

Technical and Bibliographic Notes / Notes techniques et bibliographiques

Canadiana.org has attempted to obtain the best copy available for scanning. 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 scanning are checked below.

- 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
- Only edition available / Seule édition disponible
- 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.
- Additional comments / Commentaires supplémentaires:

Pagination continue.

Canadiana.org a numérisé 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 numérisation sont indiqués ci-dessous.

- 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
- Includes supplementary materials / Comprend du matériel supplémentaire
- Blank leaves added during restorations may appear within the text. Whenever possible, these have been omitted from scanning / 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 numérisées.

Journal du Cultivateur



PROCÉDÉS DU BUREAU D'AGRICULTURE DU BAS-CANADA.

VOL. I., No. 3, MONTRÉAL, JUILLET, 1853.

FRANC DE PORT.

PRIX 2s. PAR ANNÉE, PAYABLE D'AVANCE.

Journal du Cultivateur.

Les personnes à qui les numéros 1 et 2 ont été adressés, et qui n'auraient pas intention de s'abonner pour le journal, obligeront l'éditeur, en lui renvoyant ces numéros, attendu que malgré le très grand nombre d'exemplaires imprimés, il lui en reste à peine assez pour de nouveaux abonnemens.

Nous avons discontinué d'envoyer le journal à ceux qui ne nous ont pas fait tenir la souscription durant le mois passé.

Nous espérons que nos amis de la campagne se rappelleront que lorsqu'un comté souscrit, par l'entremise de sa Société ou de ses Sociétés d'Agriculture, au montant de £80, il a droit de recevoir la jolie somme de £250 des fonds provinciaux.

Nous pouvons ajouter à ce que nous avons déjà dit du labour dans le sous-sol, que dans un pays aussi vaste que l'est le Bas-Canada, il est très difficile, sinon impossible, de poser une règle générale, tant sont considérables les variétés du sol.

Nous pouvons néanmoins remarquer qu'il y a trois variétés de sol où le labour profond est ou détrimental, ou impraticable, ou avantageux.

Premièrement, quand il est détrimental; partout où il y a une surface de terre et de tourbe, ou gazon, accumulées, qui recouvre un sous-sol de sable ou de gravier, il serait nuisible de labourer profondément, et d'amener un tel sous-sol à la surface. Ce serait défaire ce qu'a fait la nature, en couvrant ce

qui était stérile d'une végétation de plusieurs siècles. De tels sols devraient être tenus entièrement en pâturages, avec engrais ou amendemens en glaise ou marne, à la surface, et s'ils avaient assez de profondeur pour être labourés, il ne devraient l'être que très légèrement.

Secondement, quand il est impraticable; une grande partie du sol du Bas-Canada, sur les bords de l'Outaouais particulièrement, mais dans beaucoup d'autres endroits aussi, est couverte ou remplie de pierres que les géologues appellent "cailloux roulés," c'est-à-dire de fragmens de rochers qui ont été roulés l'espace de plusieurs centaines de milles, généralement des rivages du lac Supérieur. Ces cailloux gisent si près l'un de l'autre, qu'une charrue à sous-sol serait mise en pièces en donnant dessus, et l'attelage brisé, quoiqu'il y ait, à ce que nous croyons, beaucoup de fermes d'où ces pierres pourraient être ôtées, et qui deviendraient par là labourables à la surface. Le travail que cause la nécessité de tourner l'année en année, autour d'une grosse pierre avec une charrue, d'interrompre le sillon et

de laisser une touffe d'herbes nuisibles, est beaucoup plus considérable que serait celui d'enlever ou de caler la pierre. Nos voisins ont une coutume qu'ils appellent "roulement de troncs d'arbres," ou gros bois rond, (*log-rolling*); c'est-à-dire qu'ils se joignent plusieurs ensemble pour défricher un morceau de terre, ou en couper le bois et le "rouler" à l'endroit où l'on veut ériger une maison. On tirerait le même avantage, dans ce pays, de l'habitude de rouler les cailloux

ou grosses pierres, pour nettoyer le terrain, et faire de leurs fragmens de bonnes clôtures.

Il y a aussi une autre espèce de terrain où un labour profond n'est évidemment impraticable; c'est celui où une mince surface de sol repose sur un lit horizontal de roche, ou sur un roc quelconque; car quoique, dans les grandes vallées du Saint Laurent et de l'Outaouais, les couches soient généralement à peu près horizontales, elles deviennent, en gagnant l'ouest et le nord, beaucoup tourmentées. Par l'injection ou la protrusion des roches volcaniques, les lignes de la stratification des roches sédimentaires (c'est-à-dire du calcaire, du grès, du schiste argileux et autres roches déposées dans l'Océan lorsque les eaux couvraient la terre), sont devenues plus approchantes de la verticale, c'est-à-dire plus relevées ou plus inclinées. Des sources en surgissent et forment des marais et la principale affaire du cultivateur est l'égoût, toujours en regard à la question principale, savoir, laquelle de ces deux choses est la plus avantageuse, tenter de rendre bonne une terre *doutcuse*, ou défricher une terre nouvelle.

Troisièmement, quand il est utile; en autant que nous sommes au fait de la géographie physique du Canada, il y a très peu de terre de l'espèce sur laquelle la charrue à sous-sol est employée principalement dans Grande-Bretagne et dans les États-Unis; savoir, dans laquelle une surface légère sablonneuse ou tourbeuse, repose sur un sous-sol d'argile ou de marne. Dans ce cas, comme nous l'avons dit, il est utile d'amener à la surface le sous-sol, à la quantité néces-

saire pour amender le sol qui est au-dessus, de manière à le mettre en état de retenir l'engrais et la proportion d'eau nécessaire à la végétation. Mais une très grande portion du Bas-Canada, la plus anciennement cultivée, et originellement la plus fertile, consiste en une terre alluviale très profonde, en quelques cas, de vingt à trente pieds d'épaisseur, toujours bien au-dessous du niveau où une charrue quelconque pourrait pénétrer. Sur un tel sol, dont la surface est épuisée par une succession de récoltes sans engrais, il n'y a pas à douter qu'un labour profond ne fût très avantageux, tant pour diviser et ameublir la terre que pour permettre aux racines de pénétrer plus avant et pour amener plus près de la surface de nouvelles matières pour y être décomposées par l'action des éléments. Mais ce procédé doit aussi être accompagné de la rotation des récoltes et de l'engraisement. Il faut toujours se rappeler qu'un sol se détériore, lorsqu'on en tire trop souvent la même récolte, ou des récoltes entre lesquelles il y a beaucoup de ressemblance, comme le froment, l'orge et l'avoine : il faut se rappeler aussi que tout ce qui est tiré de la terre doit lui être rendu, pour qu'elle conserve sa fécondité ; et que sans une proportion convenable d'animaux, et le soin du fumier, soit quant au moyen d'empêcher qu'il ne se perde ou ne se détériore, soit quant au temps de l'employer, plus le labour sera profond, plus la détérioration du sol sera durable.

Pour revenir à nos remarques du numéro précédent sur l'amélioration proposée de la pomme de terre par son mélange avec d'autres plantes, nous devons dire que le pollen est la poussière qui se trouve dans les anthères des fleurs. La bien plus grande partie des fleurs sont hermaphrodites, c'est-à-dire qu'elles ont l'organe femelle (le pistil) qui développe la semence de la plante, et les organes mâles (les étamines) dans la même fleur. Dans quelques *monaxies* (une famille) la même fleur porte les organes mâle et femelle, mais distincts l'un de l'autre. Dans quelques *diœcia* (deux familles) chaque plante est appelée exclusivement mâle ou femelle. Le concombre et le blé-d'inde sont les exemples les plus familiers des premières ; le seul que nous connaissions des dernières est le houblon. En aucun cas la portion femelle de la plante ne sera fertilisée autrement que par imprégnation, c'est-à-dire par la réception du pollen, ou de la

fine poussière des étamines. La nature produit ordinairement ce résultat par l'intervention des abeilles et autres insectes, ou par l'agence du vent. Quelquefois, lorsque les jardiniers font croître des monœcies sous des verres qui excluent les insectes et l'air, les fleurs ont à être amenées en contact avec la main : en plein air, il est rare que les plantes aient besoin de quelque aide. S'il pleut très fort au temps de la floraison, la fertilité de toutes les plantes est grandement diminuée, en conséquence de la destruction du pollen.

Dans tous les ordres supérieures d'animaux les sexes sont distincts, c'est-à-dire que chaque individu est exclusivement mâle ou femelle. Mais dans quelques-uns des ordres inférieurs, tels que les insectes et les zoophytes, qui sont les anneaux de liaison entre les plantes et les animaux, il y a lieu de croire que les individus ont, comme les fleurs, la faculté de se reproduire eux-mêmes ; ou qu'à tout événement ils se rapprochent de l'ordre appelé monœcie, et ont, comme dans les polypes marins, les deux sexes sur le même tronc.

Quoique l'expérience sur les pommes de terre puisse être faite aisément, et qu'elle mérite peut-être d'être faite, nous n'avons aucune confiance en son succès. Nous ne croyons pas que les plantes soient alliées d'assez près pour se mêler. En outre de cela, il est bien connu que les mules ou hybrides ne sont pas fécondes, et que la bonne propagation ne peut s'effectuer que par le mélange de variétés de la même espèce, et non d'espèces différentes. S'il n'en n'était pas ainsi, tant dans les plantes que dans les animaux, tout l'ordre de la nature serait détruit.

La connaissance de ces faits bien avérés est d'une grande importance pratique. Tout cultivateur sait, par exemple, que s'il veut entretenir une race pure de moutons, il ne doit pas laisser courir des béliers de peu de valeur parmi ses brebis, et il en est de même de toute autre espèce d'animaux domestiques. Mais il n'est pas aussi généralement connu que si une variété supérieure de froment, d'avoine ou de pois est semée près d'une autre de sorte inférieure, le vent et les insectes mêleront le pollen, et altéreront la qualité de la semence de l'une et de l'autre. Dans le nord de l'Angleterre où, généralement parlant, les fermiers produisent les semences dont ils ont besoin, et font en sorte qu'elles soient de bonne qualité, ils choisissent ordinairement le coin d'un champ, et

s'ils y sèment du blé, par exemple, pour en avoir de la semence, ils prennent garde qu'il n'y ait rien auprès que des plantes qui, étant de différente espèce, ne s'y mêleront pas, telles qu'avoine, orge, foin ou pommes de terre, et ils en font de même par rapport à toute autre plante.

La lettre suivante a été adressée par le géologue provincial au *Montreal Herald*. Elle concorde exactement avec l'idée que nous nous étions faite précédemment de l'opinion privée de M. Logan. Mais, en même temps, de ce qu'un travail inhabile peut n'être pas profitable, il ne s'en suit pas qu'un travail habile avec des capitaux, ne puisse pas être profitable.

Le paragraphe entier a été évidemment fabriqué, comme l'observe notre confrère, par quelque Américain spéculateur dans le fonds de la Compagnie des Terres, et il ne l'a pas fait sans succès, s'il en faut juger par sa hausse rapide. Il serait néanmoins fort à regretter que le travail agricole, si précieux dans cette saison de l'année, fût détourné du champ et de la ferme pour de vaines spéculations, surtout quand les prix des produits sont, comme présentement, si satisfaisants.

MONSIEUR.—Il vient de m'être intimé que le paragraphe ci-dessous a paru dans le *London Times* du 30 mai dernier.

Je désire contredire de la manière la plus solennelle ce qui se rapporte à moi, attendu que je n'ai connaissance d'aucune découverte d'or ou autres minéraux, sur la rivière Magog, non plus que dans une partie quelconque des townships de l'Est, telle que mentionnée, et je ne vois aucune raison de dévier de l'opinion que j'ai déjà exprimée dans mon dernier rapport au gouvernement, savoir : *Que l'or du district ne remènera pas un travail fait sans habileté, et que les agriculteurs et autres, adonnés aux occupations ordinaires du pays, ne feraient que perdre leur temps, en devenant des chercheurs d'or.*

Je suis, Monsieur,
Votre très obt. serviteur,
W. E. LOGAN.
Montréal, 17 Juin, 1853.

EXTRAIT :

La communication suivante a été reçue à New-York du Canada, par le télégraphe, peu de temps avant le départ de l'Asie :

« Étonnante découverte d'or et autres minéraux par le professeur Logan. On a trouvé de l'or en très grande quantité le long de la rivière Magog. Grand mouvement dans les actions des terres de l'Améri-

que Britannique, qui obtiennent des prix excessifs. Les gens se portent en foule à Sherbrooke, centre du mouvement." — *Times* de Londres du 30 mai.

Une observation locale et isolée de l'état du temps et des récoltes n'est d'aucune utilité dans un pays aussi étendu que le Canada, à moins qu'elle ne fasse partie d'un corps d'observations d'où l'on puisse déduire des valeurs moyennes. Ce nous serait une aide importante, dans un ouvrage de quelque intérêt, si les différentes Sociétés Locales voulaient bien nous communiquer des états ou exposés mensuels.

STATISTIQUE DU BAS-CANADA.

QUEBEC.—Il a été préparé dans le département de M. Cameron, d'après le recensement, un tableau, dont nous extrayons les particularités suivantes :

Dans les 36 comtés du Bas-Canada, il y avait, en janvier, 1852, une population de 890,261 individus, dont 669,528 ou plus des deux tiers, étaient des Canadiens d'origine française, et 125,580, ou plus d'un septième n'étaient pas des Canadiens d'origine française : natifs d'Irlande, 51,499 ; d'Ecosse, 14,565 ; d'Angleterre et du pays de Galles, 11,230 ; des États-Unis, 15,482 ; de tous autres pays, 5,377.

La population entière, à l'exception de 143,395, est catholique-romaine.

Sur ce nombre de 143,395, 45,492 sont de l'église d'Angleterre. Les presbytériens comptent 33,535 individus ; les méthodistes, 21,183 ; les baptistes, 4,494 ; toutes les autres religions, 38,692.

L'aire des 36 comtés habités est de 209,990 milles carrés ; il y a plus de 4½ individus par mille carrés ; cent trente millions d'acres ou arpens carrés, dont le Saguenay contient 48 millions, et l'Outaouais 22½ millions, Québec n'a que 10½ millions d'arpens carrés, faisant 80½ millions dans les trois comtés. Montréal est le plus petit des comtés, ne contenant que 197 milles carrés.

Il y a dans le Bas-Canada, 95,323 tenanciers, ou particuliers occupant des terres, dont 14,477 n'ont que 10 acres chacun ; 17,521 familles ont de 20 à 50 acres chacune ; 37,863 familles ont chacune, de 50 à 100 arpens de terre ; 18,639 familles en ont de 100 à 200, chacune ; et il n'y a que 4,591 propriétaires ou occupants de plus de 200 acres, cette dernière classe comprenant évidemment plusieurs seigneuries.

Trente-six millions de milles carrés sont sous culture ; 2 millions sous récoltes ; 15 millions en pâturages ; 45 millions en bois debout, ou incultes. La valeur cotisée de la terre est donnée comme étant d'environ 117 millions de piastres.

La récolte de 1861 a été de 3,045,600 minots de froment ; 456,344 minots d'orge ; 345,290 minots de seigle ; 1,473,628 mi-

nots de pois ; 519,017 minots de maïs ; 588,280 minots de sarrasin ; 4,533,461 minots de pommes de terre ; 8,984,123 minots d'avoine ; 354,249 minots de navets ; 146,438 lbs. de houblon ; 627,763 tonneaux de foin ; 1,188,416 lbs. de chanvre et lin ; 444,819 lbs. de tabac ; 1,522,874 lbs. de laine ; 5,829,294 lbs. de sucre d'érable ; 733,554 verges de drap foulé ; 847,273 verges de flanelle et étoffe non foulée ; 923,348 verges de toile ; 112,127 taureaux-bœuf et bouvillons ; 297,500 vaches laitières ; 182,591 veaux et genisses ; 186,343 chevaux de tout âge ; 649,532 moutons ; 256,587 cochons ; 9,800,114 lbs. de beurre ; 737,696 lbs. de fromage ; 44,161 quarts de bœufs ; 168,360 quarts de lard ; 97,387 quarts de poisson.

Il y a 536 moulins à farine, qui tous, à l'exception de 4, sont mus par l'eau ; ces quatre derniers par la vapeur. On dit qu'ils moulent environ 162,010 quarts de farine par année, et l'on tient que les fonds qui ont été employés par 375 d'entr'eux se montent à £300,754.

Il y a 1079 moulins à scies, dont 7 seulement sont mus par la vapeur ; les autres le sont par l'eau : ils ont scié en 1851, 24,523,300 pieds de bois de charpente, et 3,632,450 pieds de madriers, etc., etc. Le capital employé pour 756 de ces moulins, est, dit-on, de £357,155, et ils fournissent de l'occupation à 3,731 individus.

On dit ordinairement que la poule polonaise (à huppe blanche) " pond perpétuellement," c'est-à-dire qu'elle ne couve pas ses œufs. Nous avons en ce moment deux poules polonaises qui couvent. L'une d'elles est de pure race, provenant de celles qu'entretient M. A. Lavissoult. Elle a deux ans, et elle n'avait jamais couvé auparavant. L'autre n'a qu'un an, et peut provenir d'un croisement avec la race malaise, quoique les marques caractéristiques de sa race soient très distinctes.

Nous avons reçu pour examen différents ouvrages agricoles recommandables. Nous en ferons mention plus au long dans le prochain numéro, les circonstances ne nous permettant pas de le faire présentement.

Nulla classe de la population rurale ne tire plus d'avantage des machines agricoles que celle des femmes. Dans les temps primitifs, c'était à elles qu'était dévolu le soin, non seulement de faire le pain de la famille, mais encore de mouler le grain dans un mortier, et de séparer à la main la fleur de farine du son, pour en faire de beaux gâteaux de froment. Cette coutume règne

encore parmi les tribus sauvages et nomades de l'ouest de l'Asie. Chez nous, elle a été remplacée, il y a très long temps, par l'emploi de l'eau, et depuis peu, par celui de la vapeur. Faire le beurre est aussi ordinairement l'affaire des femmes ; et la baratte à cylindre horizontal sur pivots, est une grande amélioration, comparée à la baratte verticale à plongeur. Nous en avons pourtant vu une, l'autre jour, sur la propriété de G. D. Watson, Ecr., qui promet également de surpasser la première ; elle est sur le principe à plongement, mais le réceptacle pour la crème a un diamètre long et un diamètre court, c'est à dire qu'elle est ovale, et il y a deux plongeurs, un dans chaque compartiment, entre lesquels il y a une cloison trouée, lesquels jouent alternativement par l'action d'une roue chassante et d'une manivelle. A l'aide d'une roue volante, elle opère avec aisé, et à cet avantage que la production du beurre est beaucoup accélérée, et celle de la chaleur évitée par l'admission et la circulation de l'air. Elle a été brevetée en Ecosse, et elle a remporté un grand nombre de prix, tant en Angleterre qu'en Ecosse. M. Watson est l'agent pour sa vente en Canada, et l'on en peut voir des échantillons à son magasin, rue du Saint-Sacrement.

FILS D'ARAIGNÉES.— Il est dit dans les journaux autrichiens, qu'un marchand de Vienne a présenté dernièrement à l'Union Industrielle de cette capitale, les détails d'une série d'expériences faites par lui pour fabriquer des tissus avec des fils d'araignées. Le fil est fait au rouet, et deux douzaines d'araignées produisent en six minutes un fil délicat et fin de deux mille pieds de longueur. On parle de l'étoffe manufacturée comme étant bien supérieure en beauté et en finesse à celles de soie.

Le plan est ancien, et praticable en partie ; mais il a été constaté par Réaumur qu'il était à peu près inutile, les araignées étant une race querelleuse et carnivore, dont les individus se dévorent l'un l'autre. S'il se trouvait une tribu paisible d'araignées, la difficulté disparaîtrait.

Nous apprenons que R. N. Watts, Ecr., a envoyé de sa ferme de Drummondville, trois veaux mâles de la vraie race à courtes cornes de Durham, aussi loin vers l'ouest que l'Ohio. Nous n'avons pas entendus parler du prix, mais nous ne doutons pas qu'il n'ait été élevé, car il n'aurait pas valu la peine d'envoyer à une aussi grande distance

des animaux qui n'auraient pas été de la meilleure sorte. Nous pourrions regretter que des animaux aussi précieux fussent le pays, mais comme le troupeau où ils produisent y demeure, nous croyons que le croisement avec cette race précieuse n'en deviendra pas plus difficile. Si les cultivateurs élevaient des animaux réellement bons, au lieu d'en entretenir de mauvais, ils augmenteraient considérablement leurs profits. Les acheteurs étaient MM. Bruce et Stambaugh, de Lancaster, Ohio.

CORRESPONDANCE.

[ARTICLES COMMUNIQUES.]

KINGSTON, 8 Juin, 1853.

Au Rédacteur du Journal du Cultivateur.

MONSIEUR.— J'ai été fort surpris, en parcourant la liste des prix qui doivent être donnés, à l'Exposition de Septembre prochain, de voir que la description d'une race pure de bêtes à cornes, qui, entre toutes autres, est très bien adaptée à votre section de la province, je veux dire la race d'Hereford, en est entièrement omise, par inadvertence, à ce que je présume.

En Angleterre, la rivalité est très grande entre les amaillies de Durham et celles d'Hereford, et l'on n'y a pas encore décidé laquelle des deux races est la meilleure, mais il a été reconnu comme fait incontestable, que les bêtes d'Hereford l'emportent par la vigueur.

Dans la partie franco-canadienne du Canada Oriental, il faut beaucoup de vigueur dans les bêtes à cornes, vu la manière dont elles sont établies et nourries, et il continuera à en être ainsi, jusqu'à ce qu'il y ait un grand changement en mieux, tant dans le logement que dans l'entretien, et je doute peu que, vu l'extrême sévérité du climat, un croisement avec les animaux d'Hereford ne se trouve à la fin le plus avantageux.

