mains, avec poulain*. — 1er prix, George Roy, Québec 2e prix, J. C. Chapais, St-Denis. 3e prix, Henry Ross, St-Ambroise.
 9. *Paire de chevaux appareillés—15 mains et au-dessus*. — 1er prix, Lévi R. Whitman, Knowlton.

CHEVAUX POUR USAGE GÉNÉRAL.

1. *Etalons de 4 ans et plus*. — 1er prix, Geo. Roy, Québec. 2e prix, H. C. J. Rinfret, M. P., Ste-Croix. 3e prix, Wm Eglington, Stoneham.
 2. *Etalons de 3 ans*. — 1er prix, And. Somerville, Huntingdon. 2e prix, Lévi Toupin, L'Acadie. 3e prix, Elzéar Sanfaçon, Charlesbourg.
 3. *Etalons de 2 ans*. — 1er prix, Daniel Beauceage, Lachetrotière. 2e prix, Olivier Demers, La Chaudière. 3e prix, Tresslé Gariépy, Lachetrotière.
 4. *Etalons de 1 an*. — 1er prix, Joseph Dominique Guay, Chicoutimi.
 5. *Pouliches de 3 ans* — 1er prix, Gust. George Stuart, Ste-Foye. 2e prix, Fred. A. Camirand, Sherbrooke.
 6. *Pouliches de 2 ans*. — 1er prix, Jos. Eloi Des Gagnés, Ebouléments.
 7. *Pouliches de 1 an* — 1er prix, Geo. Kidd, sur, Petite Côte, Montréal. 2e prix, Henry Moss, Ste-Foye, Québec.
 8. *Juments poulinières—avec poulain*. — 1er prix, George Roy, Québec. 2e prix, Hugh Brown, St-Joachim. 3e prix, G. Carleton ex-aquo, Stoneham. 3e prix, Geo Kydd ex-aquo, Petite Côte, Montréal.
 9. *Paire de chevaux appareillés pour carrosse—15½ mains et au-dessus* — 1er prix, Gust. Geo. Stuart, Ste-Foye, Québec
 10. *Un seul cheval—15 mains et au-dessus*. — 1er prix, Ch. Webb, Danville, P. Q. 2e prix, C. C. Cleveland, Danville, P. Q. 3e prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.
 11. *Ernas*. — 1er prix, Fred. A. Camirand, Sherbrooke. 2e prix, Siméon Poupert, St-Isidore, Laprairie.

CHEVAUX DE GROS TRAIT.

1. *Etalons de 4 ans et plus—1400 lbs. et plus.*—1er prix, Jos. N. Laurin, Longue-Pointe, P. Q. 2e prix, Hormisdas Normandin, St-Philippe. 3e prix, Boa Bros, St-Laurent, Montréal.
2. *Etalons de 3 ans et plus—1200 lbs. et plus.*—1er prix, Boa Bros, St-Laurent, Montréal. 2e prix, David Baxter, North Georgetown. 3e prix, Achille Beaudry, Pointe aux Trembles, Québec
3. *Etalons de 2 ans.*—1er prix, Boa Bros, St-Laurent, Montréal
4. *Etalons de 1 an.*—1er prix, Boa Bros, St-Laurent, Montréal.
5. *Pouliches de 2 ans.*—1er prix, Alexandre Lefebvre, St-Rémi.
6. *Juments poulinières (140 lbs.) et poulains.*—1er prix, George Kydd, snr, Petite Côte, Montréal. 2e prix, Boa Bros, St-Laurent, Montréal.
7. *Paire de chevaux de gros traits sous harnais—au-dessus de 1400 lbs.*—1er prix, Geo. Kydd, snr, Petite Côte, Montréal.

CHEVAUX DE TRAIT LÉGER

1. *Etalons de 4 ans et plus—moins de 1400 lbs.*—1er prix, Arsène Denis, St-Norbert, P. Q. 2e prix, Elie Langlois, Montréal. 3e prix, Pierre Brosseau, Laprairie.
2. *Poulliche de 3 ans.*—1er prix, Sylvain Parent, Beauport.
3. *Poulliches de 2 ans.*—1er prix, William Eglinton, Stoneham. 2e prix, Louis Jobin, St-Augustin.
4. *Poulliches de 1 an.*—1er prix, George Kydd, snr, Petite Côte, Montréal.
5. *Juments poulinières au-dessous de 1400 lbs., avec poulain.*—1er prix, Andrew Boa, St-Laurent, Montréal. 1er prix, Geo. Kydd, snr, ex-aquo, Petite Côte. 1er prix, Alfred Couture, ex-aquo, St-Augustin. 3e prix, Boa Bros, St-Laurent, Montréal.
6. *Paire de chevaux de traits attelés à la voiture, au-dessous de 1400 lbs.*—1er prix, Boa Bros, St-Laurent, Montréal. 2e prix, W. A. Tozer, Québec. 3e prix, P. T. Légaré, St-Sauveur, Québec.

CHEVAUX DE GROS TRAIT, PUR-SANG, CLYDES ET SHIRES.

1. *Etalons de 4 ans et plus.*—1er prix, Pierre Beaudin, jr, St-Urbain. 2e prix, James Henderson, Petite Côte, Montréal. 3e prix, Robert Ness, snr, Howick.
2. *Etalons de 3 ans.*—1er prix, Alexandre Lefebvre, St-Rémi. 2e prix, Ernest Brosseau, Laprairie. 3e prix, Robert Ness, jr, Howick.
3. *Etalons de 2 ans.*—1er prix, Robert Ness, snr, Howick. 2e prix, Robert Ness, jr, Howick.
4. *Etalons de 1 an.*—2e prix, Robert Ness, jr, Howick.
5. *Poulliche de 3 ans.*—1er prix, Hugh Patton, Montréal.
6. *Poulliches de 2 ans.*—1er prix, Robert Ness, jr, Howick.
7. *Poulliches de 1 an.*—1er prix, Robert Ness, jr, Howick.
8. *Juments poulinières—avec poulain.*—1er prix, George Kydd, jr, Petite Côte. 2e prix, Thos. Irving, Montréal. 3e prix, George Kydd, Petite Côte.

CHEVAUX IRELANDAIS.

1. *Etalons de 4 ans et plus.*—1er prix, Basile Vannier, Ste-Martine. 2e prix, Société d'Agriculture No. 2, Lotbinière.

CHEVAUX CANADIENS.

1. *Etalons de 4 ans et plus.*—1er prix, Benjamin Cécile, Châteauvau. 2e prix, Alexis Bouchard, N.-D. de Laterrière. 3e prix, Philippe Côté, Baie St-Paul.
2. *Poulliches de 3 ans.*—1er prix, Alfred Bouchard, Baie St-Paul.
3. *Juments poulinières avec poulain.*—1er prix, Ambroise Larivière, St-Ours. 3e prix, Joseph Morency, Beaumont. 4e prix, Médéric Bouchard, Baie St-Paul.
4. *Etalons et leurs produits.*—1er prix, George Kydd, jr, Petite Côte. 2e prix, Geo. Roy, Québec. 3e prix, Fred. A. Camirand, Sherbrooke
5. *Prix spécial pour encourager l'élevage des chevaux.*—1er prix, Geo. Kydd, jr, Petite Côte, Montréal. 2e prix, George Roy, Québec. 3e prix, Boa Bros, St-Laurent, Montréal.

CHEVAUX DE CHASSE ET DE SELLE—PETITS CHEVAUX—PONEYS.

1. *Chevaux de selle.*—1er prix, Samuel Fisher, Québec. 2e prix, W. J. Prutton, Maple Grove. 3e prix, Ls. P. Hubert Turgeon, Beaumont.
2. *Chevaux de chasse.*—1er prix, B. J. Caughlin, Montréal.
3. *Chevaux de selle—meilleurs sauteurs.*—1er prix, B. J. Caughlin, Montréal.
4. *Poneys sous harnais—12 mains et au-dessous.*—1er prix, Charles Richardson, Québec. 2e prix, Charles Richardson, Québec. 3e prix, P. P. Hall, Québec.
5. *Petits Chevaux—12 à 14 mains.*—1er prix, F. A. Hall, Québec. 2e prix, J. E. Fortier, Québec.
6. *Garçons à cheval.*—1er prix, W. A. Tozer, Québec.

ESPECE BOVINE.

DURHAMS.

1. *Mâles de 4 ans et plus.*—1er prix, Peter Young, Rockfield. 2e prix, John Michael, St-Sylvestre (Ouest). 3e prix, W. H. Davidson, Libbytown.
2. *Mâles de 3 ans.*—1er prix, J. S. Williams, Knowlton, P. Q.
3. *Mâles de 2 ans.*—1er prix, S. Lake & Son, Eaton, P. Q. 2e prix, James Giffard, Danville, P. Q.
4. *Mâles de 1 an.*—1er prix, J. S. Williams, Knowlton, P. Q. 2e prix, W. H. Davidson, Libbytown.
5. *Mâles de 6 mois et plus.*—1er prix, John F. Learne, Cookshire.
6. *Mâles de moins de 6 mois.*—1er prix, John F. Learned, Cookshire. 2e prix, Peter Young, Rockfield, P. Q.
7. *Femelles de 4 ans et plus.*—1er prix, James Mairs, Melbourne. 2e prix, John F. Learned, Cookshire. 3e prix, J. S. Williams.
8. *Femelles de 3 ans.*—1er prix, J. S. Williams, Knowlton, P. Q. 2e prix, Peter Young, Rockfield.
9. *Femelles de 2 ans.*—1er prix, J. S. Williams, Knowlton, P. Q. 2e prix, Peter Young, Rockfield.
10. *Génisses de 1 an.*—J. S. Williams, Knowlton, P. Q. 2e prix, William Evans, Montréal. 3e prix, Peter Young, Rockfield.
11. *Génisses de moins de 6 mois.*—1er prix, Peter Young, Rockfield.
12. *Troupeau de Durhams.*—1er prix, J. S. Williams, Knowlton, P. Q. 2e prix, Peter Young, Rockfield.

HEREFORDS.

1. *Mâles de 4 ans et plus.*—1er prix, Ewo Judah, Hillhurst.
2. *Mâles de 3 ans.*—1er prix, J. Walter Vernon, Waltherville. 2e prix, R. H. Pope, Cookshire.
3. *Mâles de 1 an.*—1er prix, J. Walter Vernon, Waltherville. 2e prix, Ewo Judah, Hillhurst, P. Q. 3e prix, R. H. Pope, Cookshire.
4. *Mâles de 6 mois et plus.*—1er prix, Ewo Judah, Hillhurst, P. Q.
5. *Mâles de moins de 6 mois.*—1er prix, J. Walter Vernon, Waltherville. 2e prix, Ewo Judah, Hillhurst, P. Q. 3e prix, R. H. Pope, Cookshire.
6. *Femelles de 4 ans et plus.*—1er prix, R. H. Pope, Cookshire. 2e prix, J. Walter Vernon, Waltherville. 3e prix, Ewo Judah, Hillhurst, P. Q.
7. *Femelles de 3 ans.*—1er prix, J. Walter Vernon, Waltherville. 2e prix, R. H. Pope, Cookshire. 3e prix, Ewo Judah, Hillhurst, P. Q.
8. *Génisses de 2 ans.*—1er prix, J. Walter Vernon, Waltherville. 2e prix, R. H. Pope, Cookshire.
9. *Génisses de 1 an.*—1er prix, J. Walter Vernon, Waltherville. 2e prix, Ewo Judah, Hillhurst, P. Q. 3e prix, R. H. Pope, Cookshire.
10. *Génisses de moins de 6 mois.*—1er prix, J. Walter Vernon, Waltherville. 2e prix, Jos. Paquette, St-Charles. 3e prix, Ewo Judah, Hillhurst, P. Q.
11. *Troupeau de Herefords.*—1er prix, J. Walter Vernon, Waltherville. 2e prix, R. H. Pope, Cookshire. 3e prix, Ewo Judah, Hillhurst.

AVONSHIRES.

1. *Mâles de 4 ans et plus.*—1er prix, James Drummond, Petite Côte, Montréal. 2e prix, John MacKay, Papineauville. 3e prix, Henry Moss, Québec
2. *Mâles de 3 ans.*—1er prix, Thos Irving, Montréal. 2e prix, Thos Brown, Petite Côte, Montréal. 3e prix, Roch. Montreal, Ste-Anne de la Pêrade.
3. *Mâles de 2 ans et plus.*—1er prix, Thomas Irving, Montréal. 2e prix, Evariste Oamé, Ste-Rose. 3e prix, James Drummond, Petite Côte Montréal.
4. *Mâles de 1 an.*—1er prix, James Drummond, Petite Côte, Montréal. 2e prix, Thos Irving, Montréal. 3e prix, Ecole d'Agriculture—Ste-Anne de la Pocatière.
5. *Mâles de 6 mois et plus.*—1er prix, Th. Irving, Montréal. 2e prix, Honoré Lortie, Québec. 3e Prix, Joseph Le Vasseur, Saint-David.
6. *Mâles de moins de 6 mois.*—1er prix, Thos Irving, Montréal. 2e prix, Henry Moss, Ste-Foye, Québec.
7. *Femelles de 4 ans et plus.*—1er prix, James Drummond, Petite Côte. 2e prix, Thos Brown, Petite Côte. 3e prix, Thos Irving, Montréal.
8. *Femelles de 3 ans.*—1er prix, Thos Brown, Petite Côte. 2e prix, Thos Irving, Montréal. 3e prix, James Drummond, Petite Côte.
9. *Génisses de 2 ans.*—1er prix, James Drummond, Petite Côte. 2e prix, Thos Irving, Montréal. 3e prix, Thos Brown, Petite Côte.
10. *Génisses de 1 an.*—1er prix, Thos Irving, Montréal. 2e prix, James Drummond, Petite Côte; Montréal. 3e Thos Brown, Petite Côte, Montréal.
11. *Génisses de 6 mois et plus.*—1er prix, Th. Irving, Montréal.

2^e prix, The Brown, Petite Côte. 3^e prix, James Drummond, Petite Côte.

12. *Génisses de moins de 6 mois.*—1^{er} prix, The Irving, Montréal. 2^e Henry Moss, Québec.

13. *Troupeau de Ayrshires.*—1^{er} prix, James Drummond, Petite Côte. 2^e prix, The Irving, Montréal. 3^e prix, The Brown, Petite Côte.

POLLED ANGUS.

1. *Mâles de 4 ans et plus.*—1^{er} prix, R. H. Pope, Cookshire, P. Q.
2. *Mâles de 2 ans.*—1^{er} prix, J. F. Learned, Cookshire, P. Q.
7. *Mâles de 6 mois et plus.*—1^{er} prix, R. H. Pope, Cookshire, P. Q.
4. *Femelles de 4 ans et plus.*—1^{er} prix, R. H. Pope, Cookshire, P. Q.

5. *Femelles de 3 ans.*—1^{er} prix, R. H. Pope, Cookshire, P. Q.
6. *Génisses de 2 ans.*—1^{er} prix, R. H. Pope, Cookshire, P. Q.
7. *Génisses de 1 an.*—1^{er} prix, R. H. Pope, Cookshire, P. Q.
8. *Génisses de 6 mois et plus.*—1^{er} prix, R. H. Pope, Cookshire, P. Q.

9. *Génisses de moins de 6 mois.*—R. H. Pope, Cookshire, P. Q.
10. *Troupeau de Polled Angus.*—1^{er} prix, R. H. Pope, Cookshire, P. Q.

JERSEYS

1. *Mâles de 4 ans et plus.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue. 2^e prix, J. I. Tarte, Rivière aux Pins.
2. *Mâles de 3 ans.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue.

3. *Mâles de 2 ans.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue. 2^e prix, D. et J. Fraser, Québec.

4. *Mâles de 1 an.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue. 2^e prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

5. *Mâles de 6 mois et plus.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue.

6. *Mâles de moins de 6 mois.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue. 2^e prix, S. Lesage, Ste-Foye.

7. *Femelles de 4 ans et plus.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue.

8. *Femelles de 3 ans.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue.

9. *Génisses de 2 ans.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue.

10. *Génisses de 1 an.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue.

11. *Génisses de 6 mois et plus.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue.

12. *Génisses de moins de 6 mois.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue.

