

miellifère elle permet de recueillir les récoltes les plus copieuses. Elle est aussi favorablement appréciée en France, où de nombreuses expériences tentées sur les raves et pratiquées sur les soies de la *Revue Internationale*, journal apicole très répandu et écouté, ont démontré son excellence pour la culture intensive et rémunérative des abeilles. Parlons maintenant de l'industrie de la cire gaufrée, dans laquelle Ch. Daudant a fait ses débuts en 1878, l'un des premiers aux États-Unis. Il s'installa d'abord modestement, mais s'étant appliqué à faire très bien, sa réputation s'étendit et son débit de cire prit un accroissement rapide. La fabrication, qui se chiffre par 500 puis 2000 livres dans les premières années était en 1886 de 70,000 livres, en 1887 de 67,000 livres, en 1888, très mauvaise année pour le miel, elle se restreignit à 33,000 lb. pour remonter à 60,000 lb. en 1889 et atteindre 84,000 lb. en 1890. A l'heure qu'il est le maître jouit au milieu de ses enfants et petits enfants du fruit de son travail intelligent et de ses efforts persévérants. Ses cheveux blancs sont entourés de l'estime générale et d'une reconnaissance bien méritée pour les services qu'il a rendus à l'apiculture près de lui et au loin.

CHARLES PÉLOQUIN,  
Apiculteur pratique,  
St-Hyacinthe.

## Arboriculture et Horticulture.

### Ecole d'Arboriculture

(Sous le patronage du gouvernement de la Province)

A  
L'ÉTABLISSEMENT DES

### Révérands Pères Trappistes

DE NOTRE-DAME DU LAO, O.K.A.

AVIS.

Enseignement de la greffe, de la culture et de la taille des arbres fruitiers en général.

Indication des soins à prendre et des remèdes à appliquer pour préserver les arbres des insectes et des autres dangers : Instruments et médicaments nécessaires à cette fin, et la manière de s'en servir, etc., etc.

On y enseigne aussi la fabrication du cidre et des vins.

Pour admission, s'adresser sur les lieux ou par lettre au

Rév. Père Supérieur.

### ARBORICULTURE FRUITIÈRE.

Aux cultivateurs de fruits de l'est de la province de Québec.

La Société pomologique et d'arboriculture de la province de Québec, a tenu sa dernière convention d'été, à Knowlton, comté de Bromar, dans le cours du mois d'août dernier. Les lecteurs du *Journal d'Agriculture* ont pu juger par le compte rendu qui a été donné, dans le dernier numéro du journal, combien cette convention a été intéressante. Parmi les sujets qui y ont été discutés, l'un des plus importants a été celui de l'avenir réservé à l'arboriculture fruitière dans l'est de la province de Québec. Il a été démontré

que bien des fruits qui sont mûrs en août et septembre dans l'ouest de la province ne le sont qu'en septembre et en octobre dans l'est.

Autrefois, un préjugé, basé sur des faits mal représentés, faisait croire qu'en bas de Trois-Rivières et de Sorol la culture des fruits, comme succès, n'était qu'un très-aléatoire. Aujourd'hui, ce préjugé tombe, car beaucoup des fruits croissant dans l'ouest, mûrissent aussi à la perfection dans l'est, avec