pérature n'est pas trop rigoureuse. Les cardons y blanchissent et s'y conservent jusqu'au printemps. Les cardons sont plus sensibles au froid que les artichauts.

VARIETES.—La variété la plus recommandable est le "cardon Puvis" qui est une variété hors ligne; ses feuilles, d'une ampleur considérable, à côtes demi pleines, sont sans épines, et la plante est d'un port si majestueux, qu'elle est un bel ornement pour le jardin.

Le "cardon plein" et celui "à feuilles d'artichaut" ont aussi les côtes épaisses et sans épines. Il faut proscrire les variétés à épines qui sont difficiles à manier, donnent moins de produits et sont plus sujettes à monter en graines.

ENTREPLANTS.—Il faut utiliser les intervalles laissés entre les jeunes cardons, en y cultivant de petits légumes, tels que radis, laitues, cerfeuil et même d'autres plus considérables, qui ne sauraient nuire, puisqu'elles sont déjà récoltées quand les cardons commencent à prendre leur développement.

CASSEMENT ET PINCEMENT

Par cassement, on entend l'opération qui consiste à enlever délicatement le bout de la racine pivotante de certaines plantes, et à donner lieu, par ce moyen, à la production d'une plus grande masse de radicelles qui contribuent le plus à la croissance des végétaux. Les végétaux, dont cette partie du système radiculaire se développe bien, et dont quelques-uns même souffriraient beaucoup, peuvent être semés dès le principe. Cependant, lorsque le relèvement a pour but de retarder la croissance, alors on y procède quel que soit le mode de semis employé. De même que le cassement provoque la multiplication des racines, de même le "pincement" arrête la croissance en longueur des parties aériennes des plantes et donne lieu à leur ramification. Le cassement des racines ne se pratique qu'au moment du repiquage; le pincement peut se faire en tout temps, mais surtout quand la végétation est en pleine activité et lors du repiquage, afin de refouler la sève, diminuer l'évaporation, et assurer d'autant mieux la reprise des plantules. Le pincement consiste à enlever, avec le pouce et l'index, des feuilles, des bourgeons, des branches ou des parties de ces organes. Le pincement s'applique aussi aux plantes à demeure dont on veut voir la souche principale acquérir plus de volume. Cette opération vient encore très à point lorsqu'il s'agit, dans les cultures retardées, d'obtenir des bourgeons ou des fruits après la saison ordinaire. On conçoit sans peine que les nouveaux bourgeons, qui se développent à la base des feuilles, produiront longtemps après les premiers bourgeons; ceux-ci doivent donc être supprimés assez tôt, et ils ne le seront que sur des sujets bien vigoureux et pour des espèces donnant facilement naissance à des bourgeons axillaires.

J. A. de WAMPE.

SUR LA PRODUCTION ET LA VENTE DES TOMATES

Par John Craig, Horticulteur
(Suite et fin)

CUEILLETTE ET EMPAQUETAGE DU FRUIT

"Fruit pour un marché rapproché." On cueille le fruit quand il est complètement coloré, en évitant soigneusement de le meurtrir. On rejette tout spécimen mal formé ou imparfait. On porte le fruit au hangar de triage et là on l'empaquette dans les paniers ou les boîtes d'expédition. Il faut placer les fruits avec le pédoncule en bas, essuyant ceux qui sont sales, et ayant soin que la couche supérieure soit bien unie. Il faut faire usage de forts paniers en planchettes minces sciées plutôt que fendues, et les recouvrir d'un couvercle solide à cadre en planchette et garni de linon.

"Empaquetage pour expédition au loin."—Si l'on veut expédier le fruit en Europe, il faut le cueillir quand il a atteint toute sa grosseur et commence à se colorer, si le transport doit avoir lieu dans des compartiments maintenus parfaitement froids. Des spécimens colorés en partie et expédiés à Liverpool, l'année dernière, dans des compartiments à glace qui laissaient à désirer, sont arrivés trop mûris. Si l'on expédie par service de fret ordinaire—et l'on peut ainsi réussir si les compartiments sont modérément frais et bien ventilés,—il faut cueillir le fruit quand il est pleinement développé mais encore vert. Il faut séparer soigneusement le fruit suivant la grosseur et suivant la couleur qu'il aura à maturité, et, par exemple, ne pas placer ensemble, dans la même caisse, des variétés de couleur écarlate et d'autres de couleur rosée.