13. *Troupeau de Jerseys.*—1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue.

CANADIENS.

1. *Mâles de 4 ans et plus.*—1^{er} prix, J. Ernest Gaudet, St-Jacques de l'Acadian.

2. *Mâles de 3 ans.*—1^{er} prix, J. I. Tarte & Frère, Rivière aux Pins. 2^e prix, Médéric Bouchard, Baie St-Paul.

3. *Mâles de 2 ans.*—1^{er} prix, A. M. Bourget, Roberval. 2^e prix, P. N. Beaudet, Ptre, Baie St-Paul. 3^e prix, Ferdinand Lefrançois, Château-Richer.

4. *Mâles de 1 an.*—1^{er} prix, Alf. Bouchard, Baie St-Paul. 2^e prix, J. I. Tarte et Frère, Rivière aux Pins. 3^e prix, Médéric Bouchard, Baie St-Paul.

5. *Femelles de 4 ans et plus.*—1^{er} prix, J. I. Tarte et Frère, Rivière-aux-Pins. 2^e prix, Ignace Plamondon, *ex-æquo*, St-Raymond. 3^e prix, Gaudet et Mireault, St-Jacques de l'Acadian.

6. *Femelles de 3 ans.*—1^{er} prix, J. I. Tarte et Frère, Rivière-aux-Pins. 2^e prix, Médéric Bouchard, Baie St-Paul.

7. *Génisses de 2 ans.*—1^{er} prix, J. I. Tarte et Frère, Rivière-aux-Pins. 2^e prix, Ferdinand Lefrançois, Château-Richer. 3^e prix, Gaudet et Mireault, St-Jacques de l'Acadian.

8. *Femelles de moins de 6 mois.*—1^{er} prix, J. I. Tarte et Frère, Rivière-aux-Pins. 2^e prix, L. et Eug. Tarte, Rivière-aux-Pins.

9. *Troupeaux de Canadiens.*—1^{er} prix, J. I. Tarte & Frère, Rivière-aux-Pins. 2^e prix, Gaudet & Mireault, St-Jacques de l'Acadian. 3^e prix, P. N. Beaudet, Ptre, Baie St-Paul.

HOLSTEINS.

1. *Mâles de 4 ans et plus.*—1^{er} prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

2. *Mâles de 3 ans.*—1^{er} prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

3. *Mâles de 3 ans.*—1^{er} prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

4. *Mâles de 6 mois et plus.*—1^{er} prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

5. *Mâles moins de 6 mois.*—1^{er} prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

6. *Femelles de 4 ans et plus.*—1^{er} prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

7. *Génisses de 1 an.*—1^{er} prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

8. *Génisses de 6 mois et plus.*—1^{er} prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

9. *Génisses de moins de 6 mois.*—1^{er} prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

10. *Troupeau de Holsteins.*—1^{er} prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

RACES CROISÉES.

Pour laiteries, provenant de races pures.

1. *Femelles de 4 ans et plus.*—1^{er} prix, Louis Durand, St-Ambroise, Québec. 2^e prix, John F. Learned, Cookshire. 3^e prix, P. T. Legaré, St-Sauveur, Québec.

2. *Femelles de 3 ans.*—1^{er} prix, James Watters, Québec. 2^e prix, Ls Durand, St-Ambroise, Québec. 3^e prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

3. *Génisse de 2 ans.*—2^e prix, Archibald West, Ste-Foye. 3^e prix, Henry Moss, Québec.

4. *Génisses de 1 an.*—1^{er} prix, Pierre Lippens, Rimouski. 2^e prix, F. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.—3^e prix, James Watters, Québec.

VACHES LAITIÈRES.

1^{er} prix, W. A. Reburn, Ste-Anne de Bellevue, 2^e prix, The Brown, Petite Côte, Montréal; 3^e prix, James Drummond, *ex-æquo*, Petite Côte, Montréal, 3^e prix, Elzéar Marcotte, *ex-æquo*, l'ort-neuf, Québec.

BOEUF GRAS OU DE TRAVAIL

1. *Boeufs de travail de tout âge.*—1^{er} prix, S. W. Foster, Knowlton, P. Q. 2^e prix, Ewo Judah, Hillhurst, P. Q.

2. *Boeufs de travail (nés en 1883).*—1^{er} prix, Louis Jobin, *ex-æquo*, St-Augustin. 1^{er} prix, S. Lake & Son, *ex-æquo*, Eaton, P. Q.

3. *Boeufs gras.*—Meilleur animal de boucherie: 2^e prix, Ewe Judah, Hillhurst.

ESPECE OVINE.

COTSWOLDS.

1. *Mâles de 2 ans et plus.*—1^{er} prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales. 2^e prix, Alfred Roch, St-Norbert, P. Q. 3^e prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont.

2. *Mâles de 1 an.*—1^{er} prix, Nap. Laroche, St-Paul l'Érmitte, 2^e prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales. 3^e prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont.

3. *Mâles de l'année.*—1^{er} prix, Alfred Roch, St-Norbert, P. Q. 2^e prix, Arsène Denis, St-Norbert, P. Q. 3^e prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales.

4. *Deux brebis de 2 ans et plus.*—1^{er} prix, Arsène Denis, St-Norbert. 2^e prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales. 3^e prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont.

5. *Deux brebis de 1 an.*—1^{er} prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales. 2^e prix, Napoléon Lachapelle, St-Paul l'Érmitte. 3^e prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont.

6. *Deux brebis de l'année.*—1^{er} prix, Alfred Roch, St-Norbert, P. Q. 2^e prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont.

LIERCISTERS.

1. *Mâles de 2 ans et plus.*—1^{er} prix, James Cowan, Allan's Corner. 2^e prix, Hugh Brown, St-Joachim, P. Q. 3^e prix, Joseph Mathieu, St-Joachim, P. Q.

2. *Mâles de 1 an.*—1^{er} prix, James Cowan, Allan's Corner. 2^e prix, David Baxter, North Georgetown. 3^e prix, François Desjardins, Ste-Rose, P. Q.

3. *Mâles de l'année.*—1^{er} prix, David Baxter, North Georgetown. 2^e prix, James Cowan, Allan's Corner. 3^e prix, Fr. Desjardins, Ste-Rose, P. Q.

4. *Deux brebis de 2 ans et plus.*—1^{er} prix, W. H. & O. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont. 2^e prix, David Baxter, North Georgetown. 3^e prix, James Cowan, Allan's Corner.

5. *Deux brebis de 1 an.*—1^{er} prix, James Cowan, Allan's Corner. 2^e prix, David Baxter, North Georgetown. 3^e prix, Joseph Gadbois, sur, Terrebonne.

6. *Deux brebis de l'année.*—1^{er} prix, James Cowan, Allan's Corner. 2^e prix, David Baxter, North Georgetown. 3^e prix, R. S. Tozor, Québec.

LINGOLNS.

1. *Mâles de 2 ans et plus.*—1er prix, Zéphirin Ouimet, St-François de Sales. 2e prix, François Desjardins, Ste-Rose, P. Q.
2. *Mâles de 1 an.*—1er prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales. 2e prix, Clovis Ouimet, St-François de Sales.
3. *Mâles l'année.*—1er prix, Clovis Ouimet, St-François de Sales.
4. *Deux brebis de 2 ans et plus.*—1er prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales.

OXFORDS ET HAMPSHIRE DOWNS.

1. *Mâles de 2 ans et plus.*—James Neilson, Lynn-Leeds, Ont.
2. *Mâles de 1 an.*—1er prix, James Neilson, Lynn-Leeds, Ont.
3. *Mâles de l'année.*—1er prix, James Neilson, Lynn-Leeds, Ont.
4. *Deux brebis de 2 ans et plus.*—1er prix, James Neilson, Lynn-Leeds, Ont.
5. *Deux brebis de 1 an.*—1er prix, James Neilson, Lynn-Leeds, Ont.
6. *Deux brebis de l'année.*—1er prix, James Neilson, Lynn-Leeds, Ont.

SHROUSHIRE DOWNS.

1. *Mâles de deux ans et plus.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont. 2e prix, G. W. Fuller, Capleton.
2. *Mâles de 1 an.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont. 2e prix, G. W. Fuller, Capleton. 3e prix, James Neilson, Lynn-Leeds, Ont.
3. *Mâles de l'année.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont. 2e prix, G. W. Fuller, Capleton.
4. *Deux brebis de 2 ans et plus.*—1er prix, G. W. Fuller, Capleton. 2e prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont. 3e prix, Archibald West, Ste-Foye.
5. *Deux brebis de 1 an.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont. 2e prix, W. Fuller, Capleton.
6. *Deux brebis de l'année.*—1er prix, G. W. Fuller, Capleton. 2e prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont.

SOUTH DOWNS.

1. *Mâles de 2 ans et plus.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont. 2e prix, H. D. Moore, Moore's Station.
2. *Mâles de 1 an.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont. 2e prix, Peter Young, Rockfield, P. Q. 3e prix, J. F. Fortier, Berthier (en bas).
3. *Mâles de l'année.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont. 2e prix, H. D. Moore, Moore's Station.
4. *Deux brebis de 2 ans et plus.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont. 2e prix, H. D. Moore, Moore's Station. 3e prix, W. A. Tozer, Québec.
5. *Deux brebis de 1 an.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont. 2e prix, H. D. Moore, Moore's Station.
6. *Deux brebis de l'année.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn-Leeds, Ont. 2e prix, H. D. Moore, Moore's Station.

RACE MÉLÉE, A GRANDE LAINE.

1. *Deux brebis de 2 ans et plus.*—1er prix, Adolphe Ouimet, Laval. 2e prix, Fr. Desjardins, Ste-Rose, P. Q. 3e prix, R. S. Tozer, Québec.
2. *Deux brebis de 1 an.*—1er prix, Adolphe Ouimet, Laval. 2e prix, Peter Young, Rockfield, P. Q.
3. *Deux brebis de l'année.*—1er prix, R. S. Tozer, Québec. 2e prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales.

RACE MÉLÉE.

Laine moyenne ou courte.

1. *Deux brebis de 2 ans et plus.*—1er prix, Peter Young, Rockfield, P. Q. 2e prix, G. W. Fuller, Capleton. 3e prix, Pierre Lepine, Rimouski.
2. *Deux brebis de 1 an.*—1er prix, James Neilson, Lynn, Ont. 2e prix, G. W. Fuller, Capleton. 3e prix, H. D. Moore, Moore's Station.
3. *Deux brebis de l'année.*—1er prix, G. W. Fuller, Capleton. 2e prix, Peter Young, Rockfield, P. Q. 3e prix, H. D. Moore, Moore's Station.

MOUTONS GRAS.

1. *Deux mâles châtrés, gras.*—1er prix, James Cowen, Allan's Corner. 2e prix, W. A. Tozer, Québec.
2. *Deux femelles grasses.*—1er prix, W. A. Tozer, Québec. 2e prix, David Baxter, North Georgetown.

ESPECE PORCINE.

BERKSHIRES.

1. *Mâles de 2 ans et plus.*—1er prix, J. J. Williams, Knowlton, P. Q.; 2e prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn, Leeds, Ont.

2. *Mâles de 1 an et moins de 2 ans.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn, Leeds, Ont.

3. *Mâles au-dessus de 6 mois.*—1er prix, Wilfrid Ouimet, Ste Rose, P. Q. 2e prix, J. S. Williams, Knowlton, P. Q.

4. *Mâles au-dessous de 6 mois.*—1er prix, James H. Loyd, St Lin, P. Q.; 2e prix, J. S. Williams, Knowlton, P. Q.

5. *Femelles de 2 ans et plus.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn, Leeds, Ont.

6. *Femelles de 1 an et plus.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn, Leeds, Ont.; 2e prix, J. S. Williams, Knowlton, P. Q.

7. *Femelles au-dessus de 6 mois.*—1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn, Leeds, Ont.; 2e prix, James H. Loyd, St-François-de-Sales; 3e prix, J. S. Williams, Knowlton, P. Q.

8. *Femelles au-dessous de 6 mois.*—1er prix, Napoléon Lachapelle, St-Paul l'Hermitte; 2e prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn, Leeds, Ont.

9. *Femelles de reproduction, avec portée de pas moins de 3 nourrissons.*—1er prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales.

SUFFOLKS.

1. *Mâles de 2 ans et plus.*—1er prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.; 2e prix, James Jarvis, Milton, Ont.

2. *Mâles de 1 an et moins de 2.*—1er prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.; 2e prix, James Jarvis, Milton, Ont.

3. *Mâles au-dessus de 6 mois et moins de 12.*—1er prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.; 2e prix, James Jarvis, Milton, Ont.; 3e prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales.

4. *Mâles au-dessous de 6 mois.*—1er prix, James Jarvis, Milton, Ont.; 2e prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.

5. *Femelles de 2 ans et plus.*—1er prix, James Jarvis, Milton, Ont.; 2e prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.

6. *Femelles de 1 an et moins de 2.*—2e prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.

7. *Femelles de plus de 6 mois et moins de 12.*—1er prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.; 2e prix, James Jarvis, Milton, Ont.

8. *Femelles de moins de 6 mois.*—1er prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.; 2e prix, Zéphirin Ouimet, St-François de Sales.

9. *Femelles de reproduction, avec portée de pas moins de 4.*—1er prix, P. T. Légaré, St Sauveur, Québec.

ESSEX.

1. *Mâles de 2 ans et plus.*—1er prix, James Jarvis, Milton, Ont.; 2e prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.

2. *Mâles de 1 an et moins de 2.*—1er prix, James Jarvis, Milton, Ont.; 2e prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.

3. *Mâles de 6 mois et moins de 12.*—1er prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.; 2e prix, James Jarvis, Milton, Ont.

4. *Mâles de moins de 6 mois.*—1er prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.; 2e prix, James Jarvis, Milton, Ont.

5. *Femelles de 2 ans et plus.*—1er prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.; 2e prix, James Jarvis, Milton, Ont.

6. *Femelles de 1 an et moins de 2.*—1er prix, James Jarvis, Milton, Ont.

7. *Femelles de plus de 6 mois et moins de 12.*—1er prix, Joseph Featherston, Credit, Ont.; 2e prix, James Jarvis, Milton, Ontario.

8. *Femelles de moins de 6 mois.*—1er prix, Joseph Featherston, Credit, Ont. 2e prix, James Jarvis, Milton, Ont.

POLAND CHINAS.

1. *Mâles de 2 ans et plus.*—1er prix, James Jarvis, Milton, Ont., 2e prix, Levi R. Whitman, Knowlton, P. Q.

2. *Mâles de 1 an et moins de 2.*—1er prix, Levi R. Whitman, Knowlton, P. Q.

3. *Mâles de plus de 6 mois et moins de 12.*—1er prix, Levi R. Whitman, Knowlton, P. Q.; 2e prix, James Jarvis, Milton, Ont.

4. *Mâles de moins de 6 mois.*—1er prix, Levi R. Whitman, Knowlton, P. Q.; 2e prix, James Jarvis, Milton, Ont.

5. *Femelles de 2 ans et plus.*—1er prix, James Jarvis, Milton, Ont.; 2e prix, Levi R. Whitman, Knowlton, P. Q.

6. *Femelles de 1 an et moins de 2.*—1er prix, James Jarvis, Milton, Ont.; 2e prix, Levi R. Whitman, Knowlton, P. Q.

7. *Femelles de plus de 6 mois et moins de 12.*—1er prix, Adolphe Ouimet, St-François de Sales; 2e prix, Levi R. Whitman, Knowlton, P. Q.; 3e prix, James Jarvis, Milton, Ont.

8. *Femelles de moins de 6 mois.*—1er prix, Levi R. Whitman, Knowlton, P. Q.; 2e prix, O. Tibbitts, Knowlton, P. Q.

9. *Femelles de reproduction, avec une portée de pas moins de 4.*—1er prix, Levi R. Whitman, Knowlton, P. Q.

YORKSHIRES, CHESTERS, ETC., ETC.

1. *Mâles de 2 ans et plus.*—1er prix, Joseph Featherston, Credit, Ontario.