A présent (excepté pour l'usage de quelques riches agriculteurs ou des messieurs amateurs), autant vaudrait, pour des fins générales, avoir un rhinocéros mâle qu'un taureau de Durham.

Je suis, monsieur,
Votre obt. serviteur,
LONGUEVILLE.

Le Bureau d'Agriculture, composé d'hommes pratiques, a déjà décidé pour quels animaux les prix doivent être donnés.

Nous sommes certainement enclin à penser, comme notre correspondant, que les animaux de la race de Durham sont trop délicats et à peu trop fine pour notre climat, et particulièrement pour la méthode grossière ou peu soignée de les établir. Mais, quoiqu'inferieure à plusieurs autres races,

quant à la vigueur, ainsi qu'à la quantité du lait, celle de Durham possède des qualités supérieures pour l'engraissement, qu'un croisement avec elle doit être avantageux; et pour se procurer un bon troupeau, il faut faire choix des meilleurs animaux.

Au Rédacteur du Journal du Cultivateur.

MONSIEUR.— J'ai été un peu surpris, en parcourant la liste des prix de l'Association Agricole Provinciale, de n'en pas voir quelques-uns destinés exclusivement aux Canadiens-Français, classe d'agriculteurs qui exige quelque soin particulier pour faire des progrès dans la science et l'art de l'agriculture, et s'il est si nécessaire de récompenser par des octrois de la Législature les individus qui peuvent être regardés comme de bons cultivateurs, dont le système a été acquis par la pratique de méthodes supérieures dans d'autres pays, à beaucoup plus forte raison, est-il nécessaire de dévouer au moins une petite portion de ces octrois à la classe d'agriculteurs à laquelle je fais allusion, et qui forment la majorité du Bas-Canada, et ont besoin de quelque chose de plus, pour les porter à apprendre et à adopter de nouvelles méthodes de culture et à élever des races supérieures d'animaux.

Je me flatte qu'il n'est pas déjà trop tard pour appeler l'attention du chef du département de l'agriculture sur ce fait, et qu'il pourra encore être fait quelque chose.

S.

MONTREAL, 27 juin, 1853

Au Rédacteur du Journal du Cultivateur

MONSIEUR.— L'Exposition annuelle qui se rattache à l'agriculture de cette province, m'intéresse vivement, et j'ai vu, en conséquence, avec beaucoup de plaisir l'annonce de l'Exposition qui doit avoir lieu à Montréal, dans la dernière semaine de Septembre. J'ai aussi fait quelque attention aux mouvements de nos voisins du Haut-Canada, et remarqué qu'un monsieur plein de zèle et de patriotisme, J. C. Street, écrivain, M. P. P., généralement offert un prix spécial pour les chevaux. Maintenant, je demanderai si l'Exposition prochaine de Montréal ne se fera pas remarquer par quelque chose de semblable, de la part de quelqu'un de ses habitants? Il y a dans le Bas-Canada des centaines de particuliers opulents qui pourraient se faire beaucoup d'honneur, en offrant de £20 à £50 pour des objets spéciaux. Le Président de l'Association Agricole du Haut-Canada donne aussi, lui, le prix du Président, de £20. Le Gouverneur-Général envoie son prix de £20, avec son désir ordinaire de faire le bien. Le projet du Bas-Canada est conçu depuis trop de temps, pour qu'on puisse reprocher à qui que ce soit d'être lent à imiter nos amis du Haut-Canada, ou à donner l'exemple pour les années à venir; mais j'espère qu'en

appelant ainsi l'attention à la chose dans vos pages, le Bas-Canada ajoutera beaucoup, comme il le peut faire, à l'attrait, au concours et à l'utilité de l'Exposition, par l'intérêt qu'y prendront plusieurs de ses patriotes habitants, en venant en avant avec des dons pour des bêtes à cornes, des chevaux, des oiseaux de basse cour, des essais, des machines, etc., les uns pour une chose, les autres pour une autre, de manière qu'en outre des fonds déjà annoncés, il puisse y avoir un attrait spécial. Que ces particuliers s'adressent sans délai au Comité. Votre, etc.
G.

[Notre correspondant sera sans doute bien aise d'apprendre que plusieurs messieurs ont déjà annoncé qu'ils se proposaient de donner des prix spéciaux.—Le RED. DU J. DU C.]

Au Rédacteur du Journal du Cultivateur.

MONSIEUR.— Il y a quelques semaines, j'avais écrit les lignes suivantes pour le Journal d'Agriculture, dont j'étais l'abonné et l'admirateur, et occasionnellement l'humble correspondant; or, puisque vous avez remplacé cette publication précieuse, je prendrai respectueusement la liberté de vous prier de vouloir bien insérer les mêmes lignes dans le Journal du Cultivateur.

Monsieur, une lecture attentive de vos "REGLEMENS POUR LES EXPOSITIONS AGRICOLES" qui ont paru dans votre numéro de décembre dernier, m'induit comme agriculteur pratique, à vous offrir humblement et respectueusement mes remerciements sincères pour vos travaux assidus et pour le succès avec lequel vous avez rédigé une telle série de règles précieuses, fondamentales, dorées, pour ainsi dire, pour la conduite à tenir par nos Sociétés Agricoles généralement, dans toute la province du Canada, qui l'année en année, acquiert une importance agricole et commerciale qui engendrera et produira naturellement des manufactures, qui quoique dans leur enfance, ne sont pas à mépriser, comme le témoigne suffisamment l'EXPOSITION UNIVERSELLE de 1852.

Je terminerai ce petit éloge en exprimant l'espoir que nos Sociétés d'Agriculture généralement réformeront ce qu'il y avait d'irrégulier dans leurs procédés, en les basant sagement et honnêtement, à l'avenir, sur vos inappréciables REGLEMENS POUR LES EXPOSITIONS AGRICOLES, et je demeure très respectueusement, monsieur, votre très obéissant serviteur,

MATTHEW DAVIDSON.

Ste-Foye, Comté de Québec,
14 mai, 1853.

Nous avons reçu la lettre suivante d'un monsieur de beaucoup d'expérience pratique. Nous croyons qu'on trouvera les charrues, en question chez tous les fabricants ou marchands d'instrumens aratoires.

BAS-CANADA, 12 Juin, 1873.

Au Rédacteur du Journal du Cultivateur.

MONSIEUR, — Ayant observé dans le dernier numéro de votre journal, une lettre signée A. F., que vous avez transcrite du *Montreal Witness*, contenant des questions sur les charrues à sous-sol, je prendrai la liberté de donner le résultat de mon expérience, en répondant aux questions dans l'ordre où elles ont été posées par A. F.

La charrue à sous-sol dont je me suis servi est tirée aisément par une paire de chevaux, dans une terre sablonneuse, à la profondeur de quatorze pouces au-dessous du sillon fait par le versoir de la charrue précédente, lequel avait huit pouces de profondeur; de sorte que la terre était remuée sur une épaisseur de vingt-deux pouces.

Il suffit de passer une fois dans le sillon. La charrue à sous-sol avait été faite par Ruggles, Mason et Norse. Elle a un timon de fer, et a été achetée de M. Emery, d'Albany, et livrée sur le lieu pour huit piastres et demie.

Comme il est dit ci-dessus, je ne m'en suis servi que dans un sol sablonneux. La terre était en très bon état, et mes prairies ont incontinent mieux résisté à la sécheresse de l'année dernière que toutes celles de mon voisinage. Ma récolte de foin a été abondante; mais si l'abondance a été due au sous-sol, on a une substance supérieure, c'est ce que je ne saurais déterminer; peut-être l'un et l'autre y contribuèrent-ils un peu. Des endroits où il avait été semé des carottes précédemment, et qui avaient été retournés à la profondeur de douze pouces, lorsqu'on les avait arrachés l'automne, étaient bien évidemment les moins bonnes parties du champ; ces parties étaient en lambeaux de deux ou trois arpens carrés, clairs et remplis d'oselle sauvage.

Si vous continuez à quoter correctement les prix en gros de Montréal, et pouvez y ajouter les prix que les houziers paient pour le bœuf et le mouton sur pied, à la manière du marché de Brighton, vous contribuerez un bienfait aux cantons ruraux.

CINCINNATUS.

ÉLÉMENTS DE L'ART AGRICOLE.

CHAPITRE VI.

Des Engrais propres au Sol.

QUESTION.—Qu'entendez-vous par engrais?

REPONSE.—Par engrais on entend toutes les matières propres à augmenter la fertilité de la terre.

Q. Ces matières sont-elles très communes?

R. Ces matières sont très communes et en grandes quantités; malheureusement on ne se sert guère que du fumier pour engraisser la terre.

Q. Qu'entend-on par fermentation du

fumier, ou chaulfrage, comme on le dit ordinairement?

R. Par fermentation du fumier, ou chaulfrage, on doit comprendre que dans la nature tout ce qui perd la vie doit pourrir pour se réunir à la terre et produire de nouvelles matières végétales; pour décomposer les corps la nature les échauffe plus ou moins, selon leur nature; c'est cette chaleur que l'on nomme fermentation.

Q. La fermentation est-elle utile au fumier?

R. Plus le fumier est pur moins il a besoin de fermentation; au contraire, les pailles, les herbes et autres rebuts doivent fermenter et se décomposer pour nourrir les semens.

Q. N'est-il pas un sol qui demande des engrais peu décomposés?

R. Le sol argileux ou de glaise demande des engrais peu décomposés.

Q. Pourquoi cela?

R. La glaise étant très serrée, un engrais peu décomposé la soulève, la délie, y laisse pénétrer l'air et l'échauffe en chaulfant.

Q. Le sable demande-t-il des engrais décomposés?

R. Le sable demande des engrais décomposés; étant ouvert et délié, il n'a pas besoin de l'être davantage; étant chaud, on ne doit pas l'échauffer; pendant facilement les engrais, on peut craindre que le suc nourrisier du fumier ne soit pas prêt pour que les plants puissent en profiter.

Q. Une grande fermentation est-elle désirable?

R. Une grande fermentation n'est désirable que pour la culture des herbes fines et pour la confection des composts.

Q. Que dites-vous de la manière de charroyer le fumier sur le sol en hiver, le laissant là en monceaux d'un voyage jusqu'à l'automne?

R. La manière de charroyer le fumier sur le sol en hiver est mauvaise; durant l'hiver l'air pompe le suc nourrisier du fumier, et lorsqu'on l'étend sur le sol, il n'a d'autre valeur que celle de la paille sèche; pour combler le malheur, le sol sous le monceau de fumier est brûlé, et ne produit presque rien.

Q. La pluie nuit-elle au fumier?

R. La pluie nuit au fumier; elle le lave, et l'eau en s'écoulant emporte dans le ruisseau voisin le suc nourrisier du fumier; la perte serait moins considérable si l'égoût du fumier coulait sur le sol à cultiver, ou sur la prairie; néanmoins il y aurait perte encore, car au temps des grandes pluies du printemps, la terre étant gelée le jus du fumier coulerait sans imbibier la terre.

Q. Que faut-il faire pour ne rien perdre de la valeur du fumier?

R. Pour ne rien perdre de la valeur du fumier on doit le charroyer vert sur le sol et le couvrir immédiatement d'un labour.

Q. N'est-il pas à craindre que les mauvaises herbes dont les graines sont dans le fumier vert ne nuisent à la récolte?

R. Dans une bonne culture, le fumier n'est mis en terre que pour la culture sèchée; les graines des mauvaises herbes seront peu redoutables, car leur produit sera détruit en herbe.

Q. Si le volume du fumier est considérable, ou qu'on veuille profiter de la saison d'hiver pour charroyer le fumier, que faut-il faire?

R. Si le volume du fumier est considérable, ou qu'on veuille profiter de la saison d'hiver pour charroyer le fumier, il faut alors ne pas le déposer près des fossés, et avoir soin d'ôter la neige qui couvre le sol, puis le mettre en monceaux qui doivent avoir environ six pieds carrés et quatre à cinq de hauteur.

Q. Il ne convient donc pas d'exposer le fumier aux portes des bâtimens?

R. Il ne convient pas d'exposer le fumier aux portes des bâtimens; outre l'inconvénient qu'il occasionne en ces lieux, il y perd de sa valeur.

Q. Comment faut-il garder le fumier lorsqu'on veut le garder jusqu'au printemps auprès des bâtimens?

R. Lorsqu'on veut garder le fumier jusqu'au printemps, il faut pratiquer une ouverture d'une dimension proportionnée à l'espace qu'on en veut aérer, à l'arrière ou au côté de l'étable; en élevant là un petit bâtiment capable de contenir le fumier fait durant l'hiver, on peut garder le fumier sans en perdre de sa qualité nutritive.

Q. L'urine est-elle utile au fumier?

R. L'urine est un excellent engrais liquide.

Q. Quel moyen donnez-vous pour la recueillir?

R. Avec nos étables actuelles il est difficile de la recueillir; mais si en construisant une étable on y songeait, on la construirait sans plus de frais en état de recueillir les urines.

Q. Comment faut-il construire une étable pour conserver les urines?

R. Pour conserver les urines il faut donner au pavé de l'étable un plan un peu incliné; si le pavé est bon, l'urine se dirigera vers l'endroit le plus bas. On doit construire un bassin sous cette place.

Q. Comment faut-il faire ce bassin?

R. La dimension d'épaul de la largeur de l'étable. On le fait dans le mois de Juillet; on met au fond environ quatre pouces de glaise bien battue sur place; on en fait autant pour les côtés. La glaise séchée par la chaleur de l'été empêche le jus du fumier de filtrer dans le sol.

Q. Si l'on veut charroyer le fumier pendant l'hiver?

R. Si l'on veut charroyer le fumier pendant l'hiver, on trouve l'urine gelée et mêlée à la litière et au fumier; on la transporte ainsi avec le fumier. On jugera de son utilité, en remarquant la fertilité du sol sous les monceaux de fumier, car l'urine sera dans le sol avant qu'on puisse employer le fumier.

CHAPITRE VII.

Emploi des Mauvaises Herbes et Engrais Verts.

Que doit-on faire des mauvaises herbes qui croissent le long des chemins et ailleurs ?

R. Les mauvaises herbes qui croissent le long des chemins et ailleurs doivent être coupées lorsqu'elles sont sur le point de fleurir, afin de détruire leur graine ; puis on doit les mettre en tas pour les laisser pourrir ; à moins qu'on ne soit prêt à les enfouir sous terre ou en pourrissent elles feraient un grand bien, surtout à un sol argileux.

Q. Ces herbes sont-elles également avantageuses pour engraisser tous les sols ?

R. Ces herbes conviennent mieux à un sol argileux qu'à un autre. Ce sol a besoin d'être ouvert ; ces herbes l'ouvrent ; l'air s'y introduisant le prépare à bien produire.

Q. Pourquoi faut-il faucher ces herbes au moment de la floraison ?

R. On doit faucher ces herbes au moment de la floraison, parce qu'alors elles ont plus de suc nutritif, et qu'elles n'ont pas de graine.

Q. Peut-on engraisser un sol en le semant en grain peu cher, et lorsque cette semence est au point de la floraison l'enfouir sous le sol ?

R. La méthode d'engraisser un sol au moyen d'un récolte enfouie sous le sol est très bonne dans deux cas ; lorsque le sol est glaiseux, et lorsque ce sol est très éloigné des habitans.

Q. Quel conseil donnez-vous à celui qui veut engraisser un sol par ce moyen ?

R. Lorsqu'on veut engraisser un sol par ce moyen, il faut labourer la terre assez souvent pour détruire les mauvaises herbes, puis semer plus ou moins épais suivant la pauvreté du sol, herser et rigoler ; ensuite attendre que la récolte soit au moment de la floraison. A ce temps, on laboura de nouveau, enfonçant sous le sol la récolte croissante. Si la terre est très serrée, un nouveau labour sera nécessaire vers le quinze d'Octobre. Au printemps suivant, on laboura de nouveau, puis on sème le grain que l'on veut récolter.

CHAPITRE VIII.

De l'Irrigation, et des Terres Amoncées près des Chaussées.

Q. Qu'est-ce qui nuit le plus à la culture des terres glaiseuses ?

R. Le séjour de l'eau est la plus grande nuisance à la culture des terres glaiseuses et même des terres calcaires.

Q. L'eau ne doit donc pas séjourner sur le sol à cultiver ?

R. On ne peut pas toujours empêcher l'eau de séjourner sur un sol à cultiver, mais le séjour de l'eau lui est dommageable.

Q. Quel est l'effet de l'eau sur le sol ?

R. L'eau imbibé le sol tellement qu'il demeure dans un état déplorable. Si on y passe on le défonce en caillant ; l'eau détruit les améliorations, elle emporte les fumiers ;

elle laisse une surface lisse en se retirant ; si alors il vient un soleil un peu ardent, il se forme une croûte d'environ un pouce d'épaisseur. Cette croûte est presque aussi dure que la brique ; sous cette croûte le sol demeure imprégné d'eau et ne produit rien.

Q. N'est-il pas un cas où l'eau stagnante puisse devenir un engrais ?

R. En tout il y a des exceptions. L'eau stagnante peut devenir un engrais sur un sol que l'on peut couvrir d'eau à volonté, et qu'on peut assécher à temps voulu. On nomme cet engrais irrigation.

Q. Quelles conditions doit-on donner à l'irrigation ?

R. Pour que l'irrigation soit avantageuse, il ne faut pas que l'eau coule sur le champ, mais qu'elle y demeure stagnante, et qu'en se retirant elle ne produise pas un fort courant.

Q. Comment expliquez-vous cet engrais ?

R. Nous avons dit que l'eau qui coule emporte les fumiers pour aller les déposer où elle cesse de couler.

Q. Les amoncellemens qui se font auprès des chaussées des moulins sont donc des engrais ?

R. Les amoncellemens près des chaussées des moulins sont de riches engrais et sont composés de matières que l'eau rencontre sur son chemin.

Q. Est-il bon lorsqu'on le peut de charroyer ce terreau sur le sol ?

R. Lorsqu'on peut se procurer cet engrais sans de grands frais, on y trouve un grand profit ; surtout pour les sols sableux.

Q. Pourquoi cet engrais convient-il mieux aux sols sableux ?

R. Cet engrais convient mieux aux sols sableux parce qu'il n'ouvre pas ce sol qui déjà est trop ouvert.

CHAPITRE IX.

Des Os comme Engrais.

Q. Parlez-nous des os comme engrais ?

R. Les os comme engrais doivent être considérés sous deux états.

Q. Comment doit-on les considérer sous le premier état ?

R. Sous le premier état on doit les considérer comme matière très importante dans les engrais.

Q. Quelles conditions doivent avoir les os comme matière très importante dans les engrais ?

R. Pour être matière importante dans les engrais les os ne doivent pas être lessivés.

Q. Pourquoi cela ?

R. Parce qu'en les lessivant on emporte toute la matière propre à engraisser le sol, comme le phosphate de soude, etc.

Q. Dans quel état faut-il prendre les os pour les avoir en bon état d'engrais ?

R. Pour avoir les os en bon état d'engrais, il faut les prendre tels qu'on les trouve lorsqu'ils sont rejetés de la table, puis les broyer en morceaux très minces.

Q. Dites ce qu'il faut faire pour les broyer facilement ?

R. Pour les broyer facilement il faut, lorsqu'on a tiré le pain du four, les y placer pendant une heure, ensuite en les frappant avec un marteau, on les met facilement en poudre.

Q. Dans quelle proportion doit-on répandre la poudre d'os ?

R. On doit répandre la poudre d'os à raison d'un demi-minot par perche carrée ; cet engrais peut durer trois ou quatre ans.

Q. Comment applique-t-on cet engrais ?

R. La meilleure manière d'appliquer cet engrais est de répandre la poudre d'os avant de herser le grain ; le hersage mêle la poudre au sol.

Q. Parlez-nous des os peu importants ?

R. Les os peu importants sont ceux qu'on a fortement lessivés, soit pour faire du savon avec la matière extraite ou autre chose.

Q. Ces os ne peuvent donc pas payer un grand travail comme matière propre à engraisser ?

R. Ces os ne peuvent pas payer beaucoup ; il vaut mieux diriger son attention sur d'autres matières.

Q. Que dites-vous des os des animaux morts accidentellement ?

R. Les os des animaux morts accidentellement sont les plus riches ; l'action du feu ne leur a rien fait perdre de leur matière grasse. Il est désirable que le cultivateur dans ces cas de perte ne dépose pas viande et os à trois pieds sous terre ; et qu'il se serve de ces matières comme engrais ; par ce travail il diminuera sa perte de beaucoup.

CHAPITRE X.

De la Viande comme Engrais.

Q. Peut-on employer comme engrais la viande des animaux morts accidentellement ?

R. On peut employer comme engrais la viande des animaux morts accidentellement ; mais cet engrais est si actif qu'il demande beaucoup de soin dans son application.

Q. Comment faut-il procéder pour en user ?

R. Pour user de la viande comme engrais, il faut la hacher le mieux que l'on peut, la mêler à six fois son volume de terre sableuse pour engraisser un sol glaiseux, se servir de terre glaiseuse pour engraisser du sable.

Q. Comment répand-t-on cet engrais ?

R. Si le mélange est bien fait, on peut le semer à la volée comme le grain ; si le mélange n'est pas parfait, il faut le répandre sur le sol avant de labourer. Si on le répand à la volée, il faut herser le sol avant de semer le grain sur l'engrais.

Q. Cet engrais pourrait-il nuire en certain cas ?

R. Cet engrais nuirait si la viande en assez gros morceaux se trouvait en contact avec les racines des plantes ; la viande en se décomposant trop promptement brûlerait la racine des plantes.

Q. Dans quelle proportion doit-on répandre cet engrais ?

R. Cet engrais se répand à raison de

mille à douze cents livres du mélange à l'arpent. Ce qui donne environ deux cents livres de viande à l'arpent.