"Dans quoi empaqueter."—Nous recommandons l'emploi de caisses en bois, ventilées, légères et solides. Une caisse des dimensions ci-après peut contenir 20 livres de tomates de grosseur moyenne en deux couches, séparées par une épaisse feuille de carton; ou bien chaque fruit est enveloppé dans un papier de soie ou du papier fin à impression, mais même dans ce cas on trouvera la feuille de carton utile. Pour empêcher le fruit de ballotter, on met par dessus une couche d'"excelsior" avant de clouer le couvercle.

On marque au fer chaud les mots "Tomates du Canada" sur les extrémités de chaque caisse, et le producteur ferait bien de placer, au dedans, son nom et son adresse imprimés sur une carte.

Dimensions extérieures de la caisse: longueur, 22 pouces; largeur, 10 pouces; profondeur, 5 pouces ½. Elle devrait avoir au milieu, une cloison transversale, et être faite de bois raboté, de bois blanc (tilleul) de préférence, avec des trous percés aux extrémités ou avec des fentes ménagées dans les coins. Une caisse semblable contiendra environ quatre douzaines de tomates de grosseur moyenne, et, une fois pleine, pèsera environ 25 livres. On peut, pour sa construction, employer des planches ayant les épaisseurs suivantes: Extrémités et cloison, ⅝ de pouce; côtés, dessus et fond, ¾ de pouce. On peut assurer la ventilation en employant, pour les côtés, des planches de largeur un peu inférieure à la profondeur de la caisse, soit 4 pouces ¾, le dessus et le fond ayant toute la largeur indiquée pour la caisse: il reste ainsi, à chaque coin, une étroite fente pour la ventilation sans que la solidité de la caisse en soit diminuée d'une manière appréciable.

VARIETES

Si l'intention est d'expédier le fruit au loin, il faut choisir des variétés à fruit de grosseur moyenne, lisse, à chair ferme. La plupart des variétés extra précoces ont la tendance à être ridées et moins lisses. Au nombre de celles, qui, d'après nos essais, ici, paraissent convenir le mieux à l'exportation, sont les suivantes: Longkeeper (Thorburn), Stone (Livingston), Favourite (Livingston), Liberty Bell, Cook's Favourite. La variété Dwarf Champion est à fruit lisse et méritant, mais n'est pas très productive.

ECHELLES ET ESCABEAUX POUR LA CUEILLETTE DES FRUITS.—Pour la cueillette des fruits, les échelles qui se soutiennent d'elles-mêmes (comme les escabelles) sont préférables aux autres, car elles ne brisent pas les branches de l'arbre ni ne blessent son écorce. La fig. 1 représente un petit escabeau à 3 pieds, simple, léger, facile à transporter d'une seule

Fig. 1.—Escabeau à 3 pieds

main, et haut d'une verge ou plus.

La fig. 2 montre un escabeau de 8 à 12 pieds de haut dont les deux supports ou jambes sont assemblés à charnière, au sommet des deux montants.

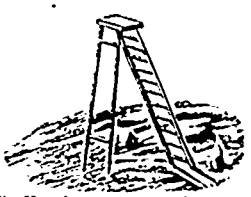

Fig. 2—Escabeau pour arbres fruitiers

de l'échelle.

On a amélioré cet escabeau en prolongeant les deux montants jusqu'à une certaine hauteur au-dessus du dernier échelon, à un point où ils se rejoignent (voir fig. 3.)