2. *Mâles de 1 an et moins de 2.*—1er prix, James H. Lloyd, St-

Lin ; 2e prix, J. E. Fortier, Berthier (en bas) ; 3e prix, Joseph Featherston, Crédit, Ont.

3. *Mâles de plus de 6 mois et moins de 12* — 2e prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales ; 3e prix, Joseph Featherston, Crédit, Ont.

4. *Mâles de moins de 6 mois* — 1er prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales ; 2e prix, Joseph Featherston, Crédit, Ont.

5. *Femelles de 2 ans et plus* — 1er prix, Joseph Featherston, Crédit, Ont. ; 2e prix, James Jarvis, Milton, Ont.

6. *Femelles de 1 an et moins de 2* — 1er prix, J. E. Fortier, Berthier (en bas) ; 2e prix, Joseph Featherston, Crédit, Ont.

7. *Femelles de plus de 6 mois et moins de 12* — 1er prix, Joseph Featherston, Crédit, Ont.

8. *Femelles de moins de 6 mois* — 1er prix, Joseph Featherston, Crédit, Ont. ; 2e prix, Eloire Ouimet, St-François de Sales.

9. *Femelles de reproduction, avec une portée de pas moins de 4* — 1er prix, James H. Lloyd, St-Lin, P. Q.

RACES CROISÉES.—Grandes races.

1. *Femelles de 2 ans et plus* — 1er prix, James Neilson, Lynn, Ont.

2. *Femelles de 1 an et moins de 2* — 1er prix, James Neilson, Lynn, Ont. ; 2e prix, Levi R. Whitman, Knowlton, P. Q. ; 3e prix, W. A. Tozer, Québec.

6. *Hambourgs, noirs à falle blanche*. — 1er prix, Joseph Dorval, Lévis. 2e prix, Louis Durand, St-Ambroise, Lorette.

7. *Leghorns, blancs*. — 1er prix, Aug. Delisle, Québec. 2e prix, F. Gal, Québec.

8. *Houdans*. — 1er prix, François Parent, Beauport. 2e prix, Louis Fleury, Québec.

9. *Plymouth Rocks*. — 1er prix, F. Gale, Québec. 2e prix, Joseph Dorval, Lévis.

10. *Wyandotts*. — 1er prix, Alfred Paquet, Danville, P. Q. 2e prix, Archibald West, Ste-Foye, Québec.

11. *Langshans*. — 2e prix, François Parent, Beauport.

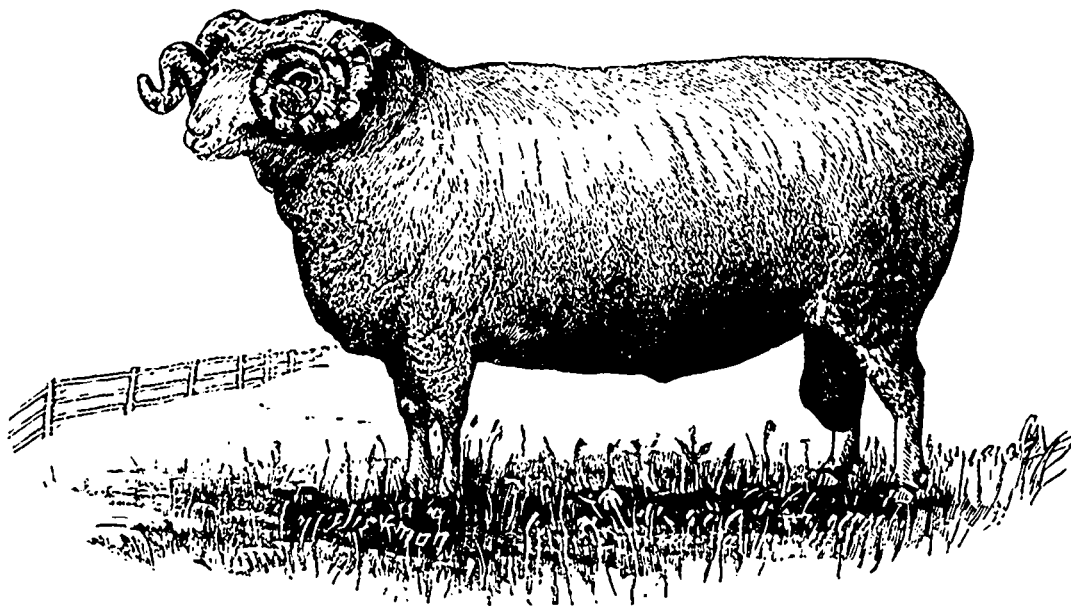
12. *Game, noir à falle rouge*. — 1er prix, L. T. Hébert, Québec. 2e prix, A. E. Vallerand, Québec.

13. *Game, pile*. — 1er prix, U. Bonneville, Danville, P. Q. 2e prix, Alfred Paquet, Danville, P. Q.

14. *Game, malais*. — 1er prix, A. E. Vallerand, Québec. 2e prix, U. Bonneville, Danville, P. Q.

15. *Bantams game, noirs à 2 falle rouge*. — 1er prix, H. G. Collins, chemin St-Louis, Québec. 2e prix, Edward Carbray, Québec.

16. *Bantams game, bruns* — 1er prix, Cuthbert Beckett, Québec. 2e prix, Edward Carbray, Québec.



BÉLIER DORSET AVEC CORNES.

3. *Femelles de plus de 6 mois et moins de 12* — 1er prix, Mathias Moody, Terrebonne ; 2e prix, James Neilson, Lynn, Ont.

4. *Femelles de moins de 6 mois* — 1er prix, James Neilson, Lynn, Ont. ; 2e prix, P. T. Légare, St-Sauveur, Québec.

RACES CROISÉES.—Petites races.

1. *Femelles de 2 ans et plus* — 1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn, Leeds, Ont. ; 2e prix, P. T. Légare, St-Sauveur, Québec.

2. *Femelles de 1 an et moins de 2* — 1er prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn, Leeds, Ont. ; 2e prix, Adolphe Ouimet, Laval.

3. *Femelles de plus de 6 mois et moins de 12* — 1er prix, W. A. Tozer, Québec ; 2e prix, P. T. Légare, St-Sauveur, Québec ; 3e prix, W. H. & C. H. McNish, Lynn, Leeds, Ont.

4. *Femelles de moins de 6 mois* — 1er prix, James Watters, Québec. 2e prix, Henry Moss, Ste-Foye ; mention honorable—James H. Lloyd, St-Lin.

VOLAILLES.

1. *Brahmas, couleur pâle*. — 1er prix, Samuel Murray, Québec. 2e prix, W. A. Tozer, Québec.

2. *Cochinchinois, blancs*. — 1er prix, J. E. Fortier, Berthier (en bas).

3. *Cochinchinois, couleur chamois*. — 1er prix, Madame C. B. Wood, Québec. 2e prix, T. E. Gauvreau, Québec.

4. *Dorkings, gris argent*. — 2e prix, Thomas Irving, Montréal.

5. *Dorkings, nuancés*. — 1er prix, Thomas Irving, Montréal. 2e Henry Moss, Ste-Foye, Québec.

17. *Bantams game, argentés*. — 1er prix, Elzéar Marcotto, Port-neuf.

18. *Dindes, bronzés*. — 1er prix, V. Bonneville, Danville, P. Q.

19. *Oies, Embilen*. — 1er prix, Thomas Irving, Montréal. 2e prix, Hugh Brown, St-Joachim.

20. *Oies, de Toulouse*. — 1er prix, J. Treggett, Québec.

21. *Oies, variétés*. — 1er prix, H. D. Moore, Moore's Station. 2e prix, A. Somerville, Huntingdon.

22. *Canards, Aylesbury* — 1er prix, I. P. Déry, Québec. 2e prix, W. A. Tozer, Québec.

23. *Canards, de Rouen*. — 1er prix, H. G. Collins, chemin St-Louis, Québec.

24. *Canards, de Pékin*. — 1er prix, A. Somerville, Huntingdon. 2e prix, H. D. Moore, Moore's Station.

25. *Canards, de Moscovie*. — 1er prix, G. G. Stuart, Québec. 2e prix, Edward Carbray, Québec.

26. *Canards, variétés*. — 1er prix, H. D. Moore, Moore's Station. 2e prix, R. S. Tozer, Québec.

27. *Paons*, 1er prix, G. W. Pelletier, Québec.

28. *Pintades*. — 1er prix, H. D. Moore, Moore's Station. 2e prix, James West, jr, Ste-Foye, Québec.

29. *Extras*. — 1er prix, James Watters, ex-xquo, Québec. 1er prix, Thomas Lebel, ex-xquo, Rimouski.

POULETS

1. *Brahmas, couleur pâle*. — 1er prix, S. Lesage, Ste-Foye, Québec.

2. *Cochinchinois*, couleur chamois. — 1er prix, Madame C. B. Wood, Québec. 2e prix, Hon. Fr. Langelier, Québec.
3. *Cochinchinois*, couleur perdrix. — 1er prix, Madame C. C. Wood, Québec.
4. *Dorkings*, couleur gris-blanc. — 1er prix, Thomas Irving, Montréal.
5. *Dorkings*, nuancés. — 1er prix, Thomas Irving, Montréal.
6. *Espagnols*, noirs à falle blanche. — 1er prix, T. Gale, Québec.
7. *Leghorns*, blancs. — 1er prix, Reginald Beckett, Québec.
- 2e prix, Augustin Delisle, Québec.
8. *Iloudans*. — 1er prix, T. Gale, Québec.
9. *Polish*, blancs à crête noire. — 1er prix, T. Gale, Québec.
10. *Plymouths Rocks*. — 1er prix, Edmund Gowen, Québec.
- 2e prix, T. Gale, Québec.
11. *Lansghans* — 1er prix, Frs Parent, Québec.
12. *Game*, noirs à falle rouge. — 1er prix, U. Bonneville, Danville, P. Q. 2e prix, Alfred Paquet, Danville, P. Q.
13. *Game*, bruns. — 1er prix, U. Bonneville, Danville, P. Q.
14. *Game*, piles. — 1er prix, U. Bonneville, Danville, P. Q.
- 2e prix, Alfred Paquet, Danville, P. Q.
15. *Game*, malais. — 1er prix, U. Bonneville, Danville, P. Q.
16. *Game*, variétés. — 1er prix, U. Bonneville, Danville, P. Q.
17. *Bantams game*, noirs à falle rouge. — 1er prix, Herbert G. Collins, Québec.
18. *Bantams game*, bruns. — 1er prix, C. Beckett, Québec.
19. *Bantams game*, duckwing. — 1er prix, Arthur Gowen, Québec.
20. *Bantams game*, variétés. — 1er prix, Gédéon Laroque, Québec.
21. *Dindes*, bronzés. — 1er prix, H. D. Moore, Moore's Station.
- 2e prix, B. A. R. Simard, L'Assomption.
22. *Oies*, Embden. — 1er prix, Thomas Irving, Montréal.
23. *Oies*, de Chine. — 1er prix, H. D. Moore, Moore's Station.
24. *Canards*, Aylesbury. — 2e prix, W. A. Tozer, Québec.
25. *Canards*, de Pékin. — 1er prix, T. Gale, Québec. 2e prix, Archibald West, Ste-Foye, Québec.
26. *Pintades*. — 1er prix, Horace Dumais, Lac St-Jean.
27. *Paons*. — 1er prix, U. Bonneville, Danville, P. Q.

PIGEONS

1. *Fantails*, pattes blanches et tête unie. — 1er prix, J. E. Fortier, Berthier (en bas). 2e prix, W. H. D. Elliot, Québec.
2. *Fantails*, noirs et blancs, tête unie et crête. — 1er prix, J. Almazor Guay, St-Sauveur, Québec.
3. *Tourterelle*. — 2e prix, Delle Elodie Dufour.

OISEAUX DE FANTAISIE

1. *Canaris*, belges. — 1er prix, Emile Bureau, Québec.
2. *Canaris*, écossais. — 1er prix, Emile Bureau, Québec. 2e prix, William Jolicœur, Québec.
3. *Canaris*, allemands. — 1er prix, Edward Carbray, Québec.
4. *Canaris*, meilleur ure collection. — 1er prix, Emile Bureau, Québec. 2e prix, P. Brodeur, Danville, P. Q.
5. *Perrquets*. — 1er prix, Matthew Dickey, Charlesbourg. 2e prix, W. H. D. Elliott, Québec.

ANIMAUX DE FANTAISIE

1. *Cochons d'Inde* (couple). — 2e prix, D. M. Spaulding, Québec.
2. *Rats blancs* (couple). — 2e prix, Famille Gowen, Québec.
3. *Lapins*, mâles oreillard (couple). — 1er prix, Delle Emma Guévin, Ste-Foye, Québec.
4. *Lapins*, femelles oreillard (couple). — 1er prix, Delle Emma Guévin, Ste-Foye, Québec.
5. *Lapins*, mâles Angoras (couple). — 1er prix, Delle Emma Guévin, Ste-Foye, Québec. 2e prix, Famille Gowen, Québec.
6. *Lapins*, femelles Angoras (couple). — 1er prix, Delle Emma Guévin, Ste-Foye, Québec. 2e prix, Famille Gowen, Québec.

INSTRUMENTS D'AGRICULTURE

1. *Arrache-pierre*. — 1er prix, Edouard Corriveau, St-Henri, Lévis.
2. *Collection de charrues*. — 1er prix, R. J. Latimer, Montréal, (P. T. Lègaré, agent à Québec).
3. *Collection d'instruments aratoires*. — 1er prix, R. J. Latimer, Montréal, (P. T. Lègaré, agent à Québec). 2e prix, Frost & Wood, Smith's Falls, Ont.
4. *Collection d'instruments aratoires pour l'emploi manuel*. —

- 1er prix R, J. Latimer, Montréal, (P. T. Lègaré, agent à Québec.)
2e prix, Frost & Wood, Smith's Falls, Ont.

PRODUITS AGRICOLES.

GRAINS, ETC.