Q. Si on ne pouvait employer cet engrais au moment de la préparation, que faudrait-il faire ?

R. Si on ne pouvait employer cet engrais au moment de la préparation, il faudrait le déposer en monceaux, le couvrir de tourbe pour empêcher l'air de le mettre trop promptement en décomposition, puis l'employer comme on vient de le dire.

Q. Si un animal mourait pendant l'hiver, que faudrait-il faire ?

R. Si un animal mourait pendant l'hiver il faudrait mettre la viande bachelée à la gelée ; lorsqu'elle est gelée on la met dans un endroit où elle demeure gelée jusqu'au premiers jours d'Avril ; alors on fait le mélange de la viande à la terre.

Q. Peut-on employer cet engrais d'une autre manière ?

R. On peut mêler deux cents livres de viande à cent livres de charbon de bois ; ce mélange suffit pour un arpent. Ce charbon est du charbon de bois dont on se sert à la forge du forgeron.

CHAPITRE XI.

De la Cendre comme Engrais.

Q. Peut-on convertir en engrais la cendre de poêles et de cheminées ?

R. On peut juger de la richesse d'un engrais de cendre en considérant la fertilité des terres nouvellement défrichées par le feu.

Q. Faut-il employer la cendre vive ou l'éteindre ?

R. On ne doit pas engraisser la terre avec de la cendre vive ; il faut auparavant l'éteindre avec de l'eau.

Q. Dans quelle proportion faut-il employer cet engrais ?

R. On doit mettre environ deux gallons de cendre par perche, ce qui revient à environ vingt-cinq minots à l'arpent.

Q. N'est-il pas un meilleur mode pour employer cet engrais ?

R. Le meilleur mode d'employer cet engrais est de le mêler à du fumier. On prend la moitié du fumier à répandre sur un arpent de terre, on y joint douze minots de cendre éteinte et on applique le tout sur le sol.

Q. Tous les sols sont-ils également améliorés par un même engrais de cendre ?

R. Si un sol est bas et humide, la cendre l'améliore moins que s'il est haut et léger.

Q. Comment répand-on cet engrais ?

R. On peut répandre cet engrais à la volée sur le sol, ou sur les plantes, le mieux est de le répandre sur le sol avant de herser, s'il n'est pas mêlé au fumier.

CHAPITRE XII.

Du Sel-gemme employé comme Engrais.

Q. Le sel-gemme peut-il engraisser le sol ?

R. Le sel-gemme dont on fait usage à la cuisine est un engrais remarquable pour le sol produisant du grain ou du foin.

Q. On a vu des arbres sécher ; des morceaux de sol devenir stériles, parce qu'on avait répandu du sel trop près des arbres ou sur le sol même ?

R. Tous les engrais deviennent nuisibles, si on les emploie en dose trop forte. Le sel comme les autres engrais produit un mauvais effet si on en répand plus qu'il n'en faut. Ce n'est pas le sel qui est un mauvais engrais, c'est la manière de l'employer qui est mauvaise lorsqu'il produit la stérilité.

Q. Dans quelle proportion doit-on employer le sel-gemme comme engrais.

R. Le sel-gemme ne doit pas être mis en dose plus forte que trois livres par perche, ou trois cents livres à l'arpent pour les champs semés, et moitié de ce poids pour les prés.

Q. Son effet est-il le même sur tous les sols ?

R. Son effet n'est pas le même sur tous les sols, plus le sol est humide, moins son action se fait sentir ; au contraire, plus le sol est sec, plus son action est sensible.

Q. L'emploi du sel sur les prés favorise-t-il la chair des animaux se nourrissant sur ces prés ?

R. Le sel répandu sur les prés excite l'appétit des animaux et donne une plus grande délicatesse à leur viande.

Q. Serait-il bon de mêler du sel à d'autres engrais pour répandre le tout sur le sol ?

R. Il ne serait pas bon de mêler du sel à d'autres engrais, car le sel étant très actif pourrait n'être pas bien mêlé et brûler des parties du sol, puis ne pas se trouver sur d'autres.

CHAPITRE XIII.

De la Chaux comme Engrais.

Q. La chaux peut-elle améliorer le sol ?

R. La chaux est un riche engrais, lorsque le sol n'en n'est pas déjà pourvu par la nature.

Q. Y a-t-il plusieurs espèces, de chaux ?

R. Il y a la chaux siliceuse ou sableuse, la chaux argileuse ou glaiseuse et la chaux magnésifère.

Q. Comment connaît-on ces espèces de chaux ?

R. On découvre facilement le sable ou la glaise dans la chaux en en détrampant une petite quantité dans de l'eau ; la chaux magnésifère ne se reconnaît qu'au moyen d'opérations chimiques.

Q. Laquelle de ces trois espèces de chaux convient mieux aux sols ?

R. On doit mettre la chaux sableuse sur un sol argileux ; et la chaux argileuse sur un sol sableux.

Q. La chaux produit-elle le même effet sur tous les sols ?

R. Les sols contenant de la chaux ne sont pas beaucoup améliorés par la chaux ; ceux qui n'en ont pas le sont beaucoup.

Q. Comment connaître si un sol contient de la chaux ?

R. On connaît qu'un sol contient de la chaux en mettant un peu de terre dans un vase contenant de bon vinaigre ; si la terre contient de la chaux, le vinaigre paraîtra bouillir, ce qui n'aura pas lieu s'il n'y a pas de chaux dans le sol.

Q. Lorsqu'un cultivateur a reconnu que la chaux convient à l'engrais du sol, quel moyen doit-il prendre pour s'en servir ?

R. Lorsque la chaux convient à l'engrais d'un sol, on peut l'employer de trois manières : à la volée, mêlée au sol, et en compost.

Q. Comment employer la chaux à la volée ?

R. On répand de la chaux éteinte sur le sol, à la mesure d'un demi-minot par perche. Un tel chaulage enrichit le sol pour 4 ou 5 ans. Ce procédé est le moins recommandable.

Q. Comment employer la chaux mêlée au sol ?

R. On prend de la chaux non éteinte, on la couvre de cinq ou six fois son volume de terre ; lorsque la chaux commence à fuser, il faut remplir les crevasses faites à la terre par d'autre terre ; lorsque la fusion est finie, on mêle ensemble la chaux et la terre. Ce procédé tient le milieu en valeur.

Q. Comment employer la chaux en compost ?

R. On prend de la terre végétale, on en fait un lit de six pouces de hauteur sur cinq pieds de largeur et huit de longueur ; on étend également sur cette terre deux minots et demi de chaux non éteinte. On continue de mettre ainsi lit sur lit jusqu'à ce qu'on ait employé la chaux ; le dernier lit doit être de terre pour couvrir la chaux ; les bords doivent aussi être couverts. Si le sol est un peu humide, huit jours après la chaux sera éteinte ; on la laissera faire quelques jours de plus si elle ne l'est pas. La chaux éteinte, on fait un mélange le mieux possible du tout, puis on le laisse encore quelques jours. Plus l'engrais est ancien plus il a de valeur. Ce procédé est le meilleur des trois.

Q. Dans quelle proportion faut-il employer ce compost ?

R. Comme six parties de terre se trouvent mêlées à la chaux, il faut répandre le volume déjà donné augmenté de six fois ; c'est-à-dire trois minots et demi par perche, ou trois cent cinquante minots par arpent.

Q. Quel est l'effet d'un tel engrais ?

R. Cet engrais détruit les mauvaises herbes et les insectes ; il donne du corps aux sols légers, il ameublir les sols trop pesants ; le blé qui pousse sur un sol ainsi préparé donne plus de farine et moins de son que sur un autre sol.

Q. Répand-t-on ce compost sur la semence ?

R. On répand ce compost sur l'herbe avant le premier labour, puis on le couvre d'un léger labour ; au printemps suivant, on

laboure de nouveau avant de semer, mais un peu plus avant, afin que le compost se trouve au milieu de celui qui doit produire le grain.

Q. Y a-t-il danger de brûler le sol en chaulant très fort ?

R. On peut brûler le sol en chaulant sans mesure ; l'excès est toujours condamnable.

Q. Si l'on se sert du fumier ou du second mode de chaulage, faut-il mettre la chaux à mi-sol ?

R. On doit toujours mettre la chaux à mi-sol, quelque soit le mode de l'employer, afin que l'eau ne l'emporte pas, puis aussi pour que les petits morceaux non éteints ne brûlent pas la racine de la semence.

CHAPITRE XIV.

Des Plâtras comme Engrais.

Q. Que dites-vous des plâtras ou débris de démolition en chaux que souvent on trouve répandus sur les chemins.

R. Les débris de démolition en chaux que l'on nomme plâtras sont un bon engrais ; presque toujours cet engrais est perdu ; mais cette perte ne détraite pas la cause de sa valeur.

Q. Comment faut-il employer cet engrais ?

R. On emploie cet engrais presque comme la chaux ; en l'écrase, on le mêle à deux fois son volume de terre, on l'étend sur le sol et on le recouvre d'un léger labour.

Q. Cet engrais demeure-t-il à fuser comme la chaux ?

R. La chaux étant déjà mêlée au sable ne peut fuser, elle est éteinte ; mais l'engrais augmente de valeur en vieillissant, étant mis en morceaux comme la chaux.

Q. Dans quelle proportion faut-il employer cet engrais ?

R. Si aux débris on a mêlée de la terre, on peut mettre six pieds cubes du mélange par perche, ou six cents pieds cubes à l'arpent ; on emploie le tiers de cette mesure si l'engrais est pur ?

Q. Quel est l'effet de ce compost ?

R. Cet engrais agit plus sur le grain que sur la paille ; cette dernière n'est pas beaucoup augmentée ; mais le grain est plus pesant, plus clair et mieux nourri.

Q. Un champ calcaire que la chaux gênerait recevrait-il cet engrais avantageusement ?

R. Un champ calcaire que la chaux gênerait ne recevrait pas cet engrais avantageusement, la composition étant la même, les effets seraient les mêmes en tout.

Q. Un sol se ressent-il longtemps de cet engrais ?

R. Un sol peut se ressentir de cet engrais pendant dix ou douze ans, s'il n'est pas abandonné sans soin et si on entretient sa fécondité par une culture raisonnée.

CHAPITRE XV.

Du Gypse ou Plâtre comme Engrais.

Q. Parlez-nous du gypse ou plâtre comme engrais ?

R. Le gypse ou plâtre est bien connu comme engrais par les agriculteurs, qui s'en servent avantageusement depuis quelques années.

Q. Où son effet est-il le plus remarquable ?

R. Son effet le plus remarquable est sur les légumineuses et sur les prairies ; mais on lui reproche de durcir la cuisson des pois et des autres légumineuses ?

Q. Dans quelle proportion doit-on l'employer ?

R. On doit l'employer dans la proportion d'environ deux quintaux à l'arpent.

Q. Dans quel temps doit-on le répandre ?

R. On doit le répandre lorsque les légumineuses et le foin ont acquis la longueur de cinq à six pouces par une bonne rosée matinale, un temps calme, et à la volée. On peut encore le répandre par un temps de pluie lorsque le temps est calme.

Q. Demeurerait-il sans effet si on le répandait sur le sol en semant ?

R. Il ne demeurerait pas sans effet si on le répandait sur le sol en semant ; mais son effet serait moins sensible que lorsqu'on le répand sur les légumineuses.

Q. Une dose trop forte peut-elle nuire ?

R. Comme tous les engrais actifs, une dose trop forte peut brûler le sol.

CHAPITRE XVI.

Du Noir Animalisé comme Engrais.

Q. Qu'est-ce que le noir animalisé ?

R. Le noir animalisé est un composé d'une partie de charbon de bois mis en poudre, mêlée à deux parties de matière fécale fraîche ou fermentée.

Q. Cet engrais ne répugne-t-il pas par son odeur ?

R. L'odeur de cet engrais n'a rien de répugnant si le mélange est bien fait.

Q. La force de cet engrais ne pourrait-elle pas brûler le sol ?

R. Le charbon empêche une prompt décomposition dans cet engrais ; il n'y a aucun danger de l'employer, même pour la culture des plantes les plus faibles.

Q. Quel en est l'effet le plus utile ?

R. Cet engrais se décompose très lentement ; il fournit aux plantes jusqu'à leur parfaite maturité le suc nourricier dont elles ont besoin.

Q. Dans quelle proportion faut-il employer cet engrais ?

R. On ne doit pas mettre moins d'un minot de cet engrais à l'arpent, ni plus de six minots. Le trop ou moins ne suffit pas, en plus il donne trop d'activité.

Q. Doit-on le bien émietter avant de l'employer ?

R. On doit le bien émietter avant de l'employer ; pour la culture en sillons on le met dans les sillons ; son contact avec les graines ne fait aucun mal.

Q. Dans quelle proportion le répand-on lorsqu'on s'en sert pour planter des arbres ?

R. Lorsqu'on s'en sert pour engraisser le sol où doit croître un arbre, on mêle un

gallon de l'engrais à la terre extraite du trou pratiqué pour planter l'arbre. Cet engrais donne une grande vigueur à l'arbre qui le reçoit. Une pinte suffit pour faire croître un beau rosier.

Fin des Engrais.

J. B. LABONTE,
Instituteur à Longueuil.
(A Continuer.)

PLEURO-PNEUMONIE PARMI LES ANIMAUX.—Un nombre d'écrits relatifs au sujet ci-dessus, viennent d'être présentés à la Chambre des Communes ; ils contiennent entre autres choses, un sommaire d'expériences faites par un Dr. Willem, dans la Belgique, pays d'où l'on suppose que la maladie a été importée dans celui-ci, en 1815. Il est bien connu que la maladie a régné dans la Belgique pendant un grand nombre d'années avant cette date. Après un nombre d'expériences, fatales dans celles qui ont été faites les premières, le docteur a enfin découvert ce qu'il regarde comme un remède sûr ; mais son épreuve, quoiqu'heureuse, a été courte. Son plan consiste à inocuer des animaux sains et en bonne santé avec le mal même, au moyen du sang et des liquides extraits par pression des poumons d'un animal atteint de la pleuro-pneumonie. Le mode d'inoculation, dont les effets sont variés et souvent violents, et qui se manifestent après des intervalles de 12 à 20 jours, est décrit comme suit : "Une grande lancette est plongée dans le liquide extrait des poumons d'un animal mort récemment de la maladie. Deux ou trois piqûres sont faites à l'extrémité inférieure de la queue, et une seule goutte du liquide est suffisante. Un fait remarquable, c'est que l'inoculation ne cause aucun inconvénient aux autres classes d'animaux. Les bêtes à cornes sont regardées, lorsqu'elles sont maigres, comme étant dans le meilleur état pour l'opération, et le docteur recommande qu'il leur soit donné une mixture saline, au bout d'environ dix jours. Lorsque des bêtes à cornes ont été inocuées, on peut sans danger leur permettre de se mêler avec celles qui sont atteintes de la maladie. D'autres papiers, fournis à la Chambre par un autre district de la Belgique, parlent des morts arrivées après l'inoculation, comme étant de quatre pour cent ; mais les expériences ont été faites dans des circonstances très favorables. La communication la plus précieuse, pourtant, vient d'un chirurgien vétérinaire royal, le Dr. Hecker, de Cologne, sous la date de mars dernier, laquelle annonçait l'invention d'un instrument qui rend l'opération de l'inoculation sûre et certaine. Le docteur dit où le virus doit être déposé, mais il avertit que si les muscles sont percés, alors la gangrène et la mort s'ensuivent. Si l'inoculation est faite dans le tissu cellulaire de la peau, le docteur pense que l'opération est entièrement exempte de danger.—*Journal Anglais.*

CHENILLES.

Moyen de préserver les arbres des chenilles. Il faut planter au haut de la tige de l'arbre une grosse motte de terre, que l'on aura soin d'assujettir. Toutes les chenilles, placées même sur les branches les plus élevées, tomberont ainsi en peu de jours. La motte de terre, qu'on ne retirera pas, empêchera qu'elles ne remontent sur l'arbre.

On empêche aussi les chenilles de monter sur un arbre, en formant un cordon de graisse tout autour de son pied.

Manière de détruire les chenilles. Faites bouillir deux litres de potasse dans deux litres d'eau; lorsque cette lessive sera réduite à moitié, vous la passerez à travers un linge et vous la laisserez déposer pendant deux ou trois jours; puis vous la tirerez au clair, en y ajoutant six onces d'huile à brûler. Agitez le tout, et vous obtiendrez une espèce d'opiat blanchâtre; quand vous voudrez vous en servir, faites-le chauffer, puis trempez-y un linge attaché au bout d'une perche; tout paquet de chenilles que vous toucherez avec ce linge ainsi imprégné, en mourra sur-le-champ.

Moyen de chasser les chenilles d'un jardin. Semez du chanvre sur le bord de toutes vos plates-bandes, et aucune chenille ou autre insecte dévorant n'approchera des légumes et des fleurs que garantit un tel rempart.

Moyen d'éloigner les fourmis et les chenilles des arbres. Tout le monde connaît les dégâts que font souvent les fourmis sur les arbres fruitiers. Chacun de son côté s'épuise en recherches pour se débarrasser de cet insecte. Parmi les mille et un moyens, il en est un que nous allons indiquer, et qui nous semble fort avantageux. L'expérience a démontré qu'un vieux moreau de corde imbibée d'huile et fortement goudronnée, dont on entoure le tronc d'un arbre, en chasse les fourmis. L'odeur les importune subitement; celles qui sont déjà montées quittent les feuilles qu'elles rongeaient, s'embarrassent les pattes dans le goudron, et y périssent; les autres fuient pour ne plus s'approcher de l'arbre, qui en est ainsi délivré en peu de temps.

FLEURS.

Manière de leur conserver leur forme, leur odeur, et leurs couleurs vives et brillantes. On lave une suffisante quantité de sablon fin, pour en séparer les matières étrangères; on le fait sécher, et on le passe au travers d'un tamis, afin d'en ôter les matières grossières; lorsqu'ensuite on a disposé pour chaque fleur, ou pour chaque plante, un vaisseau de terre de forme convenable, on fait choix des plantes les plus belles et cueillies dans un temps sec, en observant de leur laisser une tige suffisante. On met un peu de sable sec chaud au fond d'un vase, pour assujettir la plante, et empêcher qu'elle ne touche aux parois du vaisseau, qu'on remplit du même sable, mais peu à peu, ayant

soin d'étendre à mesure les feuilles et les fleurs sans les gêner. On verse du sable jusqu'à ce que la plante en soit recouverte de deux travers de doigt environ; après quoi, on expose le vaisseau dans une étuve chauffée à peu près à cinquante degrés, et on l'y laisse un jour ou deux, quelquefois davantage, lorsque les plantes sont épaisses et succulentes; alors on fait couler le sable doucement sur un papier, et on en sépare la plante qui a conservé toute sa forme.

La chaleur du soleil suffit pour le plus grand nombre des plantes, et, quelquefois, on peut laisser le vase à l'ombre quand les plantes sont peu succulentes, comme les roses, le jacinth; mais, dans ces cas, il faut une huitaine de jours, et quelquefois davantage, pour que la dessiccation soit parfaite.

Il faut remarquer qu'il y a certaines fleurs qui exigent quelques légères opérations pour empêcher les pétales de se détacher. La tulipe est dans ce cas; il faut, avant de l'enterrer dans le sable, couper le fruit triangulaire qui s'élève au milieu de la fleur.

Comment on fait cuire des fleurs et des fruits en hiver. Pour atteindre ce but, il faut enlever les arbres ou arbrisseaux, au printemps, lorsqu'ils sont près de boutonner, avec la précaution de conserver, autour de leur racine, un peu de la terre où ils ont été plantés, et les déposer tout droit dans une cave jusqu'à la Saint-Michel; alors il faut les mettre dans des vases convenables, en y jetant de la terre fraîche, et les placer dans une étuve ou dans une serre chaude. Il faut avoir soin de les humecter et de les rafraîchir tous les matins, avec une solution de demi-once de sel ammoniac dans une pinte d'eau pure. De cette manière, les fleurs et les fruits commencent à se montrer au mois de février. En général, pour ce qui concerne les fleurs, si on les met en pots à la Saint-Michel, ou auparavant, en les arrosant de la manière indiquée, elles fleuriront à Noël.

FROMAGES.

Méthode pour faire des fromages de différentes qualités. Toute la théorie de la fabrication des fromages se réduit à quatre points:

- 1° A faire cailler le lait;
- 2° A séparer le sérum;
- 3° A saler le caillé égoutté;
- 4° A affiner les fromages.

Du caillé. Séparé de la sérosité spontanément ou artificiellement, le caillé est enlevé par une caillière de bois percée de trous, et distribué par portions dans des clisses d'osier, à travers lesquelles le petit-lait restant s'écoule librement, en prenant la forme du moule qui les contient; insensiblement le caillé se sèche et acquiert assez de consistance pour se détacher et être renversé, sans-dessus-dessous, dans d'autres clisses, également percées de trous de toutes parts, où il reste encore à peu près le même espace de temps. Quand le caillé est suffisamment ressuyé, et qu'il a acquis la con-

sistance d'un fromage en forme, on le sépare de la clisse. Pour cet effet, on le renverse sur des tablettes ou clayons à jour, couverts de paille; on entoure communément ces clayons d'une toile forte et à tissu lâche, non-seulement pour laisser un libre courant à l'air, et, par conséquent, à l'évaporation de l'humidité surabondante, mais encore afin de la garantir des mouches qui accourent de toutes parts, alléchées par l'odeur du gaz vineux qui s'exhale au loin.

Sature du caillé. Le caillé, préparé comme on vient de le dire, s'altérerait bientôt, si l'on ne se hâtait d'y ajouter du sel; mais il faut toujours l'employer avec modération, et dans un état sec, pour faciliter sa dissolution, et sa pénétration insensible dans toutes les parties du caillé. Lorsque le caillé a la consistance requise, on en ratisse la surface, et on la recouvre avec du sel; le lendemain, on retourne le fromage, et on procède de la même manière que la veille, afin de saler également l'autre surface et les côtés qui n'auraient pas reçu de sel. Enfin, on répète cette opération jusqu'à ce que le fromage ait pris la juste quantité de sel qui lui convient; ce qu'on reconnaît, par la dégustation, et surtout lorsqu'on n'en observe plus. Alors, on distribue le caillé salé sur des espèces de claies ou rayons faits comme une échelle et rangés près des murs de la fromagerie; on y met de la paille de seigle, sur laquelle on arrange les fromages de manière qu'ils ne se touchent en aucun point. Ainsi arrangés, les fromages sont retournés tous les jours, pendant environ deux mois, de manière que la paille, qui était intérieure la veille, devient supérieure le lendemain, et sèche à son tour: alors cette opération n'est plus répétée que tous les huit jours, en observant de renouveler la paille, et de lever les claies, dans la crainte qu'elles ne communiquent quelque mauvais goût.

Affinage des fromages. Pour affiner les fromages, on les porte dans un endroit frais et humide, ayant soin de les garantir des souris, des chats, et surtout des insectes qui y déposent leurs œufs.

Il y a certains fromages disposés à sécher trop vite. Pour prévenir cet inconvénient, on peut en frotter la surface avec de l'huile, de la lie de vin, ou, mieux encore, avec une enveloppe de linge imbibé de vinaigre; souvent aussi, quand les fromages ne sont pas d'un grand volume, on les entoure de feuilles d'ortie ou de cresson, qu'on renouvelle de temps en temps, quelquefois aussi de foin tendre, qu'on humecte d'eau tiède, en les retournant souvent.

Ceux qui n'ont pas de localités disposées pour ces opérations, tiennent les fromages exposés à l'air, sur une claie suspendue dans leur chaumière; et, pour les faire, ils les entourent, dans du foin mouillé, avec une lessive de cendres; mais il arrive très-souvent que la fermentation devance le temps fixé par leur calcul, et que la pâte a contracté un goût fort et désagréable.

Une fois les fromages affinés, on les enlève de dessus la claie ; on les expose sur des planches, dans un endroit où ils ne sèchent ni trop, ni trop peu. Il faut, surtout, observer que ces planches ne soient point de pin, de sapin, ou d'autres bois résineux de cette espèce, parce que le fromage en contracterait bientôt le goût et l'odeur.

Il y a des caves reconnues propres à bonifier les vins qui y séjournent ; elles n'ont pas moins d'influence sur les fromages. Il n'y a guère que ceux d'une durée éphémère qui soient susceptibles de s'affiner ; quand ils se ramollissent, il faut les transporter dans un lieu plus sec ; et ainsi alternativement de la cave au grenier, suivant leur espèce et la température. On les conserve par ce moyen, dans le meilleur état.

Le fléau le plus destructeur des fromages, ce sont les mites ; elles éclosent sous la croûte, et s'y multiplient à l'infini. On sait combien cet inconvénient leur est nuisible.

Plusieurs moyens ont été proposés pour prévenir le développement des vers dans les fromages : les plus efficaces consistent à travailler la pâte, à des heures et dans des endroits à l'abri des mouches, à entretenir la propreté, la fraîcheur et l'obscurité dans les caves ; à frotter la surface des fromages avec un linge, une fois par semaine, et à laver la planche sur laquelle ils sont distribués.

Le but qu'on se propose, en ajoutant du sel au fromage, est de fournir à la matière caséuse, une sorte de condiment qui s'oppose à sa décomposition, lui donne de la saveur, et la rend d'une digestion plus facile.

Une première opération, importante pour la conservation et la qualité des fromages, est la quantité de sel, et sa distribution uniforme dans toute la masse ; et ce que nous avons déjà dit de la saison du beurre, doit ici trouver son application. Les fromages trop salés se réduisent en grumeaux, et se brisent dans le transport, et ceux où le sel n'est pas en suffisance se fendent, et leur pâte reste sans consistance : la proportion juste de sel est donc un point essentiel pour éviter tous ces inconvénients.

Une autre opération non moins utile à la garde des fromages, c'est de séparer le petit-lait du caillé avec le plus de soin possible ; car, dès qu'il cesse de former corps avec la matière caséuse, il y produit absolument le même effet que celle-ci dans le beurre, qui ne tarde pas à rancir, quand il n'en est pas entièrement dépouillé. Devenu libre dans la masse du caillé, il contribue de mille manières à sa décomposition ; c'est donc sur la séparation, plus ou moins complète, de ce fluide, qu'est fondé l'art de fabriquer les fromages, qu'on peut rapporter à trois grandes divisions ; savoir :

1^o Fromages dont le petit-lait se sépare spontanément, qui conservent plus ou moins de mollesse, et sont ordinairement en petite

au moyen de la compression, et qui ont plus de consistance et de volume ;

3^o Les fromages auxquels on applique l'action de la presse et de la chaleur, pour leur donner une grande fermeté, et le plus de durée possible. Ces différentes qualités de fromages, qu'on désigne sous le nom de *fromages gras ou fermes, fromages cuits ou non cuits*, peuvent se préparer avec toutes les espèces de lait employées séparément, ou mélangées.

Des fromages dépouillés de la sérosité spontanément. On voit paraître journellement sur les tables, sous le nom de *fromages*, plusieurs mets préparés avec le lait ; mais ce n'est à proprement parler, que de la crème nouvelle, qu'on bat pour faire le beurre, et dont on suspend la percussio au moment où elle acquiert une sorte de consistance : telle est le fromage de *Viry* ; tel est le fromage à la crème de *Mont Didier*. Ces sortes de fromages sont ordinairement assaisonnés avec du sel ou du sucre, suivant les goûts et les moyens de ceux qui doivent en faire usage. On sait encore que le caillé pourvu plus ou moins abondamment de lait, ou par l'addition de quelques matières coagulantes, offre un aliment assez recherché, surtout des habitans des montagnes couvertes de pâturages ; ils ont chacun une manière particulière de s'en servir. Il est connu sous le nom de *caillé mat, fromage maigre, fromage mou, fromage à la pie* ; on l'appelle *fromage à la crème*, quand il est arrosé avec le lait ou avec la crème.

Dès que la pâte qu'on a mise dans des cloises à jour s'est dépouillée successivement de sa sérosité, et qu'elle a acquis la consistance d'un fromage en forme, on racle la surface avec la lame d'un couteau ; une fois débarrassé du duvet et de la muscosité qui le recouvre, le fromage est blanc, propre, et de bonne odeur.

Les fromages de cette classe, abandonnés à eux-mêmes, subissent différens degrés de fermentation, dont il est possible de suivre la marche, en étudiant les signes qui les accompagnent. Ils perdent de leur volume, s'affaiblissent sur eux mêmes ; leur surface se recouvre d'une croûte plus ou moins épaisse ; l'intérieur se ramollit au point de couler, puis se colore et se dessèche, contracte une odeur et une saveur désagréable, et finit par devenir la proie des insectes. Tels sont les changemens qu'éprouvent plus ou moins promptement les fromages, à raison des localités, de la saison, de la nature du lait, et des procédés employés.

Mais, quels que soient les soins qu'on prenne de la préparation des fromages de l'ordre de ceux dont nous parlons, ils se conservent rarement plus d'une année ; leur consistance, plus ou moins molle, la nécessité de les laisser égoutter spontanément, ne permettent point qu'on les réunisse en grosses masses, et qu'on les transporte au loin : aussi les fabrique-t-on tous les ans, et sont-ils con-

on les a préparés. Dans le nombre de ces fromages, il en est dans lesquels la crème se trouve par surabondance : tels sont ceux de *Neufchâtel, de Marolles, de Rolles, de Mont-d'Or, de Brie, de Livarot*.

Des fromages privés de la sérosité au moyen de la compression. Pour obtenir ces fromages, il ne s'agit que de briser le caillé dès qu'il est formé, et de contraindre le petit-lait, qui se trouve disséminé, à se préparer promptement ; d'où résulte une pâte qui prend de la consistance à mesure qu'elle se dépouille du fluide qui lui donnait l'état mou et tremblant. Cette pâte devient susceptible d'être maniée et distribuée dans des moules, à travers lesquels s'égoutte insensiblement le restant d'humidité, que l'effort des mains et des presses n'a pu extraire.

Lorsque la présure a produit son effet, on se sert d'une lame de bois, en forme d'épée, pour diviser en tous sens les parties du caillé qui nagent dans la sérosité ; et avec les bras, on tourne sans interruption ; on comprime et on forme un gâteau, qui se précipite au fond du vase, dont il prend bientôt la forme. On l'en retire, et on le serre fortement, entre les deux mains, sur une table ; on le met encore égoutter ; on le comprime de nouveau, au moyen d'une pierre d'un certain poids, qui achève d'en dégager le superflu du petit-lait. Lorsqu'il ne fait pas chaud, la pâte du caillé reste aussi, pendant deux ou trois jours, placée près du feu ; elle augmente alors de volume ; il s'établit, dans l'intérieur de la masse, un mouvement de fermentation ; on y voit des yeux, des vides occasionés par l'air qui se dégage, et tels qu'on les observe dans une pâte levée : on dit alors que le *caillé* est passé ou soufflé, et on l'appelle *tomme*. C'est dans cet état qu'on le sale. Au sortir de la presse, les fromages sont transportés dans la cave, et l'on a soin de les retourner tous les jours, afin que le sel continue à se distribuer uniformément. Quand la surface est trop sèche, il faut l'humecter avec le petit-lait chargé de sel. C'est un supplément qu'on leur administre. Au bout d'un certain temps de séjour à la cave, on essuie la mousse qui recouvre la surface des fromages, et on râcle, avec la lame d'un couteau, la croûte qui se trouve au-dessous ; elle est d'abord mollesse, mais elle acquiert insensiblement la consistance et la couleur désirées.

Des fromages privés de la sérosité au moyen de la compression et du feu. Dans les deux genres de fromages dont il a été question jusqu'à présent, la matière caséuse ne subit pas l'action du feu. Il suffit d'exposer le caillé sur des vaisseaux à claire-voie pour les premiers, et d'employer les efforts d'une presse pour les seconds. Cette opération a pour objet d'amener la pâte à un état de consistance tel qu'on puisse la manier, la figurer et la saler ; mais, lorsqu'on veut ajouter encore une perfection à cette pratique, il faut nécessairement employer la cuisson.

On met, pour cet effet, le lait destiné à faire

du fromage, dans une chaudière exposée à l'action d'un feu modéré; on enduit ensuite de présure toutes les surfaces de l'écuëlle plate, qu'on plonge dans le lait, et qu'on remue en tous sens.

Après que la présure, aidée de la chaleur, a imprimé son action au fluide, on enlève le lait de dessus le feu, et on le laisse en repos; il se coagule en peu de temps: on sépare une portion du sérum, et on en conserve suffisamment pour cuire, à une douce chaleur, la masse divisée en grumeaux; on l'agite, sans discontinuer, avec les mains, les écuëlles et les *neussiers* dont on se sert pour la brasser.

La pâte est parvenue à son point de cuisson quand les grumeaux, qui naissent dans la sérosité, ont acquis un degré de consistance un peu ferme, un œil jaunâtre, et font ressortir sous les doigts. Il faut alors retirer la chaudière de dessus le feu, remuer toujours, rapprocher en différentes manières les grumeaux, et exprimer le petit-lait le plus exactement possible. Cette première opération terminée, on distribue les grumeaux dans des moules, et on emploie l'effort de la presse pour à lever d'en faire sortir toute la sérosité, et les réunir de manière à former un corps d'homogénéité parfaite.

Pour introduire le sel dans le caillé eût favoriser sa solution et sa pénétration, il faut retourner les fromages et leur donner une autre forme moins large que celle où ils ont été d'abord moulés; ils restent dans cette seconde forme pendant trois semaines ou un mois, sans être comprimés par les bases. On se borne à les maintenir dans leur contour; on les sale tous les jours, en frottant de sel les deux bases et une partie du contour; à chaque fois, on réserve le moule, et lorsqu'on s'aperçoit que les surfaces n'absorbent plus de sel, ce qui s'annonce par une humidité surabondante, on cesse d'y en mettre: on retire les fromages du moule, et on les porte en réserve dans un souterrain.

Fromage naturel à la crème. Prenez une chopine de bon lait que vous faites tiédir sur le feu; mettez-y, en remuant le lait, gros comme un pois de bonne présure que vous délayez avec du même lait. Faites prendre votre caillé sur les cendres chaudes, en le couvrant et en mettant aussi des cendres sur le couvercle. Quand le caillé est bien pris, vous le mettez dans un petit panier d'osier, garni d'une toile fine, et lorsqu'il est bien égoutté, vous le pressez dans le compotier et le servez avec de la bonne crème et du sucre fin.

Procède pour faire du fromage aux pommes de terre. On fait bouillir une quantité suffisante de pommes de terre; après les avoir pelées et pétries jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, on ajoute du caillé de lait doux non écéréiné, en quantité égale à celle de la pomme de terre, quelquefois même en quantité moindre; car il suffit que le tout mêlé ensemble ait une certaine consistance. On assaisonne de sel et de poivre, et douze ou vingt heures après, on forme des petits fromages à la manière accoutumée. Ces

fromages deviennent meilleurs à mesure qu'on les garde plus long-temps.

UN MOT A CEUX QUI ENTRETIENNENT DES MOUTONS.

La plupart des cultivateurs de l'Ohio tiennent leurs moutons à l'herbe, durant les mois du printemps, de l'été et de l'automne; ils leur donnent du foin, au commencement de l'hiver; du foin et du grain vers le printemps; s'il en meurt de maigre, au printemps, comme il arrive souvent, il faut l'attribuer à la *malchance*. L'homme *malchanceux* dira qu'il donne à ses moutons autant de grain qu'il leur en faut, en février et en mars, et que cependant ils maigrissent, et que plusieurs meurent, tandis que ceux de son voisin se maintiennent et conservent leur embonpoint, pendant ces mois d'épreuve, avec la moitié moins de grain. Pourquoi cela? Ce doit être la fortune ou la chance. Or, si l'homme malchanceux jette parfois les yeux sur les moutons de son voisin dans les mois de novembre et de décembre, il verra qu'ils sont bien nourris et paraissent vigoureux. Son heureux voisin lui dira que lorsque les gelées surviennent, à l'automne les pâtures ne fournissent plus assez de substance, et que c'est alors que les moutons demandent des soins et de l'attention. Il faut leur donner un peu de bon foin et un peu de grain. Pour supporter les premiers froûds de l'hiver, le mouton a besoin d'une enveloppe de chair aussi bien que de laine. S'il entre en hiver en bon état, il sera vigoureux jusqu'au printemps; mais s'il est maigre l'automne, tout le grain qu'on pourra lui donner ne l'engraissera pas. Un picotin en décembre vaut mieux qu'un minot en mars; une once de préservatif vaut mieux qu'une livre de remède. Mais l'homme malchanceux dira que ses moutons ne veulent pas manger de foin; qu'il leur en a porté une brassée, il y a quelques jours, et qu'ils l'ont refusé et foulé à leurs pieds dans la boue. Quant aux grains, il n'a jamais cru nécessaire de leur en donner avant février, lorsqu'ils deviennent faibles.

Or, si l'homme malchanceux ou malheureux mettait son foin en meules pour empêcher qu'il ne fût foulé aux pieds, et s'il adoptait le mode d'entretien de son voisin, il trouverait en mars, qu'il y a plus à compter sur le traitement que sur la chance.

L'ONCLE BILLY.

Coshocton, Co., novembre, 1852.

REMARQUES.—L'Oncle Billy a raison, et ce qu'il dit des moutons est également vrai des chevaux et des bêtes à cornes. Un animal en mauvais état, le 1er de décembre devrait être assommé. La probabilité est qu'il ne paiera pas l'hivernage, si même il ne meurt pas en mars.—*Ohio Cultivator*.

LA BECHE PESANTE ET LA FOURCHE LEGERE.

De petites cabanes ont été érigées aux environs de la ferme de Tiptree, par des

manufacturiers qui se prévalent des réunions de fermiers qui ont lieu dans l'endroit, pour y déployer les outils et instruments qu'ils jugent dignes d'être exposés. La cabane est faite sur un lambeau du sol le plus dur; on prend une bêche et l'on trouve que malgré de grands efforts, il est impossible de creuser avec cet instrument dans un sol si dur. L'homme prend alors une fourche légère, pesant deux livres de moins que la fourche de ferme qu'on met ordinairement dans les mains des travailleurs. Les cinq fourchons étroits sont d'acier élastique et elle est complétée par une pièce solide sans jointures. Au moyen de cette fourche, l'homme creuse avec une facilité étonnante dans le sol tenace et pierreux. Les fourchons de ces fourches cèdent la place aux pierres et se courbent autour d'elles; divisent le sol et lorsqu'ils en sont retirés, reprennent leur forme primitive.

Il y eut, un jour, un pari de fait entre deux travailleurs, dont l'un se servait de l'ancienne, raide et pesante fourche et l'autre de ces instruments légers (appelés de *Winterson Paikes*.) à fourchons étroits d'acier élastique. L'homme à la fourche, légère gagna quatre schelins, tandis que l'autre ne gagna que deux schelins et six sous; sans compter que la tâche finie, la fourche pesante exigea un déboursé de douze sous pour réparations. L'épargne en fait de réparations et de renouvellement équivalait à plusieurs fois le prix de la fourche légère, dans le cours d'une année, et quant au travail, l'épargne est si grande, qu'on dit d'un homme qui se sert de cette fourche, que par l'épargne de deux livres, à chaque effort, il soulève cinq tonneaux de moins, dans le cours d'une journée de travail, que son voisin ami de l'ancienne façon. On a fait quelques-unes de ces fourches encore plus légères, pour l'usage des enfans, qui s'exercent pour creuser à la profondeur de deux toises, peuvent gagner de bons gages. Ces fourches furent regardées par les travailleurs comme des jouets d'enfans, lorsqu'elles furent introduites pour la première fois à Tiptree, mais on s'aperçut bientôt que quiconque pouvait s'en procurer une pour s'en servir s'épargnait vingt pour cent de travail, et était en état de faire son ouvrage plus facilement qu'il n'aurait pu l'être autrement. Ainsi, il paraît que la "Jeune Agriculture" aura l'occasion d'exercer sa "sagesse," lors même qu'il ne s'agira que d'une fourche de fer.—*Houshold Words*.

ORGE ET DRÊCHE.

Le Dr. Jees a publié, depuis peu, un excellent essai, dans lequel il prouve clairement, par le résultat d'un nombre d'expériences, la supériorité de l'orge sur la drêche, pour les fins d'entretien, fait dont on a beaucoup douté dernièrement. Nous en extrayons les passages suivans:—

"Or, il est arrivé dans ce cas, que dans un court espace de temps, nous avons été mis en état de prouver la vérité de nos

"théories," par une suite d'expériences très-concluantes, conduites soigneusement, instituées par le gouvernement, dans la vue de constater la valeur comparative de la drèche et de l'orge, pour la nourriture des bêtes à cornes et la production du lait et du beurre. Les expériences ont été faites sous la direction de Thomas Thomson, M. D., professeur de chimie pratique, dans l'université de Glasgow, et elles ont été publiées comme rapport parlementaire. Je donnerai maintenant la substance de ces expériences, en autant qu'elles se rattachent plus immédiatement à la présente discussion.

(Expériences quant à l'Entretien)

"Deux bouvillons furent choisis pour cette fin.

"On trouva, par quelques essais préliminaires, que lorsque les bêtes étaient restreintes à une diète exclusive d'orge ou de malt elles se dégoûtaient bientôt et n'y touchaient pas, prouvant ainsi la vérité d'un vieil adage sujet à être oublié, qu'en général une nourriture variée est nécessaire à la santé, et que même les aliments les plus nourrissants s'ils ne sont pas mêlés avec d'autres plus grossiers et plus volumineux, sont ainsi peu convenables à la constitution des animaux qu'à celle des hommes.

"Les expériences pour éprouver la valeur relative de l'orge et de la drèche, ont consisté à donner à une égale quantité de foin etc., de la même qualité, à chaque bouvillon, mais à l'un un certain nombre de livres d'orge, et à l'autre un poids égal de drèche; l'une et l'autre moulues et mises en capilotade.

"Du 1er. au 14 d'octobre, 1845, le bouvillon nourri d'orge augmenta en poids de 109 lbs., celui qui avait été nourri à la drèche, de 90½ lbs., seulement.

"Du 8 au 22 de novembre, le poids du bouvillon nourri d'orge, s'accrut de 55 lbs., celui de l'autre de 44 lbs., seulement.

"Du 4 au 22 décembre, l'animal nourri à l'orge acquit un poids de 40 lbs., l'autre seulement un poids de 6 lbs.

"Ainsi l'animal nourri à la drèche eut bientôt atteint le maximum de son accroissement, tandis que l'autre continua à croître jusqu'à ce qu'il eut acquis 59½ de plus qu'on n'avait.

"Ces expériences continuées pendant trois mois, dit le professeur Thomson, ne laissent aucun lieu de douter que l'orge ne soit supérieure à la drèche, poids pour poids, en autant qu'il s'agit de l'engraissement des bouvillons.

(Expériences quant au Lait et au Beurre.)

"Le compte-rendu de M. D. Thomson, quant à l'effet relatif de l'orge et de la drèche sur deux excellentes vaches laitières d'Ayreshire, confirme tous nos exposés précédents.

"On a trouvé qu'environ 9 lbs. de grain produisait invariablement plus de lait qu'une plus grande quantité, faisant voir qu'il ne faut faire usage que d'une certaine proportion

de nourriture concentrée ou riche. La variété d'aliments contribue aussi à l'augmentation de la quantité du lait.

"Dans un cas, où il fut donné de l'orge entière, simplement trempée, il y eut diminution de lait. Cela provint de ce qu'une portion de l'orge fut éjectée en évacuée sans avoir été digérée. La drèche étant plus soluble, elle ne fut pas éjectée. Ainsi l'on voit que l'assertion qu'on entend si souvent répéter, que "la drèche engraisse plus vite que l'orge," revient simplement à ceci que la drèche digérée engraisse plus vite que l'orge non digérée. Cette assertion, ou ce fait mal compris, est un exemple remarquable d'illusion.