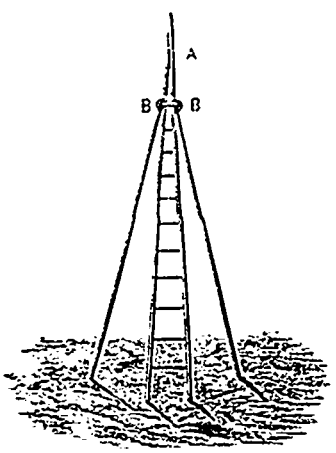

Fig. 3—Escabeau pointu

Cette escabelle pointue est facile à introduire entre les branches de l'arbre, et l'opérateur peut se tenir facilement d'une main au prolongement aigu "a." Les deux supports sont mobiles autour des points "b".

Enfin on peut aussi employer "l'échelle pliante" qui peut s'ouvrir ou se fermer avec grande facilité (voir fig. 4.) Quand l'échelle est fermée, elle a à peu près la forme d'une perche ronde, et on peut la transporter d'une main. Elle est faite en bois léger et fort, et sa construction est facile à comprendre si on examine la fig. 4.

La gravure représente l'échelle dans ses trois positions successives: ouverte, à moitié fermée et fermée complètement. A droite de la figure, on voit une section agrandie de l'échelle fermée, montrant de quelle manière les échelons se placent dans les rainures ménagées dans l'épaisseur des deux mon-

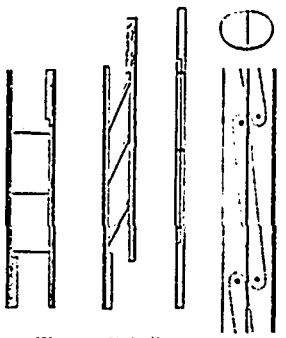

Fig. 4—Echelle pliante

tants. Au-dessus, on voit une section transversale montrant la forme demi ovale des montants. Les deux bouts de chaque échelon tournent autour de pivots ou clous ronds en fer, légèrement rivés à l'extérieur des montants. Lorsque l'échelle est ouverte, les échelons, en s'appuyant sur les épaulements réservés dans la rainure, donnent à l'ensemble la solidité et la rigidité nécessaires.

Une échelle de cette espèce est souvent très utile, parce qu'on peut l'introduire aisément dans la tête d'un arbre, comme on le ferait avec une perche ronde, et, une fois placée entre les branches, on l'ouvre sans difficulté aucune.

CONSERVATION DES FRUITS PAR LE MIEL.—Le miel conserve parfaitement les fruits: coulez du miel liquide dans un bocal rempli de fruits sains et fraîchement cueillis, abricots, pêches ou raisins, bouchez ce bocal; vous retrouverez ces fruits avec leur couleur vermeille et une saveur remarquable, après une ou deux années de conservation.

CONSERVATION DES FRUITS DANS LES JARRES EN VERRE EN VUE DES EXPOSITIONS.—"Par le sublimé corrosif:" Le sublimé corrosif, qui est malheureusement un violent poison, est employé dans la proportion de 1½ once dans un gallon d'eau pure. On y ajoute un peu de glycérine, puis on verse ce liquide sur les fruits placés en jarres que l'on ferme avec soin. Les fruits s'y conservent bien, mais cependant leur couleur s'y altère parfois.

A tous les points de vue, il est préférable d'employer, au lieu de sublimé corrosif, le nouveau conservateur que l'on appelle formaline.

"Par la formaline:"—La formaline à l'état liquide se vend environ $1.00 la livre chez les principaux marchands droguistes. On en emploie environ 3 onces par gallon d'eau. Les fruits s'y conservent très bien, mais, pour ceux dont la peau est délicate et tend à se gercer, on a soin d'y ajouter un peu de glycérine.

Il va sans dire que les fruits ainsi conservés ne peuvent être dégustés en aucune manière, et qu'on ne peut les apprécier que sur leur apparence.

TAILLE DU MELON.—La taille rationnelle des melons est la suivante: pincer la tige primitive au-dessus de la deuxième feuille, puis laisser développer les deux bras qui en résultent jusqu'à la sixième feuille. Tailler en-