- 1 *Blé rouge d'hiver*, 2 minots — 1er prix, B. A. Roch Simard, L'Assomption; 2e prix, Emile Simard, L'Assomption.
 - 2 *Blé blanc du printemps* — 1er prix, C. C. Cleveland, Danville, P. Q.; 2e prix, James Gillespie, Petite Rivière, Q.
 - 3 *Blé rouge du printemps* — 1er prix, Elzéar Marcotte, Port-neuf; 3e prix, James West, jr, Sainte-Foye, Q.; 3e prix, C. C. Cleveland, Danville, Q.
 - 4 *Orge à deux rangs* — 1er prix, David Martin, Saint-Esprit; 2e prix, Clet Martin, Saint-Esprit, 3e prix, Thomas Irving, Montréal.
 - 5 *Orge à six rangs* — 1er prix, Archibald West, Sainte-Foye, Q.; 2e prix, David Martin, Saint-Esprit, 3e prix, Thomas Irving, Montréal.
 - 6 *Orge noire* — 1er prix, L. vi R. Whitman, Knowlton, P. Q.; 2e prix, R. S. Tozer, Québec. 3e prix, W. A. Tozer, Québec.
 - 7 *Seigle* — 1er prix, Edouard Ferland, Lanoraie; 2e prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis. 3e prix, Clet Martin, Saint-Esprit.
 - 8 *Avoine blanche* — 1er prix, Clet Martin, Saint-Esprit; 2e prix, James West, jr, Sainte-Foye, Québec; 3e prix, Archibald West, Sainte-Foye, Québec.
 - 9 *Avoine noire* — 1er prix, Clet Martin, Saint-Esprit; 2e prix, Toussaint Lamarche, Saint-Esprit; 3e prix, David Martin, Saint-Esprit.
 - 10 *Pois de champ* — 1er prix, Joseph Gadbois, sr, Terrebonne. 2e prix, Joseph Gadbois, jr, Terrebonne, 3e prix, C. T. Pâquet, Saint-Nicolas.
 - 11 *Pois Maroufat* — 1er prix, James West, jr, Sainte-Foye, Q.; 2e prix, David Martin, Saint-Esprit; 3e prix, Archibald West, Sainte-Foye, Québec.
 - 12 *Sarrazin* — 1er prix, Archibald West, Sainte-Foye, Québec. 2e prix, Olivier Beau Iry, Saint-Alexis. 3e prix, Clet Martin, Saint-Esprit.
 - 13 *Lentilles* — 1er prix, David Martin, Saint-Esprit; 2e prix, Clet Martin, Saint-Esprit; 3e prix, Antoine Lamarche, Saint-Esprit.
 - 14 *Fèves blanches* — 1er prix, David Martin, Saint-Esprit; 2e prix, Archibald West, Sainte-Foye, Québec.
 - 15 *Fèves pour chevat* — 1er prix, David Martin, Saint-Esprit; 2e prix, Thomas Irving, Montréal.
 - 16 *Blé d'Inde blanc* — 1er prix, Edouard Ferland, Lanoraie; 2e prix, Louis Pâquet, Lanoraie; 3e prix, François Desjardins, Ste-Rose.
 - 17 *Blé d'Inde rouge* — 1er prix, C. T. Pâquet, Saint-Nicolas; 2e prix, Edouard Ferland, Lanoraie; 3e prix, Louis Pâquet, Lanoraie.
- GRAINS EN GERBES—FOIN PRESSÉ—PRODUITS DE SILOS**
- 1 *Blé d'automne*, 3 gerbes — 1er prix, Jos. A. Plain, Sainte-Foye, Québec; 2e prix, J. Bell Forsyth, Québec; 3e prix, Emile Simard, L'Assomption.
 - 2 *Seigle d'automne*, 3 gerbes — 1er prix, C. T. Pâquet, Saint-Nicolas; 2e prix, Edouard Ferland, Lanoraie, 3e prix, Emile Simard, L'Assomption.
 - 3 *Orge d'automne*, 3 gerbes — 1er prix, P. T. Lègaré, Québec; 2e prix, James West, jr, Sainte-Foye, Québec.
 - 4 *Orge de printemps*, 3 gerbes — 1er prix, Archibald West, Sainte-Foye, Québec; 2e prix, James West, jr, Sainte-Foye, Québec; 3e prix, James West, jr, Sainte-Foye, Québec.
 - 5 *Avoine blanche*, 3 gerbes — 1er prix, James West, jr, Sainte-Foye, Québec; 2e prix, Thomas Irving, Montréal; 3e prix, Archibald West, Sainte-Foye, Québec.
 - 6 *Avoine noire*, 3 gerbes — 1er prix, James West, jr, Sainte-Foye, Québec; 2e prix, Archibald West, Sainte-Foye, Québec.
 - 7 *Blé d'Inde*, 3 gerbes — 1er prix, Edouard Ferland, Lanoraie; 2e prix, C. T. Pâquet, Saint-Nicolas; 3e prix, James West, jr, Sainte-Foye, Québec.
 - 8 *Blé du printemps*, 3 gerbes — 1er prix, Thomas Irving, Montréal; 2e prix, Edouard Ferland, Lanoraie, 3e prix, Archibald West, Sainte-Foye, Québec.
 - 9 *Mil de printemps*, 3 gerbes — 1er prix, Archibald West, Ste-Foye, Québec.
 - 10 *Foin pressé*, en balle, pour l'exportation — 1er prix, P. T. Lègaré, Québec; 2e prix, J. C. Malono, Trois-Rivières.
 - 11 *Ensilage* — 1er prix, H. S. Foster, Knowlton, P. Q.

PETITES GRAINES DES CHAMPS.

LIN, CHANVRE, HOUBLON, ETC

- 1 *Graine de mil*, 1 minot — 1er prix, Antoine Lamarche, Saint-

Esprit, 2^e prix, Toussaint Lamarche, Saint-Esprit, 2^e prix, Archibald West, Sainte-Foye, Québec.

2^o Graine de Ray, grass vivace, 1 minot—1^{er} prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis.

3^o Graine de trèfle, $\frac{1}{2}$ minot—1^{er} prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis; 2^e prix, Arthur Beaudry, Saint-Alexis; 3^e prix, Édouard Ferland, Lanoraie.

4^o Graine de trèfle, Alsic, $\frac{1}{2}$ minot—1^{er} prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis, 2^e prix, B. A. Simard, L'Assomption.

5^o Graine de trèfle blanc, $\frac{1}{2}$ minot—1^{er} prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis; 2^e prix, B. A. R. Simard, L'Assomption.

6^o Graine de lin, $\frac{1}{2}$ minot—1^{er} prix, David Martin, Saint-Esprit, 2^e prix, Clet Martin, Saint-Esprit.

7^o Graine de navets de Suède—1^{er} prix, Antoine Lamarche, Saint-Esprit, 2^e prix, David Martin, Saint-Esprit, 3^e prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis.

8^o Graine de navets Greystone—1^{er} prix, Arthur Beaudry, Saint-Alexis, 2^e prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis.

9^o Graine de carottes blanches de Belgique—1^{er} prix, David Martin, Saint-Alexis, 2^e prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis, 3^e prix, Antoine Lamarche, Saint-Esprit.

10^o Graine de betteraves, rouges longues—1^{er} prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis, 2^e prix, Antoine Lamarche, Saint-Esprit; 3^e prix, Arthur Beaudry, Saint-Alexis.

11^o Graine de betteraves, jaunes Globe—1^{er} prix, David Martin, Saint-Esprit, 2^e prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis.

12^o Graine de millet—1^{er} prix, Clet Martin, Saint-Esprit; 2^e prix, Antoine Lamarche, Saint-Esprit, 3^e prix, Arthur Beaudry, Saint-Alexis.

13^o Graine de foin honnros—1^{er} prix, Arthur Beaudry, Saint-Esprit, 2^e prix, Chs. Grant, Thornbury, 3^e prix, Antoine Lamarche, Saint-Esprit.

14^o Graines de canne à sucre—1^{er} prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis.

15^o Sorgho à balais, 28 livres—1^{er} prix, Joseph Gadbois, sr, Terrebonne, 2^e prix, Antoine Lamarche, Saint-Esprit; 3^e prix, Joseph V. Gadbois, jr, Terrebonne.

16^o Lin en flasse, 56 livres—1^{er} prix, Joseph Gadbois, sr, Terrebonne; 2^e prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis; 3^e prix, Arthur Beaudry, Saint-Alexis.

17^o Chanvre en flasse, 56 livres—1^{er} prix, Emilo Simard, L'Assomption, 2^e prix, Ed. Simard, L'Assomption, 3^e prix, Arthur Beaudry, Saint-Alexis.

18^o Graine d'avis—2^e prix, Louis Audet dit Lapointe, Saint-Jean Port-Joli.

RÉCOLTES—RACINES

1^o Patates, Garnet, Chilis, rouges—1^{er} prix, James West, jr, Sainte-Foye, Québec; 2^e prix, James Watters, Québec; 3^e prix, P. T. Legaré, Saint-Sauveur, Québec.

2^o Patates, Garnet Chilis blanches—1^{er} prix, And. Fleming, Sainte-Foye, Québec.

3^o Patates, Early Goderich—1^{er} prix, James Gillespie, Petite Rivière, Québec; 2^e prix, R. S. Tozer, Québec.

4^o Patates, Early Rose—1^{er} prix, James West, jr, Sainte-Foye, Québec; 2^e prix, J. B. Mayne Gray, Québec; 3^e prix, G. A. Sloyd, Saint-Lin.

5^o Patates, variétés—1^{er} prix, Archibald West, Sainte-Foye, Québec; 2^e prix, James West, jr, Sainte-Foye, Québec; 3^e prix, Honoré Lortie, La Canardière, Québec.

6^o Patates, collection—1^{er} prix, P. T. Legaré, Saint-Sauveur, Québec, 2^e prix, Thomas Beckett, Québec, 3^e prix, Pierre Lipens, Rimouski.

7^o Navets de Suède—1^{er} prix, R. S. Tozer, Québec; 2^e prix, W. A. Tozer, Québec; 3^e prix, Joseph A. Plain, Sainte-Foye, Québec.

8^o Navets blancs, Globe—1^{er} prix, R. S. Tozer, Québec; 2^e prix, Archibald West, Sainte-Foye, Québec, 3^e prix, W. A. Tozer, Québec.

9^o Navets jaunes d'Aberdeen—1^{er} prix, R. S. Tozer, Québec, 2^e prix, William Meek, Sainte-Foye, Québec, 3^e prix, W. A. Tozer, Québec.

10^o Betteraves rouges longues—1^{er} prix, Thomas Irving, Montréal; 2^e prix, Pierre Lortie, Beauport; 3^e prix, P. F. Legaré, Saint-Sauveur, Québec.

11^o Betteraves jaunes Globe—1^{er} prix, Thomas Beckett, Québec; 2^e prix, Thomas Irving, Montréal.

12^o Betteraves jaunes longues—1^{er} prix, Thomas Irving, Montréal.

13^o Kohl-Rabi—1^{er} prix, Thomas Irving, Montréal.

14^o Betteraves à sucre—1^{er} prix, Thomas Irving, Montréal; 2^e prix, Roch Simard, L'Assomption; 3^e prix, W. A. Tozer, Québec.

15^o Panais—1^{er} prix, W. A. Tozer, Québec; 2^e prix, Thomas Beckett, Québec; 3^e prix, Thomas Brown, Québec.

16^o Citrouilles pour animaux—1^{er} prix, Pierre Lortie, Beauport; 2^e prix, James Watters, Québec; 3^e prix, P. T. Legaré, Saint-Sauveur, Québec.

TABACS.

RÉCOLTES DE 1886 ET 1887.

1. Collection nommée de Tabacs en feuilles—1^{er} prix, F. A. M. Foucher, St-Jacques de l'Achigan; 2^e prix, H. L. Foucher, St-Jacques de l'Achigan, 3^e prix, Louis Piquette, St-Jacques de l'Achigan.

2. Tabac coupé, 40 livres.—1^{er} prix, F. A. M. Foucher, St-Jacques de l'Achigan, 2^e prix, H. L. Foucher, St-Jacques de l'Achigan; 3^e prix, Édouard Ferland, St-Jacques de l'Achigan.

3. Cigares fabriqués avec du tabac canadien—1^{er} prix, F. A. M. Foucher, St-Jacques de l'Achigan, 2^e prix, Louis Piquette, St-Jacques de l'Achigan.

4. Tabac canadien en feuilles.—1^{er} prix, F. A. M. Foucher, St-Jacques de l'Achigan; 2^e prix, Édouard Ferland, Lanoraie; 3^e prix, Louis Paquet, Lanoraie.

5. Tabac du Connecticut.—1^{er} prix, F. A. M. Foucher, St-Jacques de l'Achigan; 2^e prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis; 3^e prix, Antoine Lamarche, Saint-Esprit.

6. Tabac Hester.—1^{er} prix, F. A. M. Foucher, St-Jacques de l'Achigan; 2^e prix, Édouard Ferland, Lanoraie.

7. Tabac White Burley.—1^{er} prix, F. A. M. Foucher, St-Jacques de l'Achigan; 2^e prix, H. L. Foucher, St-Jacques de l'Achigan, 3^e prix, Louis Piquette, St-Jacques de l'Achigan.

8. Tabac de la Havane.—1^{er} prix, Olivier Beaudry, Saint-Alexis, 2^e prix, F. A. M. Foucher, St-Jacques de l'Achigan.

9. Tabac du Kentucky.—1^{er} prix, F. A. M. Foucher, St-Jacques de l'Achigan; 2^e prix, H. L. Foucher, St-Jacques de l'Achigan; 3^e prix, Louis Piquette, St-Jacques de l'Achigan.

10. Tabac canadien manufacturé.—Diplôme, Joseph Poirer, Québec, mention honorable; Félix LaCroix, Québec.

PRODUITS DE LA LAITERIE.

BEURRE ET FROMAGE.

1. Beurre propre à l'exportation, 3 turlottes.—Rev. J. O. Labonté, Piro, Ste Thérèse; 2^e prix, P. Couture, M.P., N.-D. de Laterrière, Lac St-Jean, 3^e prix, Joseph Pepin, ex-æquo, St-Joachim, —Gaudet et Mirault, ex-æquo, St-Jacques de l'Achigan.

2. Tinette de beurre en état d'être expédiée, provenant d'une laiterie privée.—1^{er} prix, J. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade.

3. Meilleure tinette de beurre, 28 livres.—1^{er} prix, Alexis Chicoine, St-Marc; 2^e prix, Azarie Mireault, St-Jacques de l'Achigan; 3^e prix, J. N. Ritchie, Ste-Anne de la Pérade; 4^e prix, James West, jr, Ste Foye, Québec.

4. Beurre de laiterie, à l'usage de la table.—1^{er} prix, Azarie Mireault, St-Jacques de l'Achigan; 2^e prix, Vvo Bisle Olivier, St-Nicolas; 3^e prix, Alfred Couture, St-Augustin; 4^e prix, J. S. Williams, Knowlton, P.Q.

5. Fromage de manufacture, 2 de 40 livres chaque, fabriqué au mois d'août.—1^{er} prix, John A. McDonald, St-Hyacinthe; 2^e prix, Brodeur, Taché et Vignault, St-Marcel, P.Q.; 3^e prix, Numa Bernatchez, St-Thomas; 4^e prix, Charles Meunier, St-Césaire.

6. Fromages non colorés.—1^{er} prix, Charles Meunier, St-Césaire.

7. Fromages à la Crème.—1^{er} prix, F. X. Côté, Ste-Pétronille, I. O.

8. Fromages raffinés.—1^{er} prix, F. X. Côté, Ste-Pétronille, I. O.

SUCRE, MIEL, etc.

1. Sucre d'érable en pains, 10 livres.—1^{er} prix, Ambroise Larivière, St-Ours; 2^e prix, Édouard Ferland, Lanoraie; 3^e prix, Charles Meunier, St-Césaire.

2. Sirop d'érable. (1887), 1 gallon.—1^{er} prix, C. T. Pâquet, St-Nicolas; 2^e prix, Alfred Couture, St-Augustin; 3^e prix, J. Collin, Montmagny.

3. Miel en gâteau, 10 livres.—1^{er} prix, B. A. Roch Simard, L'Assomption; 2^e prix, Louis Audet dit Lapointe, St-Jean-Port-Joli; 3^e prix, F. S. Watters, Québec.

4. Miel extrait, 1 gallon.—1^{er} prix, Louis Audet dit Lapointe, St-Jean-Port-Joli; 2^e prix, Uldéric Paradis, Cavignac; 3^e prix, Elie Guérin, Ste-Foye, Québec.

5. Cire d'abeilles, 10 livres.—1^{er} prix, Uldéric Paradis, Cavignac; 2^e prix, Elie Guérin, Ste Foye, Québec; 3^e prix, H. F. Hunt, Québec.

USTENSILES DE LAITERIE ET DE SUCRERIE.

1. *Tinettes à beurre* (assortiment).—1er prix, Dominion Tub Co., Kingston, P. Q.
2. *Évaporateur à sucre*.—Médaille et diplôme, Cutter, Draper & Co., Sutton, P. Q.
3. *Ustensiles à sucre*.—1er prix, Cutter, Draper & Co., Sutton, P. Q.
4. *Ustensiles pour fabrication du beurre* (collection).—Médaille et diplôme, Wm. M. Barrie, Morrisburg, Ont.
5. *Boîtes pour beurre* (butter boxes).—1er prix, Wm. M. Barrie, Morrisburg, Ont.
1. *Barattes*.—1er prix, Wm. M. Barrie, Morrisburg, Ont ; 2e prix, Frank Wilson, Montréal.
7. *Ruches* (sans abeilles).—1er prix, Louis Audet dit La pointe, St-Jean-Port-Joli.

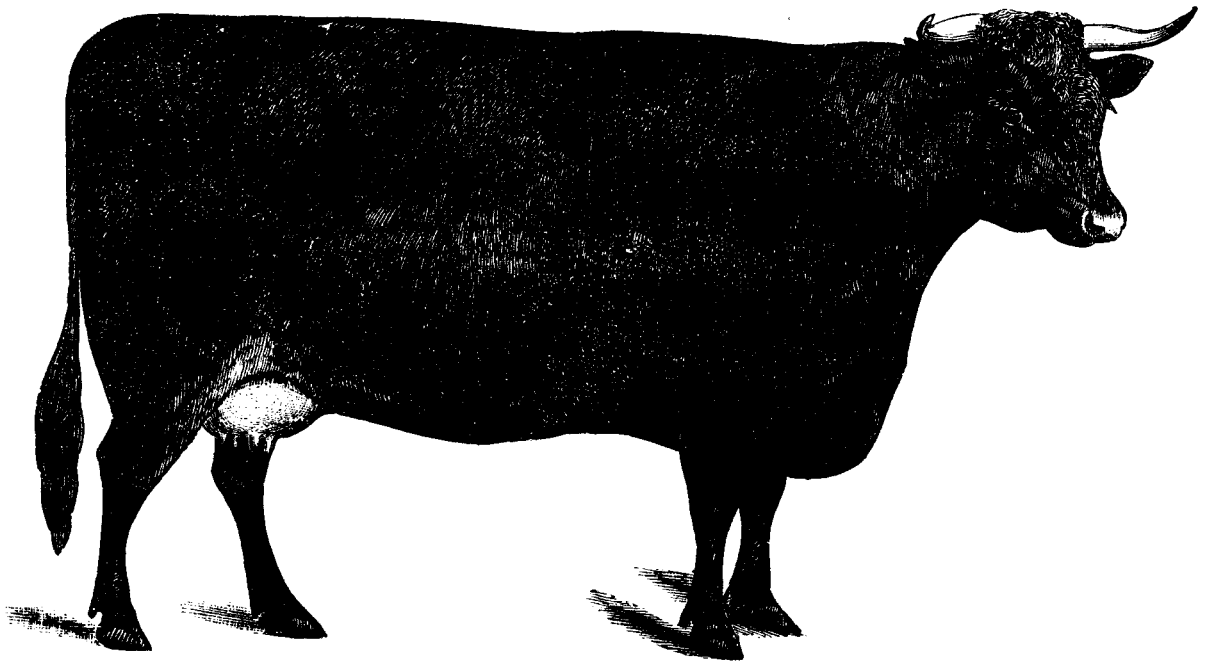
CHEVAUX POUR USAGE GÉNÉRAL.

Classe extra.—1er prix, John St Denis, St Rémi ; 2e prix,

à l'exposition provinciale de Québec, et de faire rapport, nous avons l'honneur de soumettre ce qui suit :

L'amélioration des bestiaux, dans tous pays, n'a été obtenue qu'à la suite d'efforts systématiques, intelligents et persévérants dans un but donné, soit pour la production de la viande, soit du lait dans une variété de conditions. La province de Québec est essentiellement propre à l'industrie laitière ; et en vue de l'importance grandissante de cette industrie partout, on ne saurait douter que l'amélioration du bétail est la question du jour.

Nous considérons donc que l'action récente de la Législature en établissant un système d'enregistrement des animaux canadiens d'une valeur réelle mérite les plus grandes louanges, et celui qui appuie cette mesure d'une manière tout à fait pratique est un bienfaiteur de son pays.



VACHE DU PAYS DE GALLES.

Ambroise Larivière, St Ours ; 3e prix, Siméon Poupart, St Isidore ; mention honorable, Olivier Blouin, Ste-Anne de Beau-pré.

BÉTAIL CANADIEN.

Classe extra.—Prix, Ferdinand Lefrançois, Château-Richer.
Par ordre,

GEO. LECLÈRE,
Sec.-gén. du Comité de l'Exposition.

Bétail jersey-canadien à l'exposition provinciale.

Le rapport officiel suivant est d'une grande importance. Il porte la signature du professeur Brown, du Collège d'agriculture d'Ontario, qui est sans contredit l'une des plus hautes autorités en ces matières ; de plus, celle du Dr Couture, surintendant de la Quarantaine de Québec, la principale du Canada, etc. Le Dr Hoskins, de New-Port, Vermont, a dû quitter Québec avant d'avoir pu signer ce rapport, mais il a publié la même opinion depuis son retour aux États-Unis, dans les principaux journaux d'agriculture d'Amérique. Ce rapport est traduit du *Illustrated Journal of Agriculture*, numéro d'octobre.

« Chargés d'examiner le troupeau de M. Ed. A. Barnard,

Nous savons, cependant, que plusieurs de nos penseurs de progrès n'attachent pas grande importance à ces efforts et préféreraient chercher dans d'autres sources l'accomplissement du même but. Bien qu'il soit inutile de discuter ici ces différences d'opinion, on voudra bien nous permettre d'affirmer qu'aucune autre source ne saurait être aussi rapide et économique, si elle est aussi efficace et permanente.

La certitude de l'origine du bétail canadien-français n'a pas été mise en doute. On ne peut pas même dire que les croisements avec les races étrangères au pays ont été nombreux dans plusieurs parties de la province. Il s'en suit donc qu'un grand nombre sinon le plus grand nombre des bestiaux de la province de Québec sont aussi français, ou des Îles de France, qu'ils peuvent l'être, mais à l'état de nature et sans culture.

Bien que nous puissions différer d'opinion sur le choix à faire des mâles qui devront servir à l'amélioration immédiate de la race du pays,—soit que l'on choisisse le jersey importé, soit que l'on fasse une sélection dans le troupeau lui-même, on ne saurait douter que les deux systèmes devront réussir.

L'exhibit de M. Barnard est donc de la plus haute importance pour la province et, sans contredit, pour la Confédéra-

tion entière dans l'avenir. Il nous a démontré comment le choix des vaches laitières doit être fait, et ce qui résulte de l'emploi de l'un et de l'autre des deux types ci-haut mentionnés. La leçon ainsi donnée est d'une importance nationale, et nous sommes d'opinion que son travail mérite une reconnaissance spéciale.

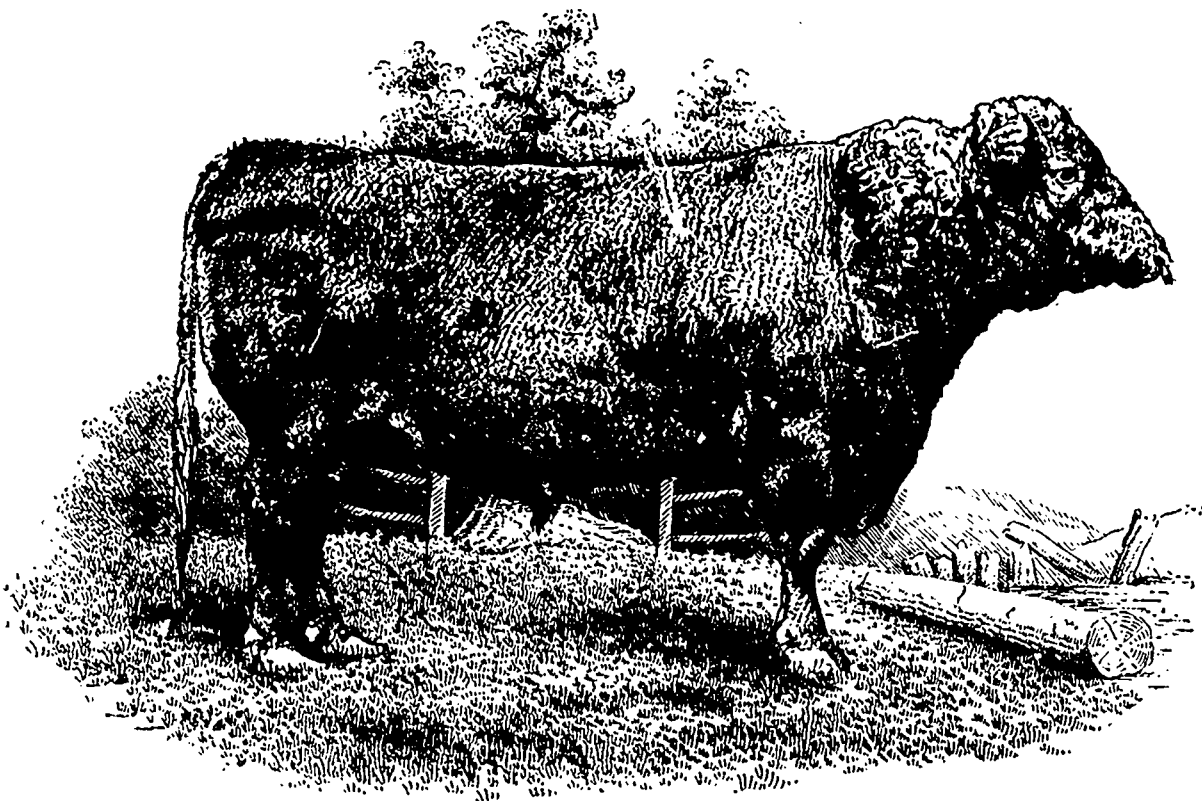
(Signé) W. BROWN,
J. ISRAEL TARTE,
J. O. COUTURE, M. V.

Nous publierons le mois prochain le rapport officiel de la richesse du lait de ce troupeau comparé au lait des vaches canadiennes exposées tant par M. Barnard que par les divers propriétaires de vaches canadiennes. On remarquera que les vaches jerseyennes de M. Barnard ont donné 1 lb. de

après les nombreux sacrifices de temps et d'argent qu'il a dû faire pour arriver à produire un troupeau d'une pareille valeur. Il est bon de se rappeler que le grand père de ces veaux est le fameux taureau jersey : *Richter's Pride*, frère de *Mary Ann of St. Lambert*, la meilleure vache connue jusqu'ici. Le père des veaux en question est le jersey pur-sang exposé à Québec qui a fait l'admiration de tous ceux qui l'ont vu. Cet animal est d'un grand prix. Les connaisseurs prétendent que c'est un des plus beaux jerseyens du Canada.

Exposition provinciale d'Ontario, à Ottawa.

Nous constatons avec plaisir que plusieurs exposants de la province de Québec ont remporté plusieurs prix à l'exposition d'Ottawa, entre autres M. Fred. Ritchie, de Sainte-Anne, bétail holstein; M. James Drummond et Thos. Irving, Petite



TAUREAU NORFOLK SANS CORNES, ROUGE, "DAVYSON THIRD."

beurre par 19 lbs. de lait et les canadiennes 1 lb. par 22½ lbs. de lait. M. Barnard affirme que dans la semaine qui a précédé l'exposition de Québec il a fait l'essai du lait de tout son troupeau et que le lait du troupeau tout entier a donné 1 lb. de beurre par 18½ lbs. de lait; de plus que les vaches jerseyennes ont démontré qu'elles pouvaient donner de 300 lbs. à 400 lbs. de beurre par année. Ces faits méritent d'être mentionnés à la suite du rapport officiel que l'on vient de lire et lui donnent une signification toute particulière.

On se rappellera que M. Barnard n'a pas voulu faire concourir son troupeau, à cause de sa position officielle et afin de laisser le champ tout à fait libre à tous les éleveurs d'animaux canadiens.

M. Barnard peut disposer d'un taureau de deux ans, et de quelques veaux mâles, tous ¾ jerseyens et d'excellentes vaches. Il les offre à des conditions particulièrement faciles. Il espère que le public voudra bien lui donner quelque encouragement

Côte, Montréal, bétail ayrshire; MM. O. et A. Beaudry, Saint-Alexis (Montcalm), pour graine de trèfle et plusieurs espèces de légumes; M. Roch et E. Simard, L'Assomption, pour lin, chanvre, etc.

M. Méd. Foucher a été recommandé pour médaille d'or et a obtenu les plus hauts prix pour sa magnifique exposition des divers tabacs cultivés dans la province de Québec.

NOS GRAVURES.

Taureau norfolk sans cornes, rouge.—Cet animal "*Davyson third*," a remporté le premier prix dans sa classe à la dernière exposition de Norfolk. Il appartient à M. W. A. Tysen, Amherst.

Vache du pays de Galles.—Cette gravure représente "*Lady Best*," No. 236, vol. 11, du livre de généalogie de la race bovine noire du nord du pays de Galles. Elle a remporté de nombreux prix l'an dernier, tant en Angleterre que dans le pays de Galles proprement dit, et a hérité, d'après le

London Live Stock Journal auquel nous empruntons cette gravure, du plus pur sang du bétail enregistré au livre de généalogie de cette race.

Bélier dorset avec cornes.—Le sujet de cette gravure que nous empruntons au *London Live Stock Journal* est le bélier dorset avec cornes qui a remporté le premier prix à la dernière exposition de Bath et de l'ouest de l'Angleterre tenue à Dorchester. C'est un superbe spécimen de sa race.

Poule cochinchinoise chamois (buff).—Élevée par M. G. H. Proctor, Angleterre. Elle a gagné les prix suivants : au Palais de cristal, 1884, le premier prix et la coupe pour le meilleur cochinchinois chamois de l'exposition, à Birmingham, le premier prix et £5 5s pour le meilleur cochinchinois chamois, à Edimbourg, 1884, le premier prix.

La région du Lac Saint-Jean.

Beaucoup de nos lecteurs auront vu dans les journaux quotidiens et hebdomadaires de la province le récit d'une excursion en chemin de fer au Lac Saint-Jean faite par vingt membres de la presse en septembre dernier.

Nous avons eu l'avantage de faire partie de cette excursion organisée par la compagnie du chemin de fer du Lac Saint-Jean. Le cadre de notre journal ne nous permet pas de raconter notre voyage dans tous ses détails. Nous voulons cependant présenter nos remerciements aux directeurs de la compagnie pour leur courtoisie, qui nous a procuré l'avantage de faire une des plus agréables excursions possible et à messieurs les membres du comité de réception des citoyens de la région du Lac Saint-Jean, qui, leurs curés en tête, nous ont reçu avec une urbanité que nous ne mettrons jamais en oubli. Nos confrères de la presse quotidienne ont cité leurs noms et leur ont offert de chaleureux remerciements que nous endossons avec le plus grand plaisir.

Pour tâcher de prouver d'une manière pratique notre reconnaissance à nos obligés de la compagnie du chemin de fer et de la région du Lac, nous allons nous efforcer de mettre en lumière les ressources de leur pays, les avantages sans nombre qu'il offre au colon, sachant que c'est pour nous le meilleur moyen de leur être agréable, puisqu'il aura pour objet de diriger chez eux un courant d'émigration qui ira augmenter et hâter les travaux de défrichement, et contribuera par là à développer de plus en plus des ressources matérielles inépuisables.

Nous avons déjà eu occasion de parler à nos lecteurs, avec de grands éloges, de la région du Lac Saint-Jean que nous avons visitée en détail il y a trois ans. Nous ne pouvons que répéter aujourd'hui que cette région doit être le but vers lequel doit tendre tout canadien qui pour une raison ou pour une autre est décidé à émigrer. Il ne saurait nulle part ailleurs rencontrer ce qu'il est sûr de trouver là—climat excellent, terre de première qualité, défrichement facile, et maintenant bonnes voies de communication, et ressources variées en dehors de la culture pour ceux qui se sentent portés vers l'industrie.

Le climat du Lac Saint-Jean est presque aussi beau que celui de Montréal. La meilleure preuve c'est que nous avons mangé à Saint-Prime des melons et du blé d'inde sucré aussi bons que ceux récoltés à Montréal, et ce le 11 septembre. Le printemps y est hâtif, les gelées tardives à peu près inconnues, au 10 de septembre nous avons trouvé la moisson à peu près terminée et une gelée blanche arrivée le 11 septembre n'a presque plus rien trouvé dans les jardins, pouvant être endommagé. Les vents humides du nord-est si caractéristiques, dans la région est du Saint-Laurent y sont inconnues, et l'air est on ne peut plus salubre.

Les colons y trouvent de bonnes écoles partout pour commencer l'éducation de leurs enfants, un monastère des dames

Ursulines pour compléter l'éducation de leurs jeunes filles, et un peu plus loin que la région du Lac, à Chicoutimi, un collège pour leurs fils. De plus, ils ont, en nombre suffisant pour les besoins du ministère, des prêtres dévoués qui les suivent dans les forêts et leur prodiguent les consolations et les encouragements.

Pour ce qui est de la valeur du terrain de la région du Lac Saint-Jean pour l'agriculture, voici ce qu'en dit un de nos confrères de la presse, *le Courrier du Canada* :

« Quant à la fertilité du sol, il semblerait inutile d'insister sur ce point. Presque partout c'est une terre argileuse couverte d'une couche assez profonde de terre végétale. Sir W. Logan, dans ses rapports géologiques, déclare qu'il est impossible de trouver quelque part un sol d'alluvion d'une aussi grande épaisseur. Dans certains endroits, du canton Métahetchouan au Lac Kinogami, l'argile a cent pieds de profondeur. Le blé donne souvent 25 pour un et l'on y récolte par arpent jusqu'à 25 minots de pois et 35 d'avoine. L'avoine que le maire de Roberval a envoyée à l'exposition provinciale pesait 57 livres au minot. Aussi a-t-il remporté le premier prix. »

« Veut-on savoir ce qu'un cultivateur du Lac Saint-Jean a récolté sur un lot de 50 arpents : »

Orge.....	50 minots.
Pois.....	60 “
Avoine.....	200 “
Gaudriole.....	125 “
Sarrasin.....	25 “
Patates.....	125 “
Foin.....	2000 bottes.

« Ce résultat est vraiment prodigieux. »

« Des statistiques extraites du recensement de 1881 établissent que le comté uni de Chicoutimi et Saguenay produisait, à cette époque, 4 800 minots par mille âmes, lorsque les comtés les plus productifs, comme Compton, en donnaient que 1, 00 minots, Stanstead, 2,400 minots, et Huntingdon, 1600. Aucun comté dans la province ne peut rivaliser d'une manière quelque peu avantageuse avec celui du Saguenay, sous ce rapport. Et si nous voulions continuer les comparaisons avec d'autres comtés des provinces-cœurs, il n'y a pas le moindre doute que la vallée du Lac Saint-Jean ne ferait pas plus mauvaise figure. »

Comme on le voit, on ne saurait demander beaucoup mieux au point de vue agricole.

Nous empruntons encore quelques détails à notre confrère du *Courrier* qui a fait une étude si complète de la région que nous avons visitée ensemble qu'on ne peut que répéter après lui. Afin de guider les colons qui voudraient suivre nos bons conseils et se diriger, *en chemin de fer*, vers le Lac Saint-Jean, nous citons les notes suivantes sur les diverses paroisses et cantons qui sont à la disposition des défricheurs qui songent à s'y rendre.

Les paroisses que l'on rencontre en gagnant l'ouest sont Saint-Louis, N.-D. du Lac Saint-Jean, Saint-Prime et Saint-Félicien. Les townships sont suivant le même ordre : partie de Métahetchouan et Charlevoix sur le lac, et en arrière de ces derniers, au sud, DeQuen et Dablon; puis Roberval, Ouatheouan, Ashuapmouchouan, Demeules et Dufferin—Les principales rivières qui les arrosent sont la Ouatheouan dans Charlevoix, Dablon et DeQuen; la Ouatheouanish dans Ouatheouan et Roberval; la rivière à la Chasse, la rivière aux Iroquois et la rivière à l'Ours dans Ashuapmouchouan; la rivière au Saumon dans Demeules et la réserve dans Dufferin; enfin la rivière aux Dorés et la rivière Pamonka dans Dufferin. La rivière Ashuapmouchouan longe les cantons Ashuapmouchouan, Desmeules et Dufferin.

Disons un mot maintenant de chacun de ces cantons en particulier.

DABLON ET DEQUEN.

Il a déjà été question de DeQuen et de Dablon. M. Baies écrit dans son ouvrage sur le Saguenay publié en 1880 que "la qualité du sol y est médiocre." Cependant M. l'arpenteur Du Tremblay dit dans un récent rapport que le canton DeQuen, d'environ 100 milles carrés, est, dans son ensemble, propre à la culture; il est couvert de beaux bois. Dans l'hiver de 1885-86, environ 10,000 billots d'épinette y ont été coupés par des *jobbers*. Un chemin de colonisation le traverse dans toute sa largeur jusqu'au lac Bouchette. C'est le même que nous avons suivi pour nous rendre au Lac. Ce domaine, ajoute M. Du Tremblay, actuellement le plus important de toute la vallée du Lac St-Jean, par sa position sur le parcours immédiat du chemin de fer, sera avant peu un foyer convergent de colonisation. La présence du chemin de fer commandera le résultat.

D'après ce témoignage non suspect, on peut être assuré que ces cantons se coloniseront très vite et formeront avant une décade sinon des paroisses, au moins des missions très importantes.

MÉTABETCHOUAN.

Ce canton a été exploré dans sa totalité. On y compte sept rangs. Le cinquième rang se prête moins aisément à la culture, à cause des roches qui s'y trouvent en différents endroits. Les sixième et septième rangs renferment une terre jaune, grasse et boisée de bois franc et d'une magnifique venue. Plusieurs lots sont déjà en bon état de culture dans les rangs les plus distants du lac. Le chemin de fer traverse ce canton dans presque toute sa largeur. Arrivé au quatrième rang, il fera une courbe considérable vers l'est, jusqu'au troisième rang, d'où il se dirigera vers le nord-ouest en passant par le deuxième rang qu'il ne fera que toucher.

Saint-Louis de Chambord fut établi en 1864 et compte aujourd'hui une population d'environ 1200 âmes.

Le curé de Saint-Louis de Chambord, ou si l'on préfère, de la Pointe-aux-Trembles, dessert la mission de Saint-Adolphe du Lac Bouchette.

CHARLEVOIX.

Ce canton est colonisé presque en entier. On peut dire qu'il est favorable à la culture partout dans ses sept rangs qui le composent. Les trois rangs limitrophes du canton Dablon sont composés d'une terre jaune, grasse et forte en divers endroits. Ils sont bien boisés et bien égouttés, excepté le long de la rivière Ouiatchouan où dans les quatrième et cinquième rangs le sol est recailleux. Les lacs sont poissonneux. Il y a sur le parcours de la Ouiatchouan plusieurs excellentes places pour faire mouvoir des moulins, surtout près de la chute dont la hauteur est de 236 pieds.

Comme il a déjà été dit, le canton Charlevoix forme partie de la paroisse de Notre-Dame du Lac.

ROBERVAL.

Plus de la moitié des lots sont pris dans ce canton. On y compte huit rangs tous très propres à l'agriculture. Le terrain est généralement plan, et si l'on y rencontre quelques légères ondulations, le résultat n'en est que plus favorable pour l'égouttement du sol. Celui-ci est un composé de terre jaune et grise d'alluvion, recouverte d'une couche d'humus ou terre noire variant de 4 à 8 pouces en épaisseur. Il y a quelques rares endroits rocheux impropres à la culture. Les essences prédominantes sont l'épinette blanche et l'épinette rouge, le sapin, le bouleau et le frêne.

C'est dans Roberval qu'est située l'Eglise de Notre-Dame Du Lac.

OUIATCHOUAN.

Il y a neuf rangs dans ce canton, tous arrosés par les eaux de la Ouiatchouanish. Le sol a les mêmes qualités que dans Roberval. Plus de la moitié des terres sont colonisées. La Pointe-Bleue et la réserve des sauvages appartiennent à ce canton.

ASHUAPMOUCHOUAN

Appartient à la paroisse de Saint-Prime. Neuf rangs traversés par les rivières Iroquois et à l'Ours. Excellente terre jaune avec des fonds de terre grise et noire. Sol généralement uni avec de légères ondulations nullement préjudiciables aux fins agricoles. L'épinette, le sapin, le bouleau, le cyprès, le tremble, l'épinette rouge, le pin blanc et le frêne, quelques ormes et de jeunes érables sont les bois les plus communs.

En arrière de ce canton, on trouve encore de bonnes terres. Le R. P. Lacasse a exploré ces endroits il y a sept ans et les recommande chaleureusement à l'attention des colons.

DEMEULES.

L'église de Saint-Félicien est bâtie dans ce canton, mais à son extrémité est. Ce canton n'offre rien de particulier. Plus de la moitié des terres sont colonisées. Elles sont de bonne qualité, aussi les recherche-t-on avec avidité. La rivière au Saumon les traverse.

DUFFERIN.

Ce canton a été divisé en sept rangs. M. l'arpenteur Gagnon a une haute idée de la nature du sol et du climat de ce township. Voici ce qu'il en dit: "Dans tout le cours de mes opérations, j'ai remarqué que le terrain dans les lignes que j'ai tirées est excellent, étant partout de terre forte, et le plus souvent on remarque une couche de terre jaune grasse sur la terre glaise, et en quelques endroits une couche de sable gras sur la glaise. Partout le terrain est uni et sans roches. Je considère que ce canton est supérieur à tous les autres dans ce territoire, sous le rapport de la culture et du climat... les gelées s'y faisant sentir plus tard en automne.

Les îles de la Chamachouan, en face du canton Dufferin, se couvrent d'eau le printemps. Elles sont cependant très favorables à la culture.

Entre les rivières Chamachouan et Mistassini nous constatons qu'il y a trois grands townships dont la fertilité est remarquable. Ce sont les cantons Parent, Normandin et Albanel. On porte à 150,000 acres le nombre de bonnes terres qui se trouvent dans la presqu'île formée par les rivières Chamachouan et Mistassini.

PARENT.

Ce township comprend 17 rangs. On trouve une grande abondance de foie sauvage sur la pointe formée par la Chamachouan et la Mistassini qui venant de directions différentes, jettent leurs eaux dans le lac à peu de distance l'une de l'autre. Ce serait un lieu de pâturage de premier ordre.

Le canton Parent est encore peu colonisé, mais il ne saurait tarder à l'être bientôt, à cause des avantages qu'il offre à l'élevage des bestiaux.

NORMANDIN.

Le township Normandin à une superficie de 50 milles. Il est borné au sud-ouest par la rivière Chamachouan qui lui envoie quelques ruisseaux de peu d'importance, au nord-ouest par le canton Albanel. La rivière Ticouapce traverse le 8e rang et de là se distribue en rameaux nombreux dans toutes les directions, lesquels arrosent tout le canton. Les 4e, 5e, 6e, 7e, 8e, 9e, 10e et les rangs nord et sud sont tous de qualité supérieure. Le sol est un mélange d'argile et d'alluvion, recouvert

d'un humus très riche, le tout dominé par une magnifique forêt de merisier, bouleau, épinette, frêne, sapin, tremble, pin jaune et gris, le mélèze, l'orme.

Une quarantaine de colons se sont établis dans Normandin et ont accompli des prodiges de valeur. A part quatre ou cinq exceptions, les autres ont vaincu toutes les difficultés inhérentes à un établissement que les difficultés de communication rendaient presque inaccessible.

A venir jusqu'à cet automne, leur chapelle n'était desservie que par intervalle par M. le curé de Saint-Félicien. Un curé doit se rendre chez eux incessamment. M. l'abbé Louis Tremblay, vicaire de N.-D. du Lac, vient d'être nommé par son évêque curé de Saint-Cyrille de Normandin et de Saint-Méthode de Ticouapee. Cette bonne nouvelle a dû causer une grande joie à ces braves gens.

ALBANEL.

Au nord-ouest de Normandin se trouve Albanel. Ce canton a été arpenté en tous sens, et contient, de même que son voisin, 50,000 acres de terres dont on vante la qualité supérieure. La rivière Mistassini en formule la limite nord-est. On compte 5 ou 6 chutes depuis l'île du Portage jusqu'à l'embouchure de la rivière aux Rats.

"Rien de plus beau que les forêts qui ombragent les vallons et les coteaux sur une grande étendue de ce canton, écrivait l'arpenteur Dumais. Le sol est très riche et des plus faciles à défricher, le bois y pousse avec une certaine vigueur qu'on s'explique aisément dès lors qu'on étudie la nature du sol; c'est un jardin, ni plus ni moins... Je conseillerais de faire diriger un mouvement vers ce canton."

On assure qu'il n'y a qu'un seul colon dans Albanel.

De la Mistassini à la rivière Saguenay il n'y a que deux cantons en partie arpentés, Racine et Delisle. Un autre, Dalmas, est en voie de formation. La Péribonka est surtout favorable à la colonisation. Plus on la remonte, plus le sol est bon. Les bois qui y poussent sont le tilleul, le bouleau, le cyprès, l'épinette et le sapin.

Le canton Racine forme une presque île absolument unie. On y trouve ni côte, ni roche, ni montagne. Le sol est un sable d'alluvion couvert par endroits d'une légère couche de sable blanc ou gris. On y trouve une prairie naturelle qui se couvre tous les ans de foin sauvage au travers duquel il est difficile de se frayer un passage.

On a cru pendant longtemps que les environs des deux Péribonkas n'étaient que de vastes savanes impropres à toute culture. C'est une erreur grave qu'il importe de signaler. Il y a, à la vérité, des bas-fonds où l'eau séjourne quelque temps lors de la fonte des neiges, sur un lit de mousse d'une épaisseur de sept à huit pouces. Mais en dessous de ces mousses on rencontre un terrain d'alluvion magnifique. Ces bas-fonds du reste ne sont pas la règle. Les rives de la Péribonka dans le voisinage du lac ont une élévation de 9 à 10 pieds au-dessus des plus hautes eaux. Ailleurs les bords des deux rivières atteignent une hauteur de 18 à 25 pieds.

En remontant le cours de ces rivières on trouve un sol d'alluvion avec quelques légères ondulations de terrain. Pas une roche. Si on gagne l'est, les élévations du sol sont plus marquées, mais peuvent être cultivées.

Toute cette région, à l'exception de la prairie naturelle, est boisée de sapins, cyprès, épinettes de toutes sortes, bouleau, frêne et quelques chênes.

Toute cette région entre le Mistassini et le Saguenay est encore superficiellement connue. Cependant nous en savons assez pour dire que le sol est généralement fertile et qu'un avenir prospère attend les colons qui y iront s'établir.

La partie orientale du lac comprend une assez vaste étendue de terrains divisés en quatre townships. Ce sont Alma, Signay, Caron, et partie de Métabetchouan jusqu'à la rivière

de ce nom. On y rencontre trois paroisses : Saint-Joseph de l'île de d'Alma, Saint-Gédéon de Grandmont et Saint-Jérôme. Toute cette région renferme près de cent mille acres de terre.

Les rivières qui traversent ces cantons sont les deux bras du Saguenay qui en constituent les décharges, la rivière Grandmont, la rivière Dorval, la Belle-Rivière et la Métabetchouan dont il a déjà été fait mention.

A l'est de ces cantons il en est d'autres dont l'un, important entre tous, le canton Labarre, qui forme la paroisse d'Hébertville, le canton Taché, au nord de la rivière Saguenay, et le canton Mécy au sud de Labarre.

En arrière des cantons Mécy, Caron et Métabetchouan, à l'est du township DeQueen est le canton Saint-Hilaire, qui mesure une superficie de 37,000 acres. Il est arrosé par la Belle-Rivière, la Métabetchouan, le lac des Cèdres, les lacs de la Belle-Rivière, et il est richement boisé.

Alma, Signay et Caron sont en grande partie colonisés, et sont bien connus par leur fertilité et l'excellence du climat.

Si nous prenons maintenant le chemin de fer, nous trouvons encore des terrains propres à l'agriculture le long de la voie, quoiqu'on ne puisse dire qu'il y ait beaucoup de bonne terre, d'une manière générale. Au lac à Belley, dans la vallée du lac des Commissaires, au lac Quaquakawaksis, au lac Edouard, il y a des espaces assez considérables propres à l'agriculture.

Voici ce que dit M. l'abbé Lisotte qui a fait une exploration spéciale de la région traversée par le chemin de fer depuis la rivière Méguik jusqu'au Lac Saint-Jean.

De la rivière Méguik au Lac Saint-Jean, les deux tiers ou les trois quarts des terrains peuvent être considérés comme favorables à la colonisation. Le pays est plan avec des ondulations. Pas une montagne ne s'offre à la vue depuis le lac jusqu'à la rivière Méguik. Le sol est presque partout composé de terre jaune d'alluvion; en quelques endroits il est sablonneux, mais généralement propre à la culture. En règle générale il est tout à fait aussi bon que celui de Saint-Raymond et pourrait être utilisé avec avantage pour l'élevage du bétail... Près de certains lacs le terrain n'a pas bonne apparence, et il est peu boisé, mais en s'éloignant de quelques arpents on a toujours trouvé que le sol était de bonne qualité et que le bois était abondant et de bonne venue. Les lacs et rivières abondent en poissons, surtout en truites; le caribou, le castor, le canard et toute espèce de gibiers y sont nombreux.

Le bois est généralement de bonne pousse et d'un fort diamètre; on y trouve de l'épinette, de la pruche, du mélèze, de l'épinette blanche, quelques érables, et un pin de petite taille peu abondant. Il y a quelques cèdres au lac Edouard, et une grande quantité de mélèzes sur les bords de la rivière Bostonnais. Partout on peut compter sur des pouvoirs d'eau puissants, et il n'y a pas de doute, qu'aussitôt le chemin de fer construit, il se fera dans ces régions un grand commerce de bois. Le bois sera d'un grand secours aux colons, si on en juge par l'expérience de M. St. Onge, premier colon de la rivière à Pierre, qui, après avoir défriché dix arpents de terre a retiré \$200 en argent pour le bois qu'il en avait tiré.

M. l'abbé pense qu'il y a de bons terrains pour l'agriculture, entre la rivière Méguik et le Lac Saint-Jean assez pour fonder 50 paroisses.

A ceux qui pourraient conserver des doutes sur les avantages qu'offre la région du Lac Saint-Jean pour la colonisation, nous ferons une remarque qui, nous l'espérons, servira à chasser tous les doutes.

Pour que, en 40 ans, la colonisation ait fait des progrès si rapides dans la région du Lac Saint-Jean, malgré le défaut de voies de communication pour les colons et d'écoulement pour les produits, il faut que les colons y aient trouvé des

avantages extraordinaires. Et, si l'on y a tant fait, ayant à lutter contre des difficultés de tous genres, quel bel avenir doit être réservé à cette belle région, maintenant qu'elle va se trouver à 10 heures de Québec par son chemin de fer. Le colon pourra vendre avec profit, le premier arbre qu'il abattra sur son lot, il pourra convertir en argent le premier minot de blé qu'il récoltera.

Mais à côté de tous ces avantages il y a des dangers à éviter, des erreurs contre lesquels il faut se garder. Ces dangers, ces erreurs, nous avons cru devoir les signaler à nos amis du Lac Saint-Jean qui nous ont prié de leur adresser la parole. "Évitez," leur avons-nous dit, "d'imiter vos pères qui ont ruiné, par suite d'un mauvais système de culture, les meilleures terres de la province. Par la culture continue de grain sur grain dans un même terrain, ils ont épuisé le sol, et l'ont rendu stérile. Conservez pures vos races de bêtes à cornes et de chevaux canadiens, elles sont les plus appropriées au climat de notre province. Ménagez la forêt. Conservez-la, là où elle pousse sur des terrains impropres à l'agriculture. Faites-en une réserve pour les temps futurs. Déjà, à Roberval, on va chercher le combustible fort loin, et pourtant les gens du sud vous croient en plein bois. N'imitiez pas l'imprévoyance de vos devanciers."

Nous concluons ces quelques notes sur notre excursion au Lac Saint-Jean en disant comme résumé, que les cultivateurs de cette région doivent beaucoup de reconnaissance à ceux qui les ont doté du superbe chemin de fer qui conduit maintenant chez eux, que les colons qui veulent défricher ne sauraient mieux faire que d'émigrer au Lac Saint-Jean et que c'est surtout vers cette région que nos gouvernants doivent maintenant diriger les travaux de colonisation afin d'en faire le véritable grenier de la province de Québec, comme on se plaît déjà, avec raison, à l'appeler.

J. C. CHAPUIS.

Exposition d'horticulture à Montréal. (1)

Étant de passage à Montréal, le jeudi, 15 septembre dernier, nous nous sommes donné le plaisir d'aller visiter l'exposition d'horticulture, ouverte la veille, sous les auspices de la société d'horticulture de Montréal. Comme à toutes les ex-

positions de cette florissante société, le coup d'œil, cette année encore, était enchanteur. Le rond à patiner Victoria, local de l'exposition, était orné, sur tout le pourtour de sa voûte, de pavillons de toutes les nations, aux couleurs les plus variées et aux tons les plus gais possible. Ce genre de décoration, ce nous semble, cadre parfaitement avec le déploiement de fleurs, de fruits et de légumes, dont il est appelé à faire ressortir la beauté d'ensemble. Et puis, il y a, pour nous, une idée, dans cette ornementation. Elle semble vouloir dire que toutes les nations, quelle que soit la différence de couleur de leurs pavillons respectifs, s'enrégimentent sans distinction sous l'étendard du royaume de Flore, de Cérès, de Pomone, reines dont leurs drapeaux viennent orner les palais.

Montréal a tout ce qu'il lui faut pour que ses expositions d'horticulture soient toujours marquées au coin du succès : un climat qui permet la culture des plus beaux fruits ; un marché qui offre un débouché rémunérateur aux jardiniers qui par là sont engagés à pousser à sa plus haute perfection la culture des légumes, et des citoyens riches qui peuvent se payer le luxe de serres royales où sont conservées et confiées aux soins des plus habiles jardiniers, les plantes exotiques les plus rares.

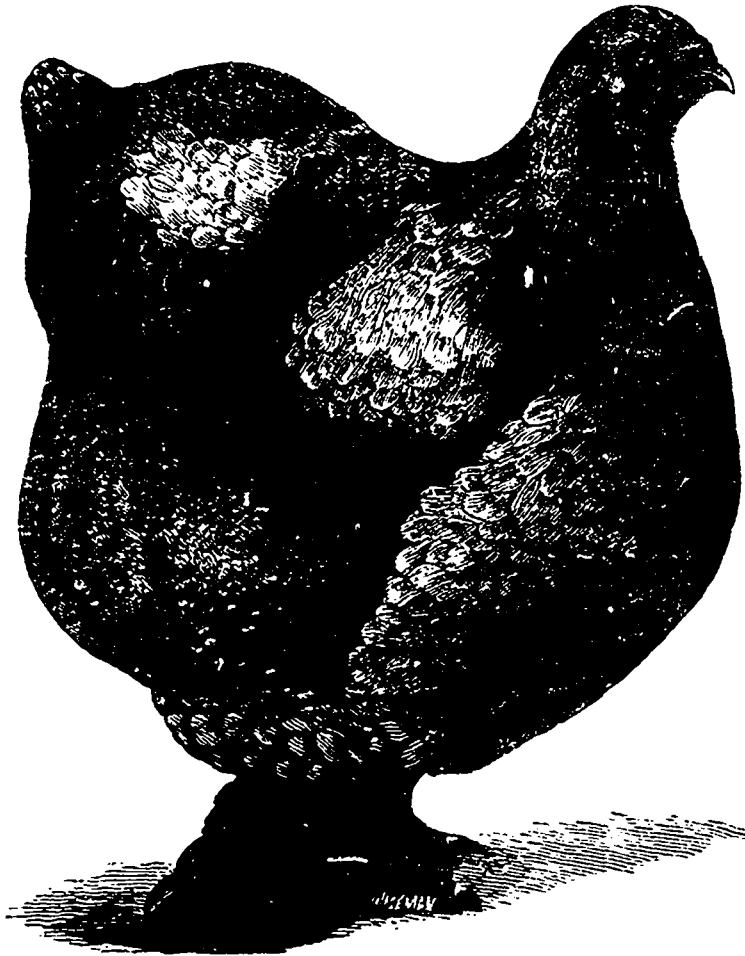
Ce qui nous a le plus frappé dans l'exposition de cette année, c'est l'étalage féerique des plantes provenant de huit des plus belles serres de Montréal, rangées avec un goût exquis et présentant à l'œil charmé une profusion de fougères arborescentes, de palmes, de crotonas, de dracenas, de fougères, de gloxinias, de bouvardias, de bégonias, de cactus, d'abutilons, d'azaléas, de caladiums, de chrysanthèmes, de co-

leus, de fuchsias, d'hibiscus, de calcéolaires, de cinéraires, d'échèvères, etc., etc. Un amateur aurait pu passer une journée entière à étudier et admirer en détail cette seule partie de l'exposition.

Dans les fleurs coupées, nous devons dire que, bien qu'il y eut de belles fleurs exposées, nous avons vu mieux dans des expositions antérieures ; notons d'abord l'absence complète de giroflées, le peu de variété des collections de pétunias, et les dimensions relativement restreintes des pensées.

Les crêtes de coqs en pots étaient les plus belles que nous ayons jamais vues.

Les dessins et ouvrages en fleurs étaient remarquables tant par leur diversité que par la nouveauté des genres adoptés. Les avis nous ont paru fort partagés au sujet d'un cygne en fleurs, de tubéreuses et d'œuillets blancs déposé sur une glace



POULE COCHINCHINOISE CHAMOIS.

(1) Cet article, préparé pour le numéro d'octobre, a été forcément remis au présent numéro, faute d'espace.

entourée de mousse et de fleurs, le tout simulant un lac artificiel. D'aucuns s'exaltaient devant cet oiseau à plumage odorant, tandis que d'autres ne paraissaient pas portés à une admiration bien grande. Nous étions de ces derniers. L'œil se plaît volontiers à contempler un beau bouquet de corsage ou pour porter à la main, il salue comme une ancienne connaissance de son parterre une belle corbeille de fleurs, il aime à voir une croix, une ancre, un cœur, symboles de la foi, de l'espérance et de la charité, figurés par un charmant dessin de fleurs naturelles, mais avouons qu'il ne s'attend guère à rencontrer un cygne de grandeur naturelle avec un plumage fleuri, et semblant voguer sur une flaque d'eau de deux pieds carrés. Et pourtant, il faut dire qu'il y avait beaucoup d'art et une grande somme de travail dans cette pièce de décoration florale, d'un goût douteux.

Les légumes devant lesquels nous avons passé un peu rapidement nous ont paru beaux, mais nous avons constaté moins de compétition qu'à l'ordinaire.

Une belle collection de plants d'arbres forestiers en pots n'a pas été pour nous l'objet le moins attrayant de l'exposition. Pas un sylviculteur ne saurait rester indifférent à la vue d'un aussi nombreux exhibit d'arbres de semis, bien venus et bien classés.

Les fruits étaient ce qu'ils sont toujours à Montréal. Les comtés de Rouville, de Missisquoi, d'Huntingdon, sont ici avec leurs collections colossales de pommes à variétés presque infinies—Gibb, Fisk, Jack, Shepherd, tous noms bien connus, s'étalent sur les cartes des exhibits et révèlent au visiteur non encore initié aux secrets de l'arboriculture fruitière, les horticulteurs infatigables qui consacrent leurs veilles, leur fortune, leur intelligence, à faire progresser la culture fruitière dans notre province, à en reculer les bornes, à nous doter d'espèces nouvelles. Voyez-vous ces pommes de Russie, dont le simple aspect dénote une provenance étrangère. M. C. Gibb est allé les étudier chez elles; il a parcouru les steppes de la Russie, à la recherche des espèces qui nous conviennent, et voici que nous commençons à voir le fruit de ses travaux, de ses longues pérégrinations.

Voici un magnifique exhibit de poires de plusieurs variétés. Cette table est consacrée aux raisins de serre. Quels beaux *Black Hamburg*! Puis, jetons un coup d'œil sur les nombreux spécimens de raisins de plein air. Un dernier regard à cette belle exposition qui sera encore plus brillante le soir, sous les feux de la lumière électrique, alors qu'une foule avide du beau, se promènera dans l'enceinte du rond Victoria, en écoutant d'une oreille un peu distraite peut-être, tant la vue sera occupée, les accords de la fanfare des carabiniers Victoria qui doit se faire entendre. Et, allons nous-en, poursuivi par les effluves embaumés des fleurs, en nous disant : revenons à la prochaine.

J. C. CHAPUIS.

Remède contre la pourriture des pommes de terre.

Je n'ai jamais essayé de remède pour combattre la pourriture de la pomme de terre, lorsqu'elle est en terre, mais je ne rencontre aucune difficulté à en empêcher les ravages en cave. Je commence par trier les tubercules avec soin pour ne pas en entrer d'attaqués par la maladie. Je mets du sable au fond de ma cave. Je saupoudre d'abord de la chaux sèche et éteinte sur le sol, puis je mets une couche de pommes de terre de huit à dix pouces d'épaisseur, ensuite je saupoudre sur cette couche une nouvelle quantité de chaux éteinte, je mets une nouvelle couche de tubercules et ainsi de suite jusqu'à ce que tout soit encavé, et je termine en mettant sur le dessus une quantité un peu plus considérable de chaux. J'emploie environ un minot de chaux éteinte pour quarante minots de pommes de terre, et depuis vingt ans que je suis cette méthode, je n'ai pas manqué mon coup une seule fois.

L'air de la cave reste toujours pur et on ne sent jamais aucune odeur de racines en décomposition.

PETER M. GIBSON, Hennepin Co., Minn.

(Traduit de l'*Orchard and Garden*.)

Voici une recette qui vaut certainement la peine d'être essayée. Elle semble très pratique.

CORRESPONDANCE.

FABRICATION DU CIDRE AU CANADA.

Je suis cultivateur; je possède un verger assez considérable, composé de pommes d'excellente qualité. A l'automne, après avoir vendu les pommes qui trouvent un écoulement facile au marché et mis à part la provision d'hiver, il m'en reste une certaine quantité de petites, ou d'espèces qui ne peuvent se conserver longtemps. Je désire les utiliser en les convertissant en cidre; mon intention n'est donc pas de me livrer à une grande exploitation, mais de pratiquer seulement une fabrication domestique, de nature à répondre au besoin d'une famille, pour suppléer à d'autres liqueurs soit douces, soit alcooliques qui coûtent bien cher sans toujours égaler le cidre en valeur. Cependant, si j'en faisais plus qu'il ne m'en faut, je pourrais peut-être le vendre avec quelque profit.

Dans un numéro du *Journal d'agriculture*, mars 1880, je vois un article assez détaillé, et certainement très instructif sur la fabrication du cidre en Normandie, par M. O. Cuisset. Je pourrais, pour mon usage personnel, me borner à vous poser quelques questions pour compléter les quelques notions que je possède déjà, mais afin d'être plus utile à tous les lecteurs de votre Journal (ce meilleur ami du cultivateur qui mérite d'occuper la place d'honneur au foyer de toutes les familles canadiennes), j'ose vous prier de publier un article aussi complet que possible sur la fabrication du cidre, en tenant compte des conditions dans lesquelles je me trouve et qui sont celles de la plupart des cultivateurs; des circonstances de climat différent de celui de la Normandie; en y mêlant toutes les manipulations et les petits détails de fabrication propres à assurer le succès.

Avez-vous fait du cidre vous-même?

Peut-on, avec les caves que nous avons tenté avec succès cette petite industrie? Quelles sont les fatuités les mieux appropriées à la fermentation et à la conservation du cidre? Est-il absolument nécessaire de le mettre en bouteille? A quelle maison s'adresser pour se procurer à un prix d'à peu près dix piastres une petite presse à cidre avec mécanisme nécessaire pour réduire les pommes en pulpe? A ce prix, puis-je avoir un instrument qui réponde bien au but que je me propose?

Les invitations répétées que les directeurs du *Journal d'agriculture* ont toujours faites à leurs lecteurs de leur adresser des questions sur des sujets agricoles, le zèle que vous mettez à rendre cette publication à la fois instructive et intéressante m'autorisent, il me semble, à vous poser ces questions qui sans ces considérations seraient peut-être importunes.

Comptant sur une réponse bienveillante, veuillez agréer mes remerciements anticipés.

AGRICOLA ST. N.

La fabrication du cidre au Canada offre certains points de dissemblance avec ce qu'est cette fabrication en France. C'est pour cela que les recettes françaises à ce sujet ne doivent pas être suivies à l'aveugle ici. Le climat est la cause des différences que nous allons noter.

Dans notre province, et surtout à l'est, en partant de Trois Rivières, l'époque où l'on est prêt à fabriquer le cidre est le mois d'octobre ou même novembre. Or, à cette époque, la température est déjà froide et souvent au-dessous de 32° Fahr., surtout la nuit. Comme la fermentation du cidre doit se faire, pour assurer le succès, à une température fixe que nous indiquerons plus bas, il faut donc faire bien attention aux écarts de froid ou de chaleur que l'on a en octobre et en novembre.

Pour ce qui est de l'état des pommes qui doivent être bien mûres pour faire de bon cidre, il arrive aussi que dans l'est de la province, les fruits mûrissent souvent d'une manière tardive et imparfaite. Chacun sait que les pommes qui ne sont pas mûres font du cidre de mauvaise qualité, et presque

toujours acide ou sur. Il faut donc apporter un grand soin, si l'on veut faire de bon cidre, au choix des pommes qui servent à la fabrication.

Ceci dit, entrons dans le détail des opérations nécessaires à la fabrication.

Choix des fruits.—On distingue trois variétés de pommes, quant à la saveur, les douces, les amères ou astringentes et les sures ou acides. Les douces et les amères, moitié par moitié, font de bon cidre, meilleur que les douces seules ou les amères seules ne le feront. Les amères contiennent du tannin qui facilite la précipitation des résidus. Si l'on emploie des pommes sures, il n'en faut mettre que très peu, le dixième environ de la quantité employée. Si l'on en met plus, on s'expose à avoir du cidre dur ou acide. Il faut de plus n'employer que des fruits sains. Les fruits qui commencent à pourrir donnent un cidre trouble, tumultueux, sujet à la pousse dont nous parlerons plus loin, et difficile à clarifier.

Cueillette.—Il ne faut cueillir les fruits que lorsqu'ils sont bien mûrs. Les pommes de garde qu'on veut faire servir à la fabrication du cidre, doivent être cueillies à la dernière saison, et encore, ne devront-elles entrer que dans une faible proportion dans le mélange, car elles donnent un cidre dur vu le long temps qu'il leur faut pour se faner.

Une fois les pommes cueillies, on les met en tas pour les laisser se faner pendant environ un mois, si la cueillette a été faite tard, comme nous l'avons recommandé. Si ce sont des pommes d'été, on ne devra les laisser en tas que trois semaines, car plus longtemps les ferait pourrir. Les tas ne doivent pas être trop élevés. Un pied de hauteur est suffisant. Une batterie, un grenier bien aéré et constamment ouvert sont les meilleurs endroits pour déposer les pommes.

Les pommes bien fanées sont ensuite triées et on enlève toutes celles qui montrent un commencement de pourriture. On procède ensuite à l'écrasement.

Ecrasement.—Il y a plusieurs manières d'écraser les pommes, depuis celle qui consiste à la piler avec un pilon de bois dans une espèce d'auge, jusqu'à celle qui se pratique en les faisant passer dans un moulin à moudre fait spécialement pour cet objet. Comme notre correspondant vise à l'économie tout en voulant ne pas perdre trop de temps, nous lui indiquerons comme écraseur l'instrument appelé "*Enterprise Meat Chopper*," No. 22, avec lequel il faudra acheter une plaque spéciale dont les trous ont $\frac{1}{2}$ de pouce et qu'il faudra demander, vu que celle qui accompagne ordinairement l'instrument a des trous de $\frac{5}{8}$ de pouce seulement. L'instrument se vend \$4.00 chez M. J. L. A. Surveyer, marchand quincaillier, No. 1588 rue Notre-Dame, Montréal. Ce moulin peut moudre 120 lbs. ou 2 minots de pommes à l'heure ou ce qu'il faut pour cinq gallons de cidre, 1 minot de pommes donnant 2 $\frac{1}{2}$ gallons de cidre. Il faut couper les pommes en deux au moins pour les introduire dans le moulin.

Traitement des pommes écrasées.—On recueille les pommes écrasées dans une grande cuve. Puis on ajoute au moût de la cuve un gallon d'eau par six gallons de pommes écrasées. On devra cependant ne pas tout mettre cette quantité d'eau et en réserver, disons une pinte par gallon, pour employer comme nous l'indiquerons plus tard. Après avoir ajouté l'eau, on brasse le tout ensemble, au moyen d'un bâton et on le laisse dans la cuve pendant douze heures. Cela a pour but de faciliter la division de la pulpe et de lui faire céder tout son jus plus facilement.

Pressage.—Les pommes hachées sont ensuite soumises au pressage. On trouve chez M. William Evans, 93, rue McGill, Montréal, une bonne presse à cidre appelée "*Press à cidre No. 1*" pour \$8.00. Cela porte le coût du matériel pour moudre et presser à \$12.00. Mais nous recommanderons plutôt à notre correspondant l'achat, chez le même M. Evans, du moulin à cidre "*Vélocité*" qui coûte \$20.00. Il comporte ce qu'il faut en un seul instrument pour écraser et presser,

et peut moudre de 15 à 20 minots à l'heure, à la main.

Nous pouvons indiquer encore la "*Presse à cidre et à vin No. 1*" et le "*Hutchinson's Family Mill No. 0*" que l'on trouve chez M. Surveyer, mentionné plus haut, au prix, la première de \$12.50 et la seconde de \$18.50.

Lorsque la pulpe devient tellement dure dans la presse qu'elle ne cède plus de moût quoique paraissant un peu humide encore, on la retire de la presse, on l'émiette très menue, on y ajoute un peu de l'eau qu'on doit ajouter au moût et qu'on a réservé pour cela comme nous le disions plus haut, et l'on presse de nouveau. La pulpe est excellente pour les volailles, les cochons, etc.

Traitement du jus.—On dépose le jus dans des barils à grande bonde. Cette grande bonde est nécessaire pour laisser sortir les écumes, débris de pulpes, pépins, etc., que soulève la fermentation. Mais, avant de nous occuper de cette dernière, voyons d'abord ce que doivent être les barils et comment les préparer.

Futailles et leur préparation.—On se sert généralement de barils ayant servi à l'alcool ou au vin. Si l'on n'a pas de ceux-là, alors, il faut prendre des barils neufs. S'ils sont neufs on les soufre simplement. S'ils ont servi au vin ou à l'alcool (*Whiskey, Brandy, &c.*), on les rince d'abord à l'eau chaude, puis on les soufre et on les rince de nouveau après le soufrage.

Soufrage.—Lorsqu'on consulte les livres techniques pour la préparation des futailles, on voit qu'ils nous disent tous de soufrer avec une mèche soufrée. C'est très bien; mais qu'est-ce qu'une mèche soufrée, comment la faire, où se la procurer? On semble bien se garder de l'indiquer. Il nous a fallu demander la chose à un praticien pour l'apprendre; voici comment on fait une mèche soufrée et de quelle manière on s'en sert: Prenez une bande de coton de huit pouces de long sur deux de large. Faites fondre du soufre en quantité suffisante pour bien imbibier cette mèche, mêlez à ce soufre un peu de cannelle, de girofle, de gingembre moulus, puis trempez plusieurs fois votre mèche, 4 ou 5 fois, dans ce mélange et laissez sécher. Pour s'en servir on plante une broche d'un pied de longueur environ, dans une espèce de manche en bois, de la grosseur de la bonde et pouvant lui servir de bouchon. On attache la mèche au bout de la broche, on l'allume, on l'introduit vivement dans le baril par la bonde que l'on bouche avec le manche et l'on attend cinq minutes avant de déboucher le baril. Il ne faut pas boucher trop serré, car les vapeurs de soufre pourraient faire éolater le baril. On rince ensuite, et la futaille est prête à recevoir le cidre.

Fermentation.—Une fois les futailles remplies de jus, on les met dans une batterie ou dans une cave bien aérée, hors de l'atteinte du soleil, dans tous les cas, et à une température de 50 à 52° Fahr. La fermentation, dans le cours ordinaire des choses, devra commencer tout de suite. Il faudra garder un peu de jus dans un vase en dehors des barils, afin d'en ajouter pour tenir ces derniers toujours pleins. La fermentation tumultueuse qui se produit fait sortir du baril toutes les impuretés, et pour qu'elles puissent sortir complètement, il peu faut que le baril soit toujours plein et que la bonde soit un peu penchée sur le côté. Si le cidre suit la marche ordinaire, et est à une bonne température, la fermentation tumultueuse devra s'arrêter au bout de 8 ou 15 jours, suivant la qualité des pommes employées.

Collage.—Lorsque la fermentation tumultueuse est arrêtée, si le cidre n'est pas absolument clair, et il l'est rarement, il faut le coller. Pour un baril de 25 gallons prenez le blanc de deux œufs, battez-les dans une chopine de cidre que vous retirez du baril, mêlez bien le tout. Agitez au moyen d'une baguette fendue en deux ou trois, le contenu du baril, videz la colle préparée avec les œufs et le cidre, agitez de nouveau en tous sens, puis bouchez et laissez le baril en repos pendant 3 ou 4 jours.

Soutirage.—Une fois le cidre collé ou clarifié, il faut le

soutirer ou le transvaser avec précaution dans un autre baril, préparé tel qu'indiqué précédemment par le soufrage et le ringage. Ce soutirage se fait avec un siphon. Le siphon est un instrument qu'on fait facilement en pliant un petit tube de métal en deux de manière qu'un des bouts pliés soit plus court que l'autre. On introduit le bout court dans le baril qui doit être vidé, on aspire par le bout le plus long le liquide, puis on fait couler dans le baril à remplir qui doit être placé plus bas que l'autre. L'écoulement se produit de lui-même. Il faut éviter d'enfoncer le siphon jusqu'au fond du baril que l'on vide, car on atteindrait la lie dont on veut se débarrasser. On fait un siphon économique avec du tube de caoutchouc d'un demi ou de trois quarts de pouce pour faire les deux branches du siphon qu'on relie entre elles par un petit coude de ferblanc de même grosseur. Ce tube de caoutchouc se vend à bas prix chez les quincailliers ou marchands de fer.

Lorsque le soutirage est terminé et que le baril est plein jusqu'à la bonde, on bouche ce dernier et on le laisse en cave à une température de 50 à 55° Fahr. jusqu'au printemps, époque où le cidre sera bon à boire.

Conservation du cidre.—Nous voici avec de bon cidre excellent à boire, mais difficile à conserver. Le cidre contenant peu d'alcool (une moyenne de 6 pour 100), s'altère facilement à l'air.

Un moyen d'empêcher le cidre de surir une fois le baril ouvert, consiste à le soutirer, s'il menace de se remettre en fermentation, dans un nouveau baril soufré.

Un autre bon moyen est celui de retirer environ la moitié du cidre du baril, de soufrer ce qui reste dans le baril en ayant soin que la mèche ne touche pas au cidre, et de remettre ce qu'on a d'abord enlevé en mêlant bien le tout.

Un troisième moyen est enseigné. Au premier soutirage on place le cidre dans de petits fûts dont on peut consommer le contenu avant qu'il ait le temps de s'altérer à l'air. Ces petits fûts, tant qu'ils ne sont pas ouverts, gardent le cidre en bon état.

Pour quatrième moyen on suggère de mettre par chaque 25 gallons de cidre 4 onces d'huile d'œillette. C'est une huile extraite de la graine du pavot. En France on conseille l'huile d'olive, mais pour notre climat, nous ne saurions la conseiller, car elle se fige, lorsque la température s'abaisse beaucoup et alors elle cesse de remplir l'office qu'on en attend, celui de mettre la surface du cidre hors du contact de l'air. L'huile d'œillette ne se congèle pas et en conséquence est préférable, on la trouve chez tous les pharmaciens.

Reste un cinquième moyen que nous allons indiquer en détail, c'est l'embouteillage.

Mise en bouteilles.—Si l'on veut conserver longtemps le cidre, le seul moyen consiste à l'embouteiller. Lorsqu'on veut mettre en bouteilles un baril de cidre, il faut d'abord s'assurer en l'ouvrant s'il est bien clair, sinon on le clarifie en le collant tel qu'indiqué plus haut. On lave bien à fond des bouteilles à champagne, les seules convenables pour le cidre. On enlève la bonde du baril, la veille du jour où l'on doit faire l'embouteillage et on le laisse ouvert. Le lendemain, on procède à la mise en bouteilles. On laisse les bouteilles ouvertes une journée après qu'elles sont pleines, avant de les boucher. Autrement elles éclateraient. On doit se servir des meilleurs bouchons et ficeler ou arrêter le bouchon avec du fil de fer. Puis on dépose les bouteilles dans une cave fraîche où le cidre qu'elles contiennent s'améliore avec l'âge. Si l'on veut boire promptement le cidre ainsi mis en bouteilles on les bouche aussitôt remplies, ou bien on met un petit morceau de sucre blanc dans chaque bouteille après qu'on l'a emplie, ou bien encore on met un certain nombre de bouteilles dans un endroit chaud, comme, par exemple, près du poêle de cuisine. Mais tout ceci doit être évité avec soin, si l'on veut garder le cidre au-delà de six mois en bouteilles, et éviter la casse.

Défauts et maladies du cidre.—*Remèdes.*—Il ne nous reste plus, pour compléter cet article, que de mentionner certains défauts et maladies du cidre et les remèdes à y apporter.

Lorsque le cidre est fait en temps froid, il prend quelquefois deux ou trois mois avant de fermenter. On peut alors hâter la fermentation en mettant de la levure (*yeast*) mêlée avec une ou deux cuillerées de miel et un peu de fleur, de manière à former un pâte un peu épaisse qu'on enveloppe dans un petit sac de mousseline et qu'on introduit tiède par la bonde, suspendu à une ficelle, et placé de façon à ce qu'il ne touche pas le fond du baril. Une chopine de ce mélange suffit pour un baril de 25 gallons. Il vaut cependant mieux pour faire un cidre de première classe, laisser venir d'elle-même la fermentation, qui finit toujours par se produire au bout de trois ou quatre mois.

Quelquefois, après avoir beaucoup tardé à fermenter, le cidre devient *inquiet*, c'est-à-dire qu'il fermente tellement longtemps qu'il devient impossible de le maîtriser et qu'il finit par surir infailliblement. Il faut le soutirer, dans ce cas, jusqu'à ce qu'il devienne tranquille, et si cela ne suffit pas, on devra le soufrer tel que dit plus haut.

Il arrive, qu'au printemps, le cidre, après s'être pacifié, subit un nouvel accès de fermentation qu'on appelle *la pousse*. Il faut alors le soufrer, le laisser reposer quinze jours et le soutirer dans un baril soufré.

La graisse est une autre maladie du cidre qui, devient visqueux ou sent mauvais. Cela arrive lorsqu'on a employé des fruits pourris ou altérés. On corrige cette maladie en mettant pour un baril de 25 gallons $\frac{1}{2}$ once de tannin dissout dans un peu d'eau. Le tannin se trouve dans toutes les pharmacies.

Lorsque, malgré tous les soins, on s'aperçoit que le cidre commence à surir, on peut essayer de corriger l'acidité en ajoutant du sucre. Mais cela ne sert qu'à corriger la saveur, et n'est pas un remède qui arrête l'acidité. Celle-ci continue et pour nous, tout cidre sur doit être mis de côté.

Certains cidres noircissent après être tirés du baril et exposés à l'air. Cette maladie vient de l'emploi de fûts mal nettoyés. On lui ôte généralement cette maladie en mettant $\frac{1}{2}$ once d'acide tartrique dans un baril de 25 gallons. Si cela ne réussit pas on pourra essayer de $1\frac{1}{2}$ once de plâtre par 25 gallons. Dans les deux cas, on bouche fortement le baril et on l'agite avec force. En France on appelle le cidre qui noircit ainsi *cidre que se tue*.

Enfin, il arrive que la surface du cidre, dans les fûts ou les bouteilles se couvre d'une légère moisissure qu'on appelle *fleur*. Elle vient de ce que les vases ne sont pas absolument pleins. Il faut donc pour la prévenir bien remplir les vases à cidre.

Nous espérons qu'avec les données que nous venons de réunir dans cet article, notre correspondant réussira à fabriquer de bon cidre.

J. C. CHAPUIS.

PARTIE NON OFFICIELLE.

Nous attirons spécialement l'attention de nos lecteurs et surtout des marchands de pianos et des amateurs, sur l'annonce de WILLIAM KNABE & Co. que nous publions dans nos colonnes d'annonces. Cette manufacture de pianos, établie depuis cinquante ans, est une des plus considérables du monde et possède des agences à Londres et dans toutes les parties du continent européen. Les célèbres pianos Knabe ont une renommée universelle et ont donné la plus entière satisfaction partout où ils ont été introduits; c'est ce qui explique d'ailleurs le surcroît d'affaires que cette importante maison a fait depuis nombre d'années dans les États du Sud, aux Indes Occidentales, au Canada et en Europe. De l'aveu des connaisseurs, les pianos KNABE sont hautement appréciés tant dans les salons que dans les concerts.