"Sur une vache brune, dit le Dr. Thomson, 100 lbs. d'orge produisirent autant d'effet que 113 lbs. de drèche; chez une vache blanche, 100 lbs. d'orge équivalurent à 115 lbs. 1/2 de drèche.

"Mais comme 100 parties d'orge en grain ne font que 80 parties d'orge en drèche ou malt, il s'en suit que 100 lbs. d'orge équivalent pour l'usage à 125 lbs. de drèche.

"Le Dr. Thomson est également clair concernant le beurre fourni par le lait, dans les deux cas. "La plus grande quantité de lait a été fournie, dans le cas de la vache brune par de l'orge rasée. Chez les deux animaux la drèche fut la plus basse dans l'échelle.

"Non-seulement la quantité de matière solide diminua dans le lait, mais sa qualité fut détériorée. Les sels solubles, comme je l'ai déjà observé, sont diminués par le blanchiment de l'orge en drèche et le lait ne peut pas contenir ce qui la nourriture n'y a pas introduit. La caséine (le fromage) a aussi beaucoup diminué. Le principe du fromage a décréé, parce que c'est une substance qui forme de la chair, contenant de l'azote. Il n'y a que la quantité moyenne dans l'orge est de 2 pour cent, mais dans la drèche, 1½ seulement; le beurre fut diminué, parce que la drèche contient moins de carbone que l'orge.

"En outre de tout ceci, les vaches perdirent de leur poids et de leur force journalière, sans le régime à la drèche, au lieu qu'elles acquerraient du poids et de la vigueur, lorsqu'elles étaient nourries d'orge. Après l'essai de l'orge elles se trouvèrent plus pesantes de 80 lbs.; après celui de la drèche, plus l'égères de 42 lbs.

"Ce qui suit est un aperçu correct du résultat, relativement au lait et au beurre.

"100 lbs. d'orge produisirent 34.6 lbs. de lait sec et 7.66 lbs. de beurre.

"100 lbs. de drèche produisirent 26.2 lbs. de lait sec et 6.45 lbs. de beurre.

"Ainsi il est certain, qu'à tous égards, la drèche est beaucoup inférieure à l'orge écrasée pour la nourriture des animaux, donnant, en premier lieu, une moindre quantité de lait et de beurre; en second lieu, du lait de qualité inférieure, pauvre en sels solubles, et en troisième lieu, diminuant le poids

vivant des bestiaux, tandis que l'orge l'augmente.

"Mettant tous ces items en ligne de compte, nous pouvons affirmer sans hésiter, que 100 lbs. d'orge sont égales en puissance nutritive, c'est-à-dire, pour la nourriture complète de la chair ou du muscle de l'animal, à 180 lbs. de malt; ou en d'autres termes, que plus d'un tiers de tout le grain le ce pays changé en malt par la brasserie est détruit criminellement, par ce qu'il est inutilement.

"A dire le vrai, le système de convertir artificiellement l'orge en drèche, tel qu'il se présente à mon esprit, est un engin monstrueux de négligence, maintenu par l'ignorance, l'intérêt et la cupidité, un gaspillage de nos ressources nationales et une vaste destruction des richesses dons d'une Providence benigne."

ACCIDENT ARRIVÉ AU PROFESSEUR LAMIE.—La Gazette d'Angbourg publie la lettre suivante, datée de Munich, le 10:—"Le professeur Liebig donnait, hier soir, une lecture sur la chimie, au Palais, devant la reine Thérèse, le roi Louis, les jeunes princes de la famille royale de Bavière, et quelques personnes de la cour, lorsqu'une bouteille de gaz oxygène lui ayant été présentée maladroitement par son assistant, qui l'avait prise pour une autre bouteille, il s'en suivit une explosion, et la bouteille fut cassée en mille morceaux. Heureusement, l'explosion eut lieu dans une chambre inoccupée, dont la porte était ouverte. Cependant, quelques fragmens du verre passèrent par la porte, et blessèrent légèrement quelques membres de la partie royale, qui étaient assis au rang de devant. La reine Thérèse fut la seule coupée, et le sang en sortit en abondance; le prince Luitpold fut blessé légèrement au front; la comtesse Luixburg y eut un coup de sang au front, et la comtesse Sadizell, à la tête. Aucun de ces blessures ne sera de conséquence. Le professeur n'a été blessé que légèrement, ayant échappé à la mort comme par une espèce de miracle."

UN SYPHON POUR LES LAITIERS ET LES LAITIÈRES est devenu dernièrement d'un usage général dans la Grande-Bretagne. Au moyen de cet instrument, on extrait le lait de la crème, au lieu d'écarter la crème de dessus le lait.

CHANGEMENT DANS LE FOIN NATUREL.—Plusieurs ont supposé que si l'on sème de la graine de foin dans les prairies naturelles, on obtiendra tout de suite un gazon épais et permanent. Sur une terre légère, riche en matière végétale, cette méthode peut réussir jusqu'à un certain point, mais sur une terre forte où abonde une argile tenace, et où la matière végétale est en petite quantité, on sera souvent trompé dans son attente, en semant de la graine de foin, même la mieux choisie. Par l'agence, entre autres causes, de celles auxquelles il a été fait allusion, le soi

change graduellement, et de manière à devenir, lorsqu'il est ensemencé pour la première fois, incapable de porter les herbes qui, dix ou vingt ans plus tard, y croîtront spontanément et luxueusement. La nature ne se règle pas par un principe dans la croissance des céréales, et par un autre dans la croissance des herbes. La différence apparente dans son procédé n'est due qu'à la différence réelle dans notre pratique. — *Éléments de Chimie Agricole*, par le Prof Johnston.

COMMERCÉ.

PRIX COURANTS DE MONTREAL.

{ JOURNAL DU CULTIVATEUR
Vendredi, 1er Juillet, 1853

Ci-suivent les prix en gros pour ce jour. Les cultivateurs ne seraient pas beaucoup mis en état de juger de la valeur des produits par la quotatation des prix en détail faite pour l'avantage des habitants de la ville "faisant leur marché," par les gazettes locales.

Les prix que nous donnons sont ceux auxquels nous apprenons des meilleures autorités que les cultivateurs peuvent vendre, sans égard aux prix du détail sur lesquels le commerçant doit certainement avoir un certain profit, puis qu'autrement son commerce ne vaudrait pas la peine d'être fait.

Nous nous sommes donné beaucoup de peines pour obtenir les renseignements les plus corrects, et nous tâcherons d'en obtenir de tels de Québec, comme nous serions bien aise d'en recevoir de Bytown et des Trois-Rivières.

- FROMENT, 4s. 6d. à 4s. 7½d.
 - SEIGLE, point.
 - A VOINE, 1s. 8d., en baisse.
 - ORGE, point.
 - SARRASIN, 2s. 3d. à 2s. 6d.
 - BLE-D'INDE, point.
 - POIS, 2s. 6d.
 - Tous ces grains par minot.
 - FARINE, 10s. 6d. à 11s. les 100 lbs.
 - FOIN, de \$7 à \$8 les cent bottes de 16 lbs. chacune, si elles sont liées avec du foin et de 16½ lbs. si elles sont liées avec des harts. Quelques voies de foin d'une qualité supérieure se sont vendues sur le pied de \$8½ le cent.
 - PAILLE, de \$3 à \$4 les cent bottes.
 - BEURRE, 6d. à 6½d., non-inspecté et de bon débit.
 - VIANDES DE BOUCHERIE, en baisse.
 - BŒUF, de \$6 à \$6½ les 100 lbs ; en baisse.
 - PORC, peu à vendre de \$6 à \$7.
- Il est très difficile de connaître le prix exact du mouton et de l'agneau, la coutume étant de vendre ces viandes non au poids, mais par tête, ou par quartier. La qualité varie tellement entre les races améliorées, et non améliorées, que les quotatations auxquelles on pourrait arriver n'apprendraient pas grand chose. Des montons ont été achetés, au plus haut prix, \$6 chacun ; au plus bas, \$2½ ; les agneaux, de 7s. 6d. à 12s. 6d.

(Compilé pour le Montreal Witness, mercredi, 29 Juin, 1853.)

- ALCALIS. Potasse, 28s., rare, de requise. Perlasse, 27s. à 27s. 6d., mais sans débit.
- FARINE. Bons lots de superfine, 20s. 10½d. à 21s.
- BLE. Rare et recherché, 5s. 3d. à 5s 3d. pour celui du Haut-Canada, point de ventes du rouge du B.-C.
- LES POIS se sont vendus 3s. 8d., les autres grains d'un mauvais débit.
- FARINE D'AVOINE, ou gruau, de 24s. à 25s. le quart, en lots pour le détail.
- PROVISIONS. Bœuf, prime, 42s. 6d. ; prime mess, 52s. 6d. le quart. Porc, prime 10s. ; prime mess, 65s. ; mess, 88s. 9d.
- BEURRE. Le bon recherché à 6½d., mais peu à vendre.
- FONDS. De la banque de Montréal rares à 23½ ; Commerciale à 11½, et de l'ité à 3½ pour cent au-dessus du pair ; du Haut-Canada, recherchés à 6 pour cent de prime, ex-dividende, mais point d'offerts, les chemins de fer, languissants, du Champlain, 12½ d'es-compte ; de Lachine, 12½ do. ; le Portland, 17½ de prime. Les actions de la Compagnie des Mines de Montréal ont haussé à 30s. et 30s. 6d. ; à ces taux elles sont recherchées.
- CHANGE. 10 pour cent au-dessus du pair pour des billets à 60 jours de vue.
- Il se fait peu d'affaires en marchandises importées, le débit en étant peu actif.

MARCHE' DE CAMBRIDGE.

29 Juin.—Au marché, 887 bêtes à cornes, environ 650 bœufs gras, 137 lots consistant en bœufs de trait, vaches et veaux d'un an, deux ans et trois ans.

PRIX.—Bœuf du marché—Extra \$8, 1ère qualité \$7 50 ; 2e qualité, \$7 à \$7 25 ; 3ème qualité, \$6 75 ; ordinaire, \$5 50 à \$6 50.

Peaux Crues—\$4 75 à \$5 le quintal ; Suif \$7 à \$7 50.

Peaux Passées—75c. à \$1 25. Peaux deveau 11ct. la lb. ; bon débit.

Aumailles.—Bœufs de travail, \$88, 94, 97, 102, 116, 158.

Vaches et Veaux—\$20, 54, 28, 31, 45, à 52 46. au marché.

Bouvillons ou Genisses d'un an, \$10, 11 à 11 50.

Do. de deux ans, \$24, 26, 30 à 36.

Do. de trois ans, \$37, 40, 42 à 54.

Moutons et Agneaux—2,033 au marché ; 1,500 de plus vendus des bateaux à vapeur du Maine.

PRIX.—Extra \$1, 4 50, 5, 6. Par lots \$2, 2 50, 2 75, 3 à 3 75.

Cochons—69 cochons gras, à 6ct. la lb.

Remarques. Le marché est bien fourni ; il y a foule et grand débit de vaches et de veaux. Le bœuf et le mouton vendus promptement, mais les vendeurs obligés de céder et de prendre moins que d'après les quotatations de la semaine passée. Il s'est fait beaucoup de ventes aujourd'hui, mais en

faueur des acheteurs. Les trains de bêtes à cornes sont arrivés de bonne heure et en bon état. 108 chars sont venus par le chemin de fer de Fitchburg et 89 par celui le Boston et Lowell, chargés de bêtes à cornes, moutons, chevaux, pourceaux et volaille.

(Du Boston Journal.)

MARCHE' DE CAMBRIDGE.

22 Juin.—Au marché, 525 bêtes à cornes—environ 450 bœufs gras, 50 lots, consistant en bœufs de trait, vaches et veaux d'un an, deux ans et trois ans.

PRIX.—Bœuf du marché, extra \$8 ; 1ère qualité, \$7 75 ; 2de qualité, \$7 25 à 7 50 ; 3ème qualité, \$7 ; ordinaire, \$6 50 à 6 75.

Peaux Crues—\$4 75 à \$5 le quintal. Suif \$7 à 7 50.

Peaux Passées—75ct. à \$1 25. Peaux de veau 10½ à 11ct. la lb.

Veaux gras—101 au marché—\$2 50, 5 à 8.

Paires de bœufs de trait \$98, 103, 116, 122 à 144.

Vaches avec leurs veaux—\$22, 27, 31, 36 à 49, 50 au marché.

Veaux d'un an, \$10, 11 à 12.

Do. de deux ans, \$2½, 28, 32 à 41.

Do. de trois ans, \$40, 42, 45 à 68.

Moutons et Agneaux, 824 au marché, ventes lentes et peu profitables pour les moutons.

PRIX.—Extra \$5 5, 5 6, à 7 74. Par lot, \$2 2½, 2 50, 2 87, 3 à 4.

Cochons.—Point.

Remarques. En conséquence de la grande chaleur du temps, le marché est peu ourni, les vendeurs tiennent en conséquence, mais les acheteurs ne veulent acheter qu'à leurs termes. La dernière semaine a été dure pour les bouchers, car le débit des viandes fraîches au marché a été peu considérable. Nous avons remarqué huit très beaux bœufs gras de six ans, de M. L. Hastings, de Lyman, N. H., vendus à M. Nutter et Davis, de Brighton, à un prix qui n'a pas été rendu public. Les 66 bœufs gras venus du Maine étaient tous supérieurs. 62 chars sont venus par le chemin de fer de Fitchburg, et 49 par celui de Boston et Lowell, chargés de bêtes à cornes et à laine, chevaux cochons et volaille.

Nombre de chaque Etat.

Aumailles, Moutons, Agneaux et Chevaux.		
Maine.....	62	41
New-Hampshire.....	216	45
Vermont.....	155	313
Massachusetts.....	41	425
New-York.....	50	
Canada.....		63
		32
Total....	525	842
		110

N. B.—Le bœuf extraordinaire ne provient que des animaux les plus grands et les meilleurs, engruissés à l'étable pendant au moins une année.

La première qualité consiste en grands bœufs gras, nourris à l'étable pendant au moins plusieurs mois.

La seconde qualité comprend les meilleurs bœufs nourris à l'herbe, les meilleures vaches nourries à l'étable, et les meilleurs bouvillons de trois ans.

Le mouton extra: consiste en moutons choisis, brebis favorites, et agneaux sevrés.

MARCHÉS DE NEW-YORK.

24 Juin, 6h. P. M.

Alcalis.—Potasse \$4 75; Perlasse \$5 12.

Farine.—Plus de requise pour l'Ouest et l'Etat. Avis moins favorables d'Europe par le *Niagara*. L'inférieure peu vendable; celle du Canada recherchée—ventes, 500 quarts \$4 62 à \$4 68. Ventes, par le Canal de l'Ouest, 10,200 quarts, à \$4 12, et \$4 25 pour la sure, et \$4 25 à \$4 57 pour No. 2, et \$4 56 à \$4 81 pour celle du Michigan et de l'Indiana; \$4 68 à \$4 75 la pour l'Etat en droite ligne.

Froment—Bon débit; mais marchés moins actifs; ventes, 5,000 quarts de bonne farine blanche du Canada, à \$1 17; 2,700 de choix do. à \$1 21.—Ventes de farine blanche de Genesee à \$1 33.

Maïs—Débit modéré; mêlé du sud à 66ct. à 66½.

Avoine—Ferme à 42ct.

Porc—Plus abondant, arrivée considérable, et meilleur débit à prix plus bas. *Mess.* \$15 56 à \$15 62; *Prime*, \$12 57 à \$12 94.

EXPOSITION PROVINCIALE.

LISTE DES PRIX.

Fautes à corriger dans notre dernier numéro. Dans la Section A, *Duham*—Classe 8, après "La meilleure Genesee de 2 ans," ajoutez "soit laitière, soit pleine."

La même correction, ou addition, est nécessaire dans la Section B, *Devon*—Classe 16, on doit lire "La meilleure Genesee de 2 ans, soit laitière, soit pleine."

Dans la Section F, Classe 42, pour "La meilleure Vache, il faut lire "Les 3 meilleures Vaches." Omis sur la page 31 :

103½. Les 2 meilleurs minots de Fèves blanches.	£1 5 0
2es	0 15 0
3es	0 10 0

EXPOSITION AGRICOLE.

L'EXPOSITION, ANNUELLE D'AUTOMNE de la SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE du Comté de Sherbrooke, aura lieu à COMPTON CENTRAL, le MARDI, 4 Octobre prochain. De plus amples particularités ci-après.

CHARLES BROOKS,
Secrétaire-Trésorier.

PLATRE POUR ENGRAIS.

PLATRE DE LA NOUVELLE ECOSSE, d'une qualité Supérieure et moulu récemment, à vendre par

WM. LYMAN ET C^{ie}.,
Moulin à Drogues du Canal Lachine,
Bureau, Nos. 191 et 196, rue St-Paul.



SERVICE DE PAQUEBOT À VAPEUR OCEANIQUE POUR LA MALLE ROYALE CANADIENNE.

Sous contrat avec le Gouvernement Provincial de Sa Majesté, entre
Montréal, Québec et Liverpool.

CLEOPATRA, H. R. CUMMING, Commandant,
LADY EGLINTON, " "
GENOVA, WALTER PATON, " "

MONT destinés à être expé liés comme ci-dessous du chantier de Birkhead, pour Québec et Montréal directement:—

- " Lady Eglinton" Jeudi, 16 Juin.
 - " Cleopatra" Jeudi, 14 Juillet.
- Et seront voilés de Québec pour Liverpool:—
- " Lady Eglinton" Samedi, 16 Juillet.
 - " Cleopatra" Samedi, 13 Aout.

Le Lady Eglinton est un vaisseau tout neuf, et un des plus vites vaisseaux à vapeur à hélice qu'il y ait à flot.

Un des vaisseaux à vapeur de la ligne laissera Montréal et Québec vers le milieu de chaque mois, durant la saison.

Prix du passage de Québec.

- Dans le premier salon \$80
- Dans le second do 50
- Troisième classe do 20

L'honoraire du maître d'hôtel (steward) compris. Il y aura des femmes (stewardesses) pour le service des première et seconde chambres.

Pour fret, passage et autres particularités, s'adresser à

DAVID BELLHOUSE,
Agent pour les Contracteurs.

Montréal, Juillet, 1853.



CIRCULAIRE DE L'EXPOSITION INDUSTRIELLE DE NEW-YORK.

Québec, 6 Mai, 1853.

MONSIEUR,—Ayant eu l'honneur d'être nommé par Son Excellence, le Gouverneur Général, COMMISSAIRE POUR LE CANADA, à l'EXPOSITION INDUSTRIELLE de New York, j'ai maintenant à vous en informer, et à demander en même temps—votre co-opération et votre aide à faire que la représentation des ressources industrielles du Canada fasse honneur à ce pays, à l'Exposition qui doit avoir lieu prochainement dans la ville de New York.

Je suis sur le point de passer dans les Cités, Villes et Bourgs au Villages importants du Canada, afin de recueillir des renseignements et de faire des arrangements, et je vous serai obligé de toutes les suggestions ou informations dont vous aurez la bonté de me favoriser, pour l'avancement des fins de ma mission.

J'ai l'honneur d'être, Monsieur, votre très obéissant serviteur,

W. ANTROBUS HOLWELL,
Commissaire.

TOURTEAUX DE GRAINE DE LIN MOULUE.

ARTICLE excellent et économique pour la nourriture des bestiaux.

WM. LYMAN ET C^{ie}.



Bureau d'Agriculture,
Québec, 28 mai, 1853.

La plu à Son Excellence le Gouverneur-Général, de nommer M^{rs}. WHITMAN ET WHEELOCK, du No. 103, Front Street, dans la Ville et l'Etat de New-York, comme Agens pour recevoir, dépeser ou payer les droits sur tous tels effets qui pourront être envoyés du Canada à l'EXPOSITION INDUSTRIELLE prochaine de New-York.

" MOISSONNEURS " ET " FAUCHEURS. "

LE BUREAU D'AGRICULTURE pour le Bas-Canada offre DEUX PRIX, l'un de CINQUANTE LIVRES, courant pour les meilleures ou premières, et de TRENTE LIVRES, courant pour les secondes MACHINES A MOISSONNER ET A FAUCHER, de quelque pays que ce soit, lesquelles devront être éprouvées près de Montréal, le 2nd Mercredi d'Août, 1854. Les particuliers qui désirent concourir pour ces prix doivent en donner avis au Secrétaire du Bureau d'Agriculture, pas plus tard que le 1er de Mai, 1854. Le Bureau se réserve le droit de retenir ces prix, en avetissant les personnes qui se proposent de concourir, s'il ne se déclare pas un nombre suffisant de concurrents.

Par ordre,

WM. EVANS,
Secr.—Trés. du Bureau d'Agr.

Montréal, 1er Juin, 1853.

EXPOSITION INDUSTRIELLE DE NEW-YORK.

LE COMITE DE MONTREAL prend la liberté d'informer ceux qui se proposent de concourir, que les articles préparés pour l'Exposition seront reçus aux Magasins de M. CHARLES SYMOND, Rue des Commercés, pour examen jusqu'au 10 Juin, et qu'après ceux qui seront destinés pour l'ouverture de l'Exposition seront empaquetés et envoyés à New-York.

Par ordre,

B. CHAMBERLIN,
Secrétaire.

1er Juin, 1853.

SEMENCES AGRICOLES.

SEMENCE DE FROMENT D'ANGLETERRE DE PRINTEMS, importée par les Sous-signés. Les Cultivateurs ont priés de venir voir les Echantillons de Froment provenus de la semence ci dessus, rapportant 31 boisseaux par acre.

— AUSSI : —

- Ble Prolifique de Spuldging,
- Ble Laurent,
- Mangel Wurtzel jaune, globe,
- do. do. rouge, do.
- Betterave Champéise,
- Navet rond blanc,
- do. jaune d'Aberdeen,
- do. de Suède, à collet vert et pourpre,
- Navet et Rabiote,
- Carotte blanche de Belgique,
- do. longue orangée,
- do. rouge.
- do. longue d'Altringham, &c., &c.

Et une grande variété de Semences de France et d'Angleterre, auxquelles on appelle l'attention des Cultivateurs qui désirent améliorer leurs récoltes.

WM. LYMAN ET C^{ie}.

Nos. 191 et 196, rue St-Paul.

BARATTE BREVETEE DE DRUMMOND.

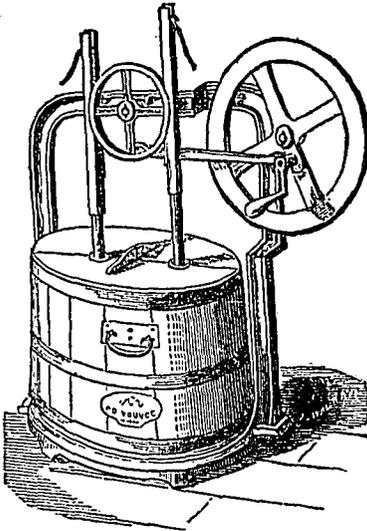


Fig. 1.

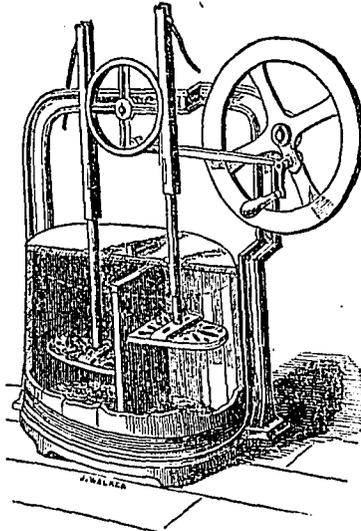


Fig. 2.

CHALES D. YOUNG ET CIE. ont le plaisir de pouvoir annoncer au public qu'ils ont fait avec M. P. R. DRUMMOND, de Perth, des arrangements en vertu desquels ils ont acquis le droit de fabriquer et vendre seuls ce instrument important et précieux de nouvelle invention.

Ce qui suit est une courte description de cette Baratte, avec un précis de ses avantages spéciaux et des points par lesquels elle l'emporte sur toute autre baratte jusqu'à présent offerte au public, soit quant au temps et à la facilité de la manipulation, soit quant à la quantité et à la qualité du beurre.

DESCRIPTION DE LA BARATTE.

Elle est en forme de carré elliptique ou oblong, ainsi que représentée par la gravure sur bois qui est en tête, et partagée par le milieu, formant deux chambres ou compartiments, mais qui communiquent l'une avec l'autre, par une série de trous percés dans cette division, au sommet et au fond. A chacune de ces chambres appartient un bâton ou batte, semblable à ceux des barattes ordinaires, les bâtons étant construits un peu différemment, mais simplement, et de manière à ce qu'un air pur passe par tout le corps de la crème à chaque coup. La baratte est fixée sur un support en fer, auquel est attaché un montant en fer de forme elliptique, supportant deux roues, l'une volante, ou classante, et l'autre oscillante. Cette dernière, qui agit entre les bouts supérieurs des deux bâtons, étant simplement attachée, au moyen d'une courroie, ou bande de cuir. A la roue volante est attachée une manivelle, par laquelle elle est tournée et agit sur la roue oscillante, au moyen d'une verge conique, donnant 200 coups par minute. La figure 2 ci-dessus, donnera, avec cette description, une idée complète de cette baratte.

L'un des bâtons en descendant, force la crème à passer par sa batte, et de même par la division du fond, dans l'autre compartiment, l'autre bâton passant simultanément par la crème, en remontant, et causant de la même manière une action croisée, un croisement, par les trous pratiqués au sommet, et vice versa, accomplissant ainsi l'action la plus rapide et la plus complète, sans aucunement détériorer par sa rapidité la qualité de la crème, mise à l'abri de toute détérioration par une injection constante d'air pur pompé à chaque coup de batte.

L'invention de M. Drummond est donc simplement une série d'améliorations importantes et précieuses faites à la baratte plongeante bien connue, en faveur de laquelle, même sur l'ancien plan et avant que ces améliorations eussent été effectuées,

M. Stephens, dans cet ouvrage justement célèbre, *The Book of the Farm*, dit que "les barattes à plonger ou verticales sont regardées par un grand nombre comme étant les plus parfaites pour la production du beurre, ainsi que pour l'épargne du temps dans l'opération, et lorsqu'une puissance animale ou inanimée quelconque est appliquée à la baratte verticale, elle acquiert un caractère supérieur à celui de toutes les autres, quant au temps et à la production, et ce caractère se soutient dans quelques-uns des meilleurs districts à laiteries du pays."

AVANTAGES COMPARATIFS DE CETTE BARATTE.

En outre de son action rapide et complète, de la légèreté de sa puissance motrice, et de la simplicité de sa forme, les avantages que possède cette baratte comparée à d'autres, peuvent être décrits succinctement comme ci dessous ; en même temps que le beurre qui y est fait n'est pas sujet à devenir rance, comme dans d'autres barattes, en conséquence des circonstances suivantes :—

Premièrement. Parce qu'il n'y a aucune espèce de métal en contact avec la crème, tandis que dans la baratte à boîte ou barril, il y a, non-seulement l'influence galvanique du métal intérieur, mais encore les effets pernicieux du fer opérant sur le fer, et souvent, ce qui est encore pire, du fer opérant dans du cuivre, imprégnant la crème de la même manière nuisible et dégoûtante qu'on voit journellement tomber des roues grasses des machines en mouvement.

Deuxièmement. Dans les barattes communément en usage, il n'y a pas moyen de prendre un milieu, ou de proportionner le travail à ce qui en doit résulter ; il faut parcourir autant d'espace pour obtenir 1 lb. de beurre que pour en obtenir 20 lbs. ; quelques-unes n'opèrent que lorsqu'elles sont à moitié pleines, et deviennent inutiles au-delà de 10 lbs., au lieu que dans celle-ci, il peut être fait une quantité quelconque de beurre, depuis un quarteron jusqu'à deux quintaux, et la même baratte qui en fait 50 lbs. peut n'en faire qu'une livre sans perte ou diminution de sa puissance. On peut aussi s'en servir sûrement avec ou sans les couvercles, et tout changement qui a lieu durant la procédé peut être aperçu d'un coup.

Troisièmement. Un autre avantage très important qui se rattache à cette baratte, consiste dans la facilité avec laquelle elle peut être ôtée de son support et de son appareil d'opération, et dans la promptitude avec laquelle le beurre est recueilli au moyen de la batte et du plongeur sans qu'il soit nécessaire d'y employer les mains.

CAPACITES DE CETTE BARATTE.

C. D. Y. ET CIE. n'hésitent pas à dire que cette Baratte est la meilleure qui ait jamais été inventée dans un pays quelconque, ou par un individu quelconque, et qu'elle surpassera et remplacera toute baratte rivale. Ce qui suit est le résultat de trois épreuves faites à la résidence du très Hon. Comte de Mansfield, à Caen Wood, Middlesex, à la fin de Juin.

EPREUVES A CAEN WOOD.

Première Epreuve.—8 pintes de vieille crème ont produit au moins la quantité moyenne de beurre en 4 minutes et 30 secondes.

Deuxième Epreuve.—2 1/2 pintes de crème fraîche ont produit au moins la quantité moyenne en 6 minutes et 45 secondes.

Troisième Epreuve.—5 pintes ont produit 5 lbs. de beurre en 3 minutes !!!

Les expériences ci-dessus ont été faites en présence d'un nombre de personnes. La crème était à la température naturelle, et la qualité du beurre très supérieure.

Ce qui suit est le résultat d'une suite d'expériences avec de la crème d'Ecosse, faites à Perth, Ayr, etc.

EPREUVES A MADERTY.

Un essai comparatif fait à Maderty, à la fin de Février, 1851, a converti de la crème en beurre en 5 1/2 minutes, à la température de 50 °. La qualité très supérieure et la couleur riche. Une autre portion de la même quantité de crème, et battue en même temps, dans la baratte ordinaire à plonger, n'a produit du beurre qu'en 1 heure 50 minutes !!! La qualité du beurre non approchant de l'autre, et la couleur blanc-mat.

EPREUVES A PERTH.

Ces épreuves ont été faites à la mi-Juin, 1851. Première Epreuve.—2 gallons de crème ont produit au moins la quantité moyenne de beurre en 4 minutes exactement.

Deuxième Epreuve.—2 gallons de crème ont produit au moins la quantité moyenne de beurre en 6 minutes et 40 secondes.

Troisième Epreuve.—2 gallons de crème ont produit au moins la quantité moyenne de beurre en 5 minutes.

Quatrième Epreuve.—2 gallons de crème ont produit au moins la quantité moyenne de beurre en 5 minutes et 30 secondes.

Les expériences ci-dessus ont été faites avec la même crème, mais chaque portion était à une température différente, variant de 64 à 69 °, et il a été admis par les personnes les plus en état de juger, que la qualité du beurre était infaiblement supérieure à celle de tout le beurre apporté au marché le même jour.

EPREUVES A AYR.

Nous, soussignés, certifions par les présentes, que nous nous sommes trouvés présents, le 29 d'Octobre, 1851, à l'épreuve de la Baratte anti-métallique brevetée de Drummond, à la résidence de WILLIAM McWHINNIE, éer., de Blairstone Mains, Ayr, et rendons témoignage du fait que 1 1/2 gallon de crème fraîche mince, à la température 60 °, a produit 3 1/2 lbs. de beurre en 6 minutes exactement, aussi qu'à la température de 50 °, la quantité ci-dessus de crème nouvelle a produit une égale quantité de beurre en 9 1/2 minutes ; que la qualité et la couleur du beurre étaient, l'une et l'autre excellentes, et nous recommandons hautement la baratte.

(Signé.) WM. McWHINNIE, Blairstone.

GEO. DYKES, Dutchmills.

ROBT. GRAY, Midton.

JOHN HUNTER, Whitecra.

J. CUNNINGHAM, Newark Castle.

WY. BOYD, Alloway.

JOHN ROBERTSON, Ayr.

EPREUVES A KILMARNOCK.

Nous, soussignés, certifions par les présentes, que nous nous sommes trouvés présents à l'épreuve de la Baratte anti-métallique brevetée de Drummond, à la boutique de M.M. THOS. STAWART et Fils, le 30 Octobre, 1851, et nous témoignons que, 14 gallons de crème, à la température de 62°, a produit au moins la quantité moyenne de beurre en 6 minutes exactement; que la qualité et la couleur du beurre étaient toutes deux excellentes, et en conséquence, nous recommandons hautement la baratte.

- (Signé.) A. HERRY, Berthel Mains.
 ROB. GUTHRIE, Crossburn.
 AND. ATTON, Craigend.
 JAMES TAYLOR, Moorfield.
 ANDW. CALDERWOOD, Boland.
 JAMES CARSE, Newton, Ayr.
 JOHN BOYD, Windyhill.
 JOHN SLAW, Netherland.
 DAVID CALDWELL, Inchgatriek.
 JOHN WHITE, Dykescroft.
 GEO. M'LAUREN.
 JOHN A. THOMPSON, Grange.

PRIX REMPORTES PAR CETTE BARATTE.

- PREMIER PRIX**— De la Société d'Agriculture d'Yorkshire, à son Exposition de Burlington.
PREMIER PRIX— De la Société d'Agriculture de Northumberland, à son Exposition de Newcastle.
PREMIER PRIX— De la Société d'Agriculture de Bathshire et Turiff, à son Exposition de Bath.
PREMIER PRIX— De la Société d'Agriculture de North Lincolnshire, à son Exposition de Caistor.
PREMIER PRIX— De la Société Royale d'Agriculture du Nord, à son Exposition d'Aberdeen.
PREMIER PRIX— **MEDAILLE D'OR**— A la Grande Exposition Nationale, Tarvin Hall, Chester.
PREMIER PRIX— De la Société d'Agriculture de Cumberland et Westmoreland, à son Exposition de Cocker-mouth.
PREMIER PRIX— De la Société Royale de North Lancashire, à son Exposition de Lancaster.
PREMIER PRIX— De la Société d'Agriculture de Wetherby, à son Exposition de Wetherby.
PREMIER PRIX— De la Société d'Agriculture d'East Cumberland, à son Exposition de Carlisle.
PREMIER PRIX— De la Société d'Agriculture de Penrith, à son Exposition de Penrith.
PREMIER PRIX— De la Société d'Agriculture de Blackburn, à son Exposition de Blackburn.
PREMIER PRIX— De la Grande Société d'Agriculture de Budsworth, à sa Grande Exposition de Budsworth.
PREMIER PRIX— De la Société d'Agriculture de Manchester et Liverpool, à son Exposition de Manchester.

PRIX.

Attendu le très grand nombre de souscriptions déjà envoyé et la perspective d'une commande sans exemple pour ces Barattes, C. D. Y. et Cie. ont résolu de les fabriquer (sans égard à ce que l'invention est assurée par lettres-patentes.) à des prix brisés sur les mêmes principes et calculs d'après lesquels ils ont projeté leur plan pour diminuer de près de moitié les prix demandés jusqu'à présent pour les instrumens et mécanismes agricoles; c'est pourquoi, conformément à ce plan, ils soumettent l'échantillon modique de prix qui suit pour différentes grandeurs.

Prix pour l'Instrument livré à Montréal.

Grandeur pour battre 2 gallons	£2 17 6
“ pour battre 3 “	3 10 0
“ pour battre 4 “	3 17 0
“ pour battre 6 “	4 10 0
“ pour battre 8 “	5 0 0
“ pour battre 12 “	5 10 0

et pour grandeur plus considérable dans la même proportion.

C. D. Y. et Cie. sont si convaincus de la valeur de cette baratte, et de l'immense commande qui ne pourra manquer de s'en suivre, qu'ils sont présentement occupés à faire des agrandissemens à leurs ateliers déjà étendus, et à briger des machines pour la fabrique de ces barattes; de sorte que dans très peu de temps, ils seront en état d'en fournir au public autant qu'il en sera demandé. Ils ont déjà des commandes pour plusieurs milliers.

On peut voir une baratte de chaque grandeur, Rue St-Sacrement, aux Magasins de l'oussigné, qui a été nommé seul Agent pour le Canada.

G. D. WATSON.

Montréal, 1853.

GRANDE EXPOSITION PROVINCIALE, DE D'AGRICULTURE ET DE L'INDUSTRIE.

Qui aura lieu Dans la cite' de Montreal les 27, 28, 29 et 30 Septembre, 1853.

Sous les auspices du gouvernement provincial et du bureau d'Agriculture du Bas-Canada.

L'Honorable Malcolm Cameron, Président, Bureau d'Agriculture.

BUREAU D'AGRICULTURE.

- Major Thomas Campbell, St. Hilaire de Rouville, Président.
 Alfred Pinsonneault, Esq., Vice-Prés.
 William Evans, Esq., Secrétaire et Trés.
 Dr. Taché, M. P. P.
 J. B. Dumoulin, Esq., M. P. P.
 R. N. Watts, Esq., Drummondville.
 John Dods, Esq.
 James Thompson, Esq., Shefford.
 Edouard DeBlois, Esq.

COMITE' LOCAL DE MONTREAL.

- Wm. Workman, Esq., Président.
 J. L. Beaudry, Esq., Vice-Président.
 B. H. Lemoine, Esq., Trésorier.
 John Leeming, Esq., Secrétaire.

II. Hulmer, Esq., Président de l'Institut Mécanique de Montréal.

- G. E. Cartier, Esq., M. P. P.
 Tancrede Bouthillier, Esq.
 Echevin Whitney.
 Conseiller Counsel.
 Wm. Bristow, Esq.
 A. M. Delisle, Esq.
 Sabrevois DeBeurey, Esq.
 J. Crawford, Esq.
 J. Penner, Esq.
 Jno. Ostril, Esq.
 Hy. Lyman, Esq.
 Josh. Deschamps, Esq.
 Josh. Lannouette, Esq.

AU PUBLIC DU BAS-CANADA.

Le Public a déjà été informé, par les voies ordinaires de la publication, que le Bureau d'Agriculture pour le Bas-Canada avait résolu de tenir une GRANDE EXPOSITION d'Agriculture et d'Industrie, dans la cité de Montréal, les 27, 28, 29 et 30 SEPTEMBRE prochain. Les avantages que la province retirera de la mise à effet d'un tel projet, d'une manière convenable et sur une échelle suffisamment large, sont si palpables, qu'il n'est besoin que de les énumérer, et l'objet que le comité local nommé pour remplir les intentions du Bureau, a en vue en publiant cette adresse, n'est pas tant de recommander le plan ou de s'appesantir sur les nom-

breux résultats avantageux qui en découleront, que de le faire connaître universellement et de le soumettre franchement à l'attention de tout le corps de nos agriculteurs et de nos artisans intelligents.

Le comité observe avec orgueil et avec satisfaction les preuves continuelles d'énergie que la Province a données depuis quelques années, et c'est avec un plaisir vivement senti, que le comité peut maintenant flatter ses compatriotes de l'avenir brillant qui s'ouvre par le Canada dont la destinée paraît être de marcher de front sous peu, dans la voie du progrès et des améliorations, avec les nations les plus favorisées de la terre. Nous avons dans les mains, — dans notre sol et notre population, — tout ce qui est nécessaire pour constituer une grande nation. Avec notre population mixte, dans laquelle on trouve tout le feu et toute la vivacité du caractère français, — l'indépendance fière des Anglais, — la persévérance prudente des Ecossais, — et le génie étincelant de l'Irlandais, — avec notre territoire presque illimité dans son étendue, avec nos facilités de communication intérieure sans égales, avec nos liaisons avec les nations les plus puissantes du vieux monde, et notre proximité de la grande et entreprenante République Américaine, avec tous ces avantages, nous n'avons rien à craindre et tout à espérer, si nous voulons seulement prouver que notre destinée est véritable et à cette fin, nous appliquer corps et âme à la tâche glorieuse quoiqu'un peu ardue qui semble nous avoir été dévolue par la providence.

En considérant les moyens à prendre pour ajouter une nouvelle force à l'élan avec lequel notre pays est déjà engagé dans le sentier du mouvement progressif, le comité pense qu'on ne peut entretenir qu'une seule opinion au sujet de la grande importance des Expositions telles que celle qui sera tenue au mois de Septembre, considérées comme moyen de développer nos ressources, d'augmenter et de tenir en activité l'énergie intellectuelle et l'habileté pratique, et l'industrie de nos artisans et de nos agriculteurs, richesses qui, sans cela, resteraient endormies. En conséquence, le comité compte avec confiance sur la coopération généreuse de toutes les classes de la société pour l'aider à remplir sa mission d'une manière qui puisse correspondre avec la grandeur croissante de la province, et aussi d'une manière propre à assurer la plus grande extension aux objets que les promoteurs de cette Exposition ont en vue.

On se propose de placer cette Exposition sur un pied tel que l'on puisse y recevoir tous les produits de l'industrie de la population. Mais il est évident que pour parvenir à cette fin, le comité a besoin que des fonds considérables soient mis à sa disposition, pour lui permettre de donner des prix dont le nombre et le montant seront un motif déterminant à la compétition. Le comité espère recevoir du gouvernement un secours pécuniaire considérable, par le Bureau d'Agriculture, mais le succès de l'entreprise dépend surtout du secours que le public en général fournira. Ce secours, le comité l'espère, ne lui sera point refusé s'il est légitime. En conséquence le comité demande aux hommes d'activité et influents de la province, leur coopération immédiate et il sera heureux d'entretenir communication avec eux pour considérer quels sont les moyens les plus propres à obtenir la fin de l'exposition dans leurs localités respectives.

Le comité entretient l'espérance que les Agriculteurs, les Artisans et les Manufacturiers de la province, s'intéresseront à cette entreprise au point qu'elle ait lieu avec un éclat digne d'eux-mêmes et de leur pays. Le succès dépend de leurs efforts, et ces efforts, le comité le croit, seront accordés de grand cœur.

La liste des prix pour le département de l'Agriculture a déjà été publiée dans le Journal du Cultivateur, et une liste complète en français et en anglais, comprenant — l'Agriculture, l'Industrie, l'horticulture, — va être mise en circulation immédiatement, sous forme de pamphlet.

Toutes communications devront être adressées et adressées au Secrétaire, Bureau de l'Exposition Provinciale, Rue St-François-Xavier, Montréal.

JNO. LEEMING, Secrétaire

28 juin.

GRANDE EXPOSITION

Provinciale Agricole et Industrielle,

A tenir dans la Ville de Montréal,

LES 27, 28, 29, et 30 SEPTEMBRE, 1853.

2^E PARTIE.

SECTION 1.

Productions de l'Horticulture.

BOUQUETS, COURONNES OU GUIRLANDES, &c.

Bouquets. Pour les deux plus grands s. d.
bouquets en vase,—
Premier prix . . . 15 0
Second do. . . . 7 6
Troisième do. . . 5 0

Pour la meilleure couple
de bouquets en éventail,
Premier prix . . . 10 0
Second do. . . . 5 0

Dessin Floral. . . Pour le meilleur,—
Premier prix . . £1 0 0
Second do. . . . 15 0
Troisième do. . . 7 6

Couronnes ou Guirlandes. Pour la meilleure,
Premier prix . . . 10 0
Second do. . . . 5 0
Pour la meilleure guirlande
de trente pieds,
Premier prix . . . 1 0 0
Second do. . . . 10 0

PLANTES DE SERRE.

Pour la meilleure collection. 3 0 0
Seconde do. . . . 2 0 0
Troisième do. . . 1 0 0

Pour les deux meilleures
plantes crues hors
d'une serre . . . 10 0

Pour le meilleur her-
bier contenant des
échantillons séchés
de plantes indigènes
nommées, . . . 1 0 0

FLEURS.

Annuelles. Pour la plus grande vari-
été,—
Premier prix . . . 10 0
Second do. . . . 7 6
Troisième do. . . 5 0

Bisannuelles. . . . Pour la plus grande vari-
été,—
Premier prix . . . 7 6
Second do. . . . 5 0

Crêtes de Coq. . . . Pour les six meilleures,—
Premier prix . . . 5 0
Second do. . . . 2 6

Giroflées. Pour la meilleure collec-
tion,—
Premier prix . . . 5 0
Second do. . . . 2 6

Salpiglossis. Pour la meilleure collec-
tion,—
Premier prix . . . 5 0
Second do. . . . 2 6

Houx. Pour la meilleure douzaine,
de sort. s,—
Premier prix . . . 7 6
Second do. . . . 5 0
Troisième do. . . 2 6

Petunias. Pour la meilleure collec-
tion,—
Premier prix . . . 7 6
Second do. . . . 5 0
Troisième do. . . 2 6

Pensées. Pour la meilleure douzaine
de fleurs distinctes, une
de chacune,—
Premier prix . . . 7 6
Second do. . . . 5 0
Troisième do. . . 2 6

Pour la meilleure collec-
tion,—
Premier prix . . . 5 0
Second do. . . . 2 6

Asters. Pour les trente meilleures
sortes distinctes, une
fleur de chacune,—
Premier prix . . . 7 6
Second do. . . . 5 0
Troisième do. . . 2 6

Pour la meilleure collec-
tion,—
Premier prix . . . 5 0
Second do. . . . 2 6

Violette Perpétuelle. Pour la meilleure collec-
tion nommée,—
Premier prix . . . 7 6
Second do. . . . 5 0
Troisième do. . . 2 6

Violette Annuelle. Pour la meilleure collec-
tion,—
Premier prix . . . 5 0
Second do. . . . 2 6

Balsamine. Pour la meilleure collec-
tion,—
Premier prix . . . 10 0
Second do. . . . 5 0

Verveine. Pour la meilleure et la plus
grande variété,—
Premier prix . . . 7 6
Second do. . . . 5 0
Troisième do. . . 2 6

Pour la meilleure douzaine
nommée, une fleur de
chacune,
Premier prix . . . 7 6
Second do. . . . 5 0

Dahlias. Pour les 18 meilleures
fleurs dissemblables,
nommées, une de chacune,
Premier prix . . £1 5 0
Second do. . . . 15 0
Troisième do. . . 10 0

Pour les 12 meilleures
fleurs dissemblables, nom-
mées, une de chacune,
Premier prix . . £1 0 0

Second prix]. . . . 10 0
Troisième do. . . . 5 0
Pour les 6 meilleures fleurs
dissemblables, nommées,
Premier prix . . . 10 0
Second do. . . . 5 0

Pour les 2 meilleures fleurs
dissemblables, nommées,
Premier prix . . . 5 0
Second do. . . . 2 6

Roses Perpétuelles. Pour la meilleure collec-
tion, nommée,
Premier prix . . . 10 0
Second do. . . . 7 6
Troisième do. . . 5 0

Plantes Herbacées. Pour la meilleure collection,
nommées,
Premier prix . . . 10 0
Second do. . . . 5 0

FRUITS.
Prunes. Pour la plus grande collec-
tion de celles de la
meilleure saveur,
Premier prix . . £1 0 0
Second do. . . . 10 0
Troisième do. . . 5 0

Pour les deux du meilleur
goût, 10 0

Pour la meilleure jeune
plante de prunier n'ay-
ant jamais été montrée
auparavant, . . . 10 0

Pour la meilleure collection
des meilleures plantes de
prunier,
Premier prix . . . 10 0
Second do. . . . 5 0

Pêches. Pour la collection de meil-
leur nom, de culture au
grand air,
Premier prix . . . 7 6
Second do. . . . 5 0
Troisième do. . . 2 6

Pour la meilleure collection
crüe sous verre,
Premier prix . . . 10 0
Second do. . . . 5 0

Pommes. Pour la collection la mieux
nommée de pas moins de
20 variétés, et huit de
chacune, . . . £5 0 0

Pour la meilleure en-
suite, 2 10 0
Pour la troisième, . . 1 5 0

Pour la meilleure collec-
tion de pas moins
de 12 sortes, . . £1 0 0
Pour la meilleure ensuite 10 0

Pour la meilleure jeune
plante de pommier n'ay-
ant pas encore été mon-
trée auparavant, . . 10 0

Poirs. Pour la collection des plus
renommées,
Premier prix . . £1 0 0
Second do. . . . 10 0
Troisième do. . . 5 0

Brugnons. Pour la meilleure collection, 7 6

Raisins	Pour le meilleur déploiement produit sous verre,	Premier prix . . .	£1 10 0
	Second do.		15 0 0
	Pour les deux meilleures grappes mûres, crûes en plein air,	Premier prix . . .	£1 0 0
	Second do.		10 0 0
	Pour les deux grappes les plus pesantes et les plus mûres de raisin noir crûes sous verre,	Premier prix . . .	15 0 0
	Second do.		7 6 0
	Pour les deux grappes de raisin blanc les plus pesantes et les plus mûres, crûes sous verre,	Premier prix . . .	15 0 0
	Second do.		7 6 0
Fruits	Pour la meilleure corbeille de différentes sortes,	Premier prix . . .	£1 5 0
	Second do.		10 0 0
Melons	Pour les deux meilleurs et plus délicieux au goût,	Premier prix . . .	£1 0 0
	Second do.		7 6 0
	Troisième do.		5 0 0
	Pour les deux meilleurs melons d'eau,	Premier prix . . .	10 0 0
	Second do.		5 0 0

LEGUMES.

Choux	Pour les deux meilleures variétés d'hiver,	Premier prix . . .	10 0 0
	Second do.		5 0 0
	Choux d'été,	Premier prix . . .	10 0 0
	Second do.		5 0 0
Choux-fleur	Pour les quatre meilleures têtes ou pommes,	Premier prix, . . .	10 0 0
	Second do.		7 6 0
	Troisième do.		5 0 0
Brocoli	Pour les quatre meilleures têtes,	Premier prix . . .	10 0 0
	Second do.		5 0 0
Céleri	Pour le meilleur et le plus solide pelé, pas moins de six têtes,	Premier prix . . .	10 0 0
	Second do.		5 0 0
Navets	Pour les 6 meilleures bulbes,	Premier prix . . .	10 0 0
	Second do.		5 0 0
Batteraves	Pour les six meilleures racines, avec feuilles ou fanes entières,	Premier prix . . .	10 0 0
	Second do.		5 0 0
Tomates ou Pommes d'Amour	Pour les douze meilleures,		

	Premier prix . . .	10 0 0	
	Second do.	5 0 0	
Carottes	Pour les douze meilleures de table,	Premier prix . . .	10 0 0
	Second do.	5 0 0	
Panais	Pour les douze meilleurs de table,	Premier prix . . .	5 0 0
	Second do.	2 6 0	
Oignons	Pour la meilleure collection de différentes sortes, pas moins de 12 de chacune,	Premier prix . . .	10 0 0
	Second do.	5 0 0	
	Troisième do.	2 6 0	
Plantes Ovale	Pour la meilleure collection,	5 0 0	
Salsifi	Pour les 12 meilleures racines,	Premier prix . . .	5 0 0
Courges	Pour les deux meilleures du Canada,	Premier prix . . .	10 0 0
	Second do.	5 0 0	
Citrouilles	Pour les deux plus pesantes,	Premier prix . . .	10 0 0
	Second do.	5 0 0	
Vegetable Marrow	Pour les deux meilleurs échantillons,	Premier prix . . .	5 0 0
	Second do.	2 6 0	
Légumes	Pour le meilleur déploiement et la plus grande variété, pas plus de deux échantillons de chacun,	Premier prix . . .	£1 0 0
	Second do.	10 0 0	
	Troisième do.	Diplome.	

REGLEMENS

POUR L'EXPOSITION HORTICOLE.

1. Tous Fruits, Fleurs et Végétaux mis au concours pour prix, doivent être produits par les concurrents, et doivent être arrangés avec autant de goût que possible.
2. Tous les articles à exposer pour prix doivent être placés dans les abris à dix heures de l'avant-midi. Ce règlement sera strictement mis en force.
3. Tous les articles exposés resteront dans la halle jusqu'à la fin de l'Exposition; alors ils seront livrés aux contributeurs, à moins qu'il n'en soit ordonné autrement.
4. Les Juges-experts auront le pouvoir discrétionnaire de retracer les prix, si, dans leur opinion, les articles ne les méritent pas.
5. En adjudgeant des prix pour des plantes en pots, on aura particulièrement égard à la beauté des échantillons, à la profusion de la fleur, à la preuve évidente d'une culture supérieure. Les Juges excluront du concours les échantillons inférieurs.
6. Les Juges accorderont des gratifications pour tous fruits, fleurs, plantes, ou autres objets nouveaux et rares d'un intérêt particulier, et pour lesquels il n'a pas été offert de prix spéciaux.
7. Les concurrents ne pourront obtenir plus d'un prix dans la même classe.
8. Il est aussi exigé que les fruits, fleurs, et végétaux ou légumes, soient accompagnés de courtes observations sur le mode de culture, s'il a été particulier, avec toute autre remarque utile.

9. Il ne sera permis à nul individu, à l'exception des Juges, de toucher ou manier aucun fruit, fleur, ou autre article exposé.
10. La décision des Juges, pour ce qui regarde les prix, devra être considérée comme finale.
11. Les Juges ne pourront pas concourir dans la classe pour laquelle ils devront adjudger des prix.
12. Il ne sera permis à personnes d'être présent, lorsque les Experts adjudgeront les prix.
13. Toute déviation plus ou moins considérable, des quantités ou nombres exacts spécifiés dans le cédule, disqualifiera un concurrent, c'est-à-dire le rendra inhabile à concourir.

SECTION 2.

VOLAILLE.

(£25 voté par le Comité Local, et £25 fourni par souscription privée.)	
Les trois meilleures Poules de la Cochinchine, (pattes nettes),	£2 10 0
2d prix	1 0 0
Les trois meilleures Poules de Changahé, (pattes emplumées),	2 10 0
2d prix	1 0 0
Les trois meilleures Dorkin,	2 0 0
2d prix	0 15 0
Les trois meilleures Poules noires d'Espagne,	1 0 0
2d prix	0 7 6
Les trois meilleurs Oiseaux de jouste,	1 0 0
2d prix	0 7 6
Les trois meilleures Poules Polonaises à plumage doré,	1 10 0
2d prix	0 10 0
Les trois meilleures à plumage argenté,	1 0 0
2d prix	0 10 0
Les trois meilleures Polonaises noires,	1 5 0
Les trois meilleures Polonaises blanches,	1 5 0
2d prix	0 7 6
Les trois meilleures dorées de Bantam, de Sir John Sebright,	1 5 0
2d prix	0 7 6
Les trois meilleures argentées, do. do.	1 5 0
2d prix	0 7 6
Les trois meilleures Poules noires de Bantam (à pattes nettes),	1 0 0
2d prix	0 5 0
Les trois meilleures do. blanches do.	0 15 0
2d prix	0 5 0
Les trois meilleures Poules pivellées de Bantam (à pattes emplumées),	0 15 0
Les trois meilleures grandes Poules de race croisée,	0 15 0
Les trois meilleures Poules bleues de Jersey do.	0 15 0
La meilleure couple de Dindons noirs,	2 0 0
2d prix	1 0 0
La meilleure couple do. blanches,	1 0 0
La meilleure couple do. canelle,	1 0 0
La meilleure couple do. sauvages,	1 10 0
La meilleure couple d'Oies blanches de Bremen,	2 0 0
2d prix	0 15 0
La meilleure couple d'Oies communes,	1 1 0
Meilleure couple de Canards de Murcovy,	1 0 0
La meilleure couple de Canards d'Aylesbury,	0 15 0
2d prix	0 5 0
La meilleure couple de Canards huppés,	0 15 0

La meilleure couple de Paons, . . .	1 0 0
2d prix	0 10 0
La meilleure couple de Poules de Guinée, . . .	1 0 0
La meilleure collection, comprenant la plus grande variété de Pigeons, . . .	
1r prix	2 10 0
2d prix	1 10 0
3e prix	1 0 0
La meilleure couple de Faisans dorés, . . .	1 0 0
La meilleure couple de argentés, . . .	1 0 0

LIÈVRES.

Un prix spécial pour la meilleure couple de lièvres à longues oreilles (<i>top eared</i>),	2 10 0
--	--------

SECTION 3.

MANUFACTURES DOMESTIQUES.

Cuir, Fourrures, &c.

Les meilleures Selle et Bride,	1 0 0
2es do	0 15 0
La meilleure Selle de Côte,	1 0 0
2e do	0 15 0
Les meilleurs échantillons de fouets et sangles de fouet, (collection assortie,)	1 10 0
2es do	0 15 0
Le meilleur assortiment de Harnois de ferme,	1 10 0
2e do	1 0 0
Le meilleur assortiment de Harnois de plaisir,	1 10 0
2e do	1 0 0
La meilleure Valise ou malle de voyage,	1 10 0
2e do	0 10 0
Les 3 meilleurs côtés de cuir à semelles,	1 0 0
Les 3 meilleurs côtés de cuir à empeignes,	1 0 0
Les 3 meilleurs côtés de cuir à bordures,	0 15 0
Les 3 meilleurs côtés de cuir à harnois,	0 15 0
Les 6 meilleures peaux de veau passées,	1 0 0
Les 6 meilleures peaux de mouton passées	0 15 0
Les 2 meilleures peaux de cuir pour Couverture de Voitures,	1 0 0
Le meilleur Chapeau de Fourrure,	0 15 0
2e do	0 10 0
3e do	0 10 0
Le meilleur Bonnet de Fourrure,	0 15 0
2e do	0 10 0
3e do	0 5 0
La meilleure Robe de Fourrure pour Sleigh,	0 15 0
2e do	0 10 0
3e do	0 5 0
La meilleure Manche-à-Eau de Cuir (de pas moins de 25 pieds)	1 10 0
La meilleure bande de Cuir pour Engins ou Machines (do.)	1 5 0

SECTION 4.

ETOFFES DE LAINE ET DE LIN.

La meilleure pièce de Tapis de Laine, de pas moins de 12 verges,	£2 0 0
2e do	1 0 0
Les meilleures 12 verges ou plus de Toile. Cirée,	1 0 0
2es do	0 10 0

La meilleure paire de Couvertures de Laine,	2 0 0
2e do	1 0 0
La meilleure Courtepointe,	1 0 0
2e do	0 15 0
La meilleure pièce de Flanelle de 12 verges,	1 0 0
2e do	0 15 0
La meilleure pièce de Satinette de 12 verges,	1 0 0
2e do	0 15 0
La meilleure pièce de Drap large, de Laine Canadienne,	2 0 0
2e do	1 0 0
La meilleure pièce de Flanelle de 10 verges, non de manufacture,	0 15 0
2e do	0 10 0
La meilleure pièce d'Étoffe Croisée d'Hiver (<i>laced</i>), de 12 verges,	1 0 0
2e do	0 15 0
La meilleure pièce de Drap ou Étoffe Foulée, de 10 verges, non faite à une manufacture,	0 15 0
Les meilleurs Schâles, non faits à une manufacture,	0 15 0
2es do	0 10 0
La meilleure pièce de Toile,	0 15 0
2e do	0 10 0
Les meilleurs Echantillons de cordage de lin ou de chanvre, de pas moins de 28lbs,	1 0 0
2es do	0 15 0
Les 12 meilleurs Sacs de toile manufacturée avec de lin crû en Canada,	1 0 0
2es do	0 15 0

SECTION 5.

RELIURE, PAPIER A IMPRIMER, ETC.

Meilleur échantillon de reliure de livres imprimés,	1 5 0
2e do	0 15 0
Meilleur échantillon de reliure de livres blancs,	0 15 0
Meilleure rame de Papier à écrire,	1 0 0
2e do	0 10 0
Meilleure rame de Papier à imprimer,	1 0 0
2e do	0 10 0
Meilleur échantillon d'Impression ordinaire,	1 5 0
Meilleur échantillon d'Impression ornée ou enjolivée, offrant une variété de caractères, de couleurs, du goût et de l'habileté dans la combinaison et l'arrangement,	1 5 0
Meilleur échantillon de Lithographie artistique,	1 5 0
Meilleur échantillon d'Impression Lithographique d'ornement ou de fantaisie,	1 5 0

SECTION 6.

MANUFACTURES EN MÉTAL, ETC.

Meilleur Engin à vapeur portatif (ouvert au concours étranger), Diplome et	5 0 0
Meilleur Modèle d'Engin en métal, ouvrage général, ou mécanisme de	

constructeur de moulins, Diplome et	2 0 0
2e do	1 0 0
Meilleur échantillon d'ouvrage d'Orfèvre, Diplome et	2 0 0
Do. d'ouvrage en fer, d'ornement travaillé au marteau, Diplome et	1 10 0
Do. d'ouvrage d'ornement en fer de fonte, Diplome, et	1 10 0
Do. d'ouvrage d'ouvrier en Cuivre, Diplome, et	1 0 0
Do. d'ouvrage de Serrurier, Diplome et	1 0 0
Do. d'ouvrage de Fabricant de Pompes, Diplome et	1 0 0
Meilleure porte de voûte à l'épreuve du feu en fer, (prix considéré), Diplome et	2 0 0
Meilleur Coupe-feu en fer (prix considéré), Diplome et	0 10 0
Meilleur Réfrigérateur, (prix considéré), Diplome et	1 0 0
Meilleur Poêle de Cuisine avec Fourriture,	1 10 0
2e do	1 0 0
Meilleur Poêle de Salon,	1 0 0
2e do	1 0 0
Meilleur Système de Ventilation pour les bâtiments, avec modèle et description,	2 0 0
2e do	1 0 0
Meilleure Balance,	1 0 0
2e do	0 15 0
Meilleur modèle d'Appareil à air chaud,	1 10 0
Meilleur Appareil à vapeur pour la nourriture du bétail,	1 10 0
2e do	1 0 0
Meilleur assortiment d'Outils de Tonnelier,	1 0 0
2e do	0 10 0
Meilleur assortiment d'Etablis,	0 15 0
2e do	0 10 0
Meilleure paire de Colliers,	0 10 0
2e do	0 5 0
Meilleur Bois de Selle,	0 10 0
2e do	0 5 0
Meilleure Epoule de Tisserand,	0 10 0
Meilleure l'arrière de 1/2 à 2 pouces,	0 10 0
2e do	0 5 0
Meilleur Foret à sol ou roche tendre,	0 10 0
2e do	0 5 0
Meilleur échantillon de 20 lbs. de Clous Coupés,	0 10 0
2e do	0 0 0
Meilleurs Soufflets de Forgeron,	1 5 0
2es do	0 15 0

SECTION 7.

MANUFACTURES DE BOIS, MEUBLES, VOITURES, ETC.

Meilleur Dressoir ou Buffet (<i>Side-Board</i>),	3 0 0
2e do	2 0 0
Meilleur Placage avec Bois du Canada,	1 0 0
2e do	0 15 0
Meilleur échantillon de Pin Scié,	0 10 0
Do. de Noyer noir,	0 10 0
Do. de Chêne,	0 10 0
Do. d'Erable Ondé,	0 10 0
Do. de Noyer Tendre,	0 10 0
En planches de pas moins de 6 pieds de long, 12 pouces de large et deux pouces d'épaisseur, un côté varloppé mais non verni, et l'autre brut,	

Meilleur échantillon de Bois de Grain,	£1 10 0
2e do.	1 0 0
Meilleure Table de Centre,	1 0 0
2e do.	0 15 0
Meilleure Table à Dîner,	1 0 0
2e do.	0 15 0
Meilleure Chaise d'aise à bras,	0 15 0
2e do.	0 10 0
Meilleur Sofa,	2 0 0
2e do.	1 0 0
Les 6 meilleures Chaises de Salle à Dîner,	1 5 0
2es do.	1 0 0
Meilleur Canapé,	1 0 0
2e do.	0 15 0
Meilleure Baite à ouvrage,	0 10 0
2e do.	0 5 0
Meilleur Pupitre,	0 10 0
2e do.	0 5 0
Meilleure Voiture de Plaisir à un seul Cheval,	2 10 0
2e do.	1 0 0
Meilleure Voiture de Plaisir ou Carrosse à 2 Chevaux,	2 10 0
2e do.	1 10 0
Meilleure demi-douzaine de Balais de Blé d'Inde,	0 10 0
2e do.	0 5 0
Meilleure demi-douzaine de Manches à Balais tournés,	0 10 0
2e do.	0 5 0
Meilleur échantillon d'ouvrage en Osier,	0 10 0
2e do.	0 5 0
Meilleure douzaine de Quarts à Farine,	1 0 0
2e do.	0 10 0
Meilleur Secau de Bois,	0 5 0
2e do.	0 3 9
Meilleure Cuvette,	0 7 6
2e do.	0 5 0
Meilleur Lavoir,	0 10 0
2e do.	0 5 0
Meilleure Règle de Bois,	0 10 0
2e do.	0 5 0
Meilleur Rouet,	0 10 0
2e do.	0 5 0
Meilleure douzaine de Moyeux,	0 15 0
2e do.	0 10 0
Meilleure Baratte,	0 15 0
2e do.	0 10 0
Meilleures 4 ou 6 Portes à Panneaux,	0 15 0
2es do.	0 10 0
Meilleurs Chassis de fenêtre, 12 carreaux, pendus en cadres,	0 15 0
2e do.	0 10 0
Meilleur paquet de Bardeaux sciés,	0 10 0
2e do.	0 5 0
Meilleur do. do. fendus,	0 10 0
2e do.	0 5 0

SECTION 8.

BEAUX ARTS, ETC.

Peinture à l'huile.

Peinture Historique, sujet Canadien, Diplôme et	2 10 0
2e do.	1 0 0
Paysage, sujet Canadien, Diplôme et	2 10 0
2e do.	1 0 0

Animaux (groupés ou seuls), Diplôme et	2 10 0
2e do.	1 0 0
Portrait, Diplôme et	1 0 0
2e do.	0 15 0

En Détrempe.

Paysage, sujet Canadien, Diplôme et	2 0 0
2e do.	0 15 0
Portrait, Diplôme et	1 10 0
2e do.	0 15 0
Animaux (groupés ou seuls), Diplôme et	2 0 0
2e do.	0 15 0
Miniature, Diplôme et	1 10 0
2e do.	0 15 0
Fleurs, Diplôme et	1 0 0
2e do.	0 15 0

Pinceau et Crayon.

Portrait au Pinceau, Diplôme et	1 0 0
2e do.	0 15 0
Portrait au Crayon, Diplôme et	1 0 0
2e do.	0 15 0
Dessin au Pinceau, Diplôme et	1 0 0
2e do.	0 15 0
Dessin au Crayon, Diplôme et	1 0 0
2e do.	0 15 0
Do. Coloré au Crayon, Diplôme et	1 0 0
2e do.	0 15 0

Meilleur échantillon de Dessin Géométrique en couleurs, d'engin ou ouvrage de constructeur de moulins, Diplôme et	1 0 0
Daguerréotype, meilleure collection, l'expositeur devant avoir opéré dans le Bas-Canada pendant les 12 derniers mois, diplôme et	1 10 0
Meilleure esquisse,	1 0 0
Gravure sur Bois, diplôme et	1 0 0
Gravure sur Cuivre, diplôme et	1 0 0
Gravure sur Acier, diplôme et	1 0 0
Meilleur échantillon de Sculpture en Bois, diplôme et	1 0 0
Do. do. en Pierre, diplôme et	1 0 0
Do. do. d'ouvrage de décoration au tour, diplôme et	1 0 0
Oiseaux Empaillés,	1 0 0
2e do.	0 10 0
Cadres de Tableaux, richement Décorés,	2 10 0
2e do.	1 0 0
Composition Décorative sur Meubles,	2 0 0
2e do.	1 0 0
Moulure en Stuc,	1 0 0
2e do.	0 10 0
Verre Peint,	1 0 0
2e do.	0 10 0
Meuble le plus élégant décoré dans la composition et garanti durable,	2 10 0
Meilleur échantillon de moule de feuillage jetté en plâtre, diplôme et	1 5 0
Meilleur échantillon de moule de sujet vivant, en plâtre, diplôme et	1 5 0
Meilleur échantillon de Taille ou Sculpture en pierre pour décoration architectonique, diplôme et	1 5 0
Meilleur échantillon d'ouvrage d'ornement en bois pour décoration architectonique, diplôme et	1 5 0

SECTION 9.

DÉPARTEMENT DES DAMES.

Meilleur échantillon d'ouvrage en Mailles,	1 0 0
2e do.	0 15 0
3e do.	0 10 0
Meilleur échantillon de Réticules de Fantaisie,	0 15 0
2e do.	0 10 0
3e do.	0 7 6
Meilleure Broderie en Mousseline,	0 15 0
2e do.	0 10 0
3e do.	0 7 6
Meilleure Broderie en Soie,	0 15 0
2e do.	0 10 0
3e do.	0 7 6
Meilleure Broderie en Laine,	0 15 0
2e do.	0 10 0
3e do.	0 7 6
Meilleur échantillon d'ouvrage de laine en Relief,	0 15 0
2e do.	0 10 0
3e do.	0 7 6
Meilleur échantillon de Couvrepied Piqué en Mailles,	1 0 0
2e do.	0 15 0
3e do.	0 10 0
Meilleur échantillon de Tricotage,	1 0 0
2e do.	0 15 0
3e do.	0 10 0
Meilleur do. en Soie,	1 0 0
2e do.	0 15 0
3e do.	0 10 0
Meilleur échantillon de Tresses,	0 15 1
2e do.	0 10 0
3e do.	0 7 6
Meilleur échantillon de Fruits en Cire,	0 15 0
2e do.	0 10 0
3e do.	0 5 0
Meilleur échantillon de Fleurs en Cire,	0 15 0
2e do.	0 10 0
3e do.	0 5 0
Meilleure paire de Chaussons ou demi-Bas de Laine,	0 15 0
2e do.	0 10 0
3e do.	0 5 0
Meilleure paire de Bas de Laine,	0 10 0
2e do.	0 7 6
2e do.	0 5 0
Meilleur échantillon de Chemises de Messieurs,	0 15 0
2e do.	0 10 0
3e do.	0 5 0
Meilleure paire de Mitaines de Laine,	0 10 0
2e do.	0 7 6
3e do.	0 5 0
Meilleure paire de Gants de Laine,	0 10 0
2e do.	0 7 6
3e do.	0 5 0
Meilleur Chapeau de Paille Canadienne,	0 10 0
2e do.	0 7 6
3e do.	5 5 0
Meilleur Bonnet de Paille Canadienne,	0 10 0
2e do.	0 7 6
3e do.	0 5 0

SECTION 10.

PRIX DES SAUVAGES.

Le meilleur Canot d'Ecorce,	1 10 0
2e do.	0 10 0
Les 4 meilleurs Avirons,	0 15 0
2es do.	0 5 0
La meilleure paire de Raquettes (de grandeur ordinaire),	0 15 0
2e do.	0 5 0
La meilleure paire de Raquettes (8 pouces de longueur),	0 10 0
2e do.	0 5 0
Le meilleur Sac à Tabac travaillé avec piquans de porc-épic,	0 5 0
Meilleur Calumet de Paix,	0 15 0
2e do.	0 10 0
Meilleur Calumet de Guerre,	0 15 0
2e do.	0 10 0
Meilleur échantillon d'ouvrage en Ecorce,	1 0 0
2e do.	0 10 0
Meilleure paire de Scouliers de Chevreuil, (Moccasins,) (sans ornemens),	0 5 0
2e do.	0 3 0
Meilleure paire de Moccasins, (travaillée avec des piquans de porc-épic),	0 7 0
2e do.	0 5 0
Meilleure paire de Moccasins (travaillée avec fausses perles),	0 7 0
2e do.	0 5 0
Meilleure Corbeille à Fruits, faite par Sauvage,	0 7 6
2e do.	0 5 0
Meilleur Panier à Linge,	0 7 0
2e do.	0 5 0
Meilleur Panier Portatif,	0 7 0
2e do.	0 5 0
Meilleure demi-douzaine de Nattes,	0 10 0
2e do.	0 7 0
Tous les articles exposés par les Sauvages admis sans paiement.	

SECTION 11.

ARTICLES DIVERS.

Meilleure Carabine,	£1 0 0
2e do.	0 10 0
Meilleur modèle de Ruche,	0 10 0
2e do.	0 7 6
Vitres, de sortes,	1 0 0
Bouteilles, de sortes,	0 7 6
Potterie, 12 échantillons,	1 10 0
2e do.	0 15 0
Tuiles à égout, 12 échantillons,	1 10 0
Tuiles à paver, de sortes, do.	1 0 0
Briques, diplôme et	2 10 0
2es do.	2 5 0
Ouvrages en pierre, assortiment de 12 échantillons, diplôme et	1 10 0
Ardoises régulières, assortiment de 12 échantillons, diplôme et	1 10 0
2es do	1 0 0
Meilleur échantillon d'ouvrage de bottier,	1 0 0
2e do	0 10 0
Meilleur échantillon de souliers de caoutchouc,	1 0 0
Meilleur échantillon de fabrique de caoutchouc et autres,	1 0 0

Meilleur échantillon de manufacture de caoutchouc pour des usages autres que les précédents,	1 0 0
2e do.	0 10 0

PRIX SPECIAUX.

Le Président du Comté Local, WILLIAM WORKMAN, Ecr., offre les prix et diplômes suivants, pour l'encouragement des productions ci-dessous mentionnées.

1. Pour au modèle de la meilleure roue à eau, diplôme et . . . £6 5 0
2. Pour la meilleur plan ou modèle de construction de coupe-feux en briques, dans les étages supérieurs des bâtimens, qui demeureroient intacts, quand même les bâtimens seraient détruits par le feu, . . . 7 10 0
3. Meilleure pompe à incendie n'ayant par moins de 5½ pouces de diamètre, le critérium devant être le plus grand corps d'eau, la plus grande hauteur atteinte, avec le moindre nombre d'hommes, . . . 10 0 0
4. Meilleur engin à vapeur portatif, diplôme et . . . 2 10 0
5. Meilleur coupe-feu portatif (prix considéré) diplôme et . . . 2 10 0
6. Meilleur mode de chauffer et aérer les bâtimens, le réduisant à un usage pratique, (l'économie du combustible considérée), diplôme et . . . 2 10 0
7. Meilleur modèle de machine à Hisser ou élever, diplôme et . . . 2 10 0
8. Modèle ou plan du meilleur appareil pour mettre les gens en état de s'échapper des bâtimens en feu, diplôme et . . . 2 10 0
9. Meilleure douzaine de pelles d'acier de fonte, de manufacture Canadienne, diplôme et . . . 1 5 0
10. Meilleur échantillon de gravure sur acier, exécutée en Canada, diplôme et . . . 2 10 0

Les juges auront le privilège de pouvoir retenir, ou ne pas adjuger les prix, toutes les fois que l'article exposé ne leur paraîtra pas mériter un prix.

REGLEMENS POUR LE DEPARTEMENT AGRICOLE.

1. Il ne sera loisible à aucun individu d'inscrire plus d'un animal, ou lot d'animaux, dans la même classe.
2. Tous les animaux, ou lots d'animaux, destinés à concourir à l'Exposition, doivent être inscrits au Bureau du Secrétaire, le ou avant le 15 Septembre prochain, et toute lettre à ce sujet doit être affranchie. Pour faire l'inscription, l'expositeur doit remplir et signer la formule imprimée, Cédule A, B ou C, selon le cas, et doit l'envoyer au Secrétaire, et le Candidat recevra à son tour un billet d'admission pour ses animaux ou autres articles, au lieu de l'Exposition. On peut avoir de ces formules imprimées, en s'adressant au Secrétaire, aux Salles du Bureau d'Agriculture, No. 30, rue Notre-Dame, Montréal, ou par lettre affranchie, ou des Présidents des Sociétés d'Agriculture de Comté du Bas-Canada, qui seront chargés de les distribuer.

3. Il ne sera permis à personne de conduire une bête à cornes sur le terrain de l'Exposition, sans qu'elle soit retenue d'une manière convenable, au moyen d'une chaîne, d'une courroie ou d'une corde, de sorte que l'individu qui en aura charge les puisse conduire à l'endroit qui leur sera assigné et les y retenir, dans la Classe où elles auront été inscrites pour concours.

4. Chaque animal, ou lot, portera une étiquette ou seront écrits la Section et le numéro de la Classe dans laquelle il aura été inscrit, laquelle étiquette on pourra obtenir à la barrière d'entrée, en échange pour le billet d'admission donné par le Secrétaire pour l'animal, ou lot d'animaux, et cette étiquette sera attachée solidement à l'animal ou au lot, et y sera laissée tant qu'il demeurera dans la cour de l'Exposition.

5. Aucun animal, ou lot d'animaux, à l'exception des Etalons, ne sera retiré de la cour de l'Exposition, durant le temps assigné pour sa durée, sans le consentement par écrit des personnes qui auront la direction de l'Exposition. Toute infraction de cette règle sera perdue le prix.

6. Tous les animaux, ou lots, entreront dans la cour de l'Exposition par la porte qui leur sera assignée, et ne le pourront faire par aucune autre.

7. Aucune personne ne sera admise dans la cour de l'Exposition durant le temps que les Juges examineront les animaux ou lots, à l'exception des Directeurs et des Surveillans qui ne seront pas concurrents, et des personnes qui auront soin des animaux.

8. Un Membre du Comité de Direction, ou l'Intendant de la cour, qui ne seront pas concurrents, accompagnera chaque section de Juges-experts, pourvu de cartes sur lesquelles les prix seront imprimés, et lorsque toutes les sections des Juges auront signé leurs rapports et les auront remis au Secrétaire, ces cartes seront attachées aux animaux ou lots, et ne seront point ôtées durant l'Exposition et le Membre du Comité qui aura accompagné les Juges, et les Intendants de la cour seront responsables de la manière dont ces cartes testificatives seront attachées, et prendront garde qu'elles ne soient pas altérées et qu'on ne les dérange pas.

9. Les Membres du Comité de Direction, ou les Intendants de la cour, qui seront nommés pour accompagner chaque section de Juges, recevront du Secrétaire des formules en blanc, ou blancs de formules, pour être remplies et signées par eux, sous la direction des Juges, avec les lettres de l'animal ou du lot heureux, écrites avec de l'encre et non au crayon. Ils accompagneront les Juges, et indiqueront les différentes Sections ou Classes.

10. Les Juges feront rapport, non-seulement des animaux qui auront mérité des prix, mais encore de ceux qui en approcheront dans chaque classe, afin d'être préparés pour le cas de toute difficulté ou objection qui pourrait être faite aux adjudications. Ils mentionneront aussi les animaux qui mériteroient d'être recommandés spécialement, et signent leurs rapports et les livrent par l'entremise du Membre du Comité de Direction ou de l'Intendant de la cour qui les aura accompagnés, au Secrétaire, lesquels rapports ne pourront pas être ensuite altérés.

11. Tout concurrent qui tentera d'en imposer aux Juges, en donnant, concernant des animaux, ou autres articles, des certificats qui ne seraient pas strictement corrects dans chaque particularité, deviendra inhabile à concourir.

12. Tout article exposé pour concours doit être du cru, de la production ou de la manufacture de la Province du Canada, excepté dans la Section X, pour les Animaux et Instrumens Etrangers. Les animaux, autres que ceux exceptés ci-dessus, doivent appartenir à des personnes établies en Canada. Tous les prix à adjuger pour des articles quelconques, à l'exception des animaux vivants, doivent être aux producteurs ou fabriciens de ces articles.

13. Les Juges-experts auront instruction de retenir les prix, quand il ne paraîtra pas y avoir dans les animaux ou articles exposés, un mérite suffisant pour justifier une adjudication. De même, en l'ab-

sence de tout concours, ou de mérite extraordinaire dans les animaux ou articles exposés, il sera à la discrétion des Experts de déterminer le montant des prix à adjuger, ou de n'en pas accorder.

14. Il sera nommé pour chaque section de Bêtes à cornes, Moutons, Chevaux, Cochons, Produits Agricoles, Instrumens Aratoires et pour les Animaux et Instrumens étrangers, des Intendants, ou Surveillans, dont le devoir sera de surveiller chacun de ces départemens, de voir à ce que les animaux soient tenus sûrement dans les places assignés aux différentes classes, dans lesquelles ils auront été inscrits, et que tous les autres articles soient placés dans les endroits qui leur conviendront, et d'accompagner les Juges lorsqu'ils feront leur inspection.

15. Les Instrumens Aratoires ne seront pas admis pour l'Exposition, à moins qu'un certificat rempli d'après la formule imprimée, Cédule C, et signé par l'expositeur (ou par son agent), en la manière prescrite, n'ait été envoyé au Secrétaire avant le 15 de Septembre prochain. (On peut avoir les formules imprimées, ainsi qu'il est dit dans le Règlement No. 2). Le certificat doit mentionner le plus bas prix courant de chaque article, et chaque expositeur sera tenu de se conformer à tous les ordres qui lui seront donnés dans la cour de l'Exposition, au prix mentionné dans son certificat. Tous les instrumens admis au concours seront sujets à être, à la recommandation des Juges, éprouvés par essai fait sur le champ. Dans le cas où l'inventeur d'un Instrument Aratoire nouveau et utile désirerait l'exposer, il devra être inscrit comme nouvelle invention dans le certificat envoyé.

16. Les expositeurs de Productions des Champs doivent faire tenir des certificats réguliers, en remplissant les blancs d'une formule imprimée, Cédule D, (qu'on peut se procurer, comme il est dit dans le Règlement No. 2), et l'envoyer au Secrétaire, le ou avant le 15 de Septembre prochain.

17. Dans tous les cas où il s'élèverait quelque difficulté à l'égard du concours ou de l'adjudication des prix, ou sur tout autre sujet se rattachant à l'Exposition, le Conseil et les Officiers de l'Association décideront, et leur décision sera finale.

18. Il ne sera permis à aucun particulier d'agir comme juge, s'il est directement ou indirectement intéressé à la décision. Le quatrième jour, la liste des prix qui auront été adjugés aux concurrens heureux sera lue publiquement, à 10 heures de l'avant-midi. Immédiatement après, il sera prononcé un discours, et ensuite, il y aura un encan pour la vente d'animaux et de produits agricoles et autres, et toutes les facilités possibles seront fournies pour la transaction des affaires. Les personnes qui désireraient vendre des animaux sont priées de le mentionner au Secrétaire, en les faisant inscrire.

Formule du Certificat d'inscription d'Animaux pour l'Exposition, à remplir par l'Expositeur.

CÉDULE A.

Pour Animaux de Race et pour Croit de toutes sortes.

Je de près de dans le Comté de certifie que mon (ou ma) de la Race de à mesurer, à

l'Exposition qui doit avoir lieu dans la Ville de Montréal, les 27, 28, 29 et 30 Septembre, 1853, pour le Prix dans la Section , Classe , a été élevé ou acheté par moi de ans, à l'époque de l'Exposition, nourri pendant les quatre mois derniers, de et je m'engage à me conformer aux Réglemens établis pour la dite Exposition, tels que publiés avec la Liste des Prix. En foi de quoi, j'ai signé, le de 1853. (Signature de l'Expositeur.) S'il s'agit d'une Vache Laitière, dites quand elle a été la dernière fois, ou si elle est pleine. Aussi, s'il s'agit d'une Genisse, si elle est maintenant pleine.

CÉDULE B.

Pour Bêtes à Cornes et à Laine engraissées.

Je de près de Comté de certifie que mon Bœuf (mes Bœufs) ma Vache ou mes Moutons, selon le cas.) de la Race de qui doit (ou qui doivent) être montré, à l'Exposition de l'Association Agricole pour le Bas-Canada, dans la Ville de Montréal, les 27, 28, 29, et 30 de Septembre, 1853, pour le Prix dans la Section , Classe , a été (ou ont été) élevé pas moi, (ou acheté de selon le cas.) et aura environ ans, au temps de la Montre. Il (ou elle) a été mis (ou mise) à l'engrais et a été nourri depuis lors de et la quantité de par jour a été de En foi de quoi, j'ai signé, le de 1853. (Signature de l'Expositeur.)

CÉDULE C.

Certificat pour Produits de la Laiterie.

Je de , dans le Comté de certifie, que je tiens une Laiterie de Vache de la Race de ; que je fais lbs. de Fromage et de Beurre annuellement, que j'éleve Veaux et entretiens Pores avec les rebus, et je me propose de montrer, à l'Exposition de l'Association Agricole du Bas-Canada, qui doit avoir lieu dans la Ville de Montréal, les 27, 28, 29 et 30 de Septembre, 1853, dans la Section , Classe , des Fromages du poids de lbs. (ou de Beurre, selon le cas). En foi de quoi, j'ai signé, le de 1853. (Signature de l'Expositeur.)

Il n'est pas nécessaire qu'un Certificat pour Sucre d'Erable ou de Betterave soit dans la forme imprimée, mais seulement un avis que le Sucre doit être exposé dans la Section et la Classe numérotées dans la Liste des Prix offerts pour le Sucre.

CÉDULE D.

Productions Agricoles des Champs.

Je de près de dans le Comté de certifie que j'ai produit dont je me propose de montrer

comme vrai échantillon moyen de arpens, à l'Exposition de l'Association Agricole pour le Bas-Canada, qui doit avoir lieu dans la Ville de Montréal, les 27, 28, 29 et 30 de Septembre, 2853, à être inscrits pour concours dans la Section , Classe . Qualité du Sol. Etat de l'Egoût. Mode de Culture. Quantité de Fumier ou autres substances appliquées au sol par arpent. Froque de la Semaille. Produit estimé par arpent. En foi de quoi, j'ai signé, le de 1853. (Signature de l'Expositeur.)

CÉDULE E.

Instrumens Aratoires.

Je de dans le Comté de , certifie que je suis Fabricant , et que je désire montrer, à l'Exposition de l'Association Agricole pour le Bas-Canada, qui doit avoir lieu dans la Ville de Montréal, les 27, 28, 29 et 30 de Septembre, 1853, dans la Section , Classe , et je m'engage à me conformer aux Réglemens établis pour la dite Exposition, et tels qu'ils sont publiés avec la Liste des Prix. En foi de quoi, j'ai signé, le de 1853.

Tout autre renseignement intéressant peut être écrit sur le dos du certificat. Pour les animaux étrangers, un certificat simple, mentionnant la race et l'âge de l'animal, et sa généalogie, si elle peut être produite, et le no. de la Classe dans laquelle on se propose de la faire concourir, sera suffisant, mais ces certificats doivent être envoyés avant le 15 Septembre, 1853. Il faudra aussi que les Instrumens Aratoires étrangers soient inscrits au Bureau du Secrétaire avant le 15 Septembre, en décrivant simplement l'instrument et mentionnant le numéro de la Classe dans laquelle il doit être inscrit, avec le prix de vente de l'article, et l'engagement de se conformer aux Réglemens établis pour l'Exposition.

AVIS.

D'AUTRES Prix Spéciaux ont été promiss, mais les particularités ne peuvent pas être données dans le présent numéro du journal.

Les Prix à ajouter avec les RÉGLEMENS GÉNÉRAUX DE L'EXPOSITION, seront publiés de temps à autre, dans les Gazettes de Montréal et dans le prochain numéro du *Journal du Cultivateur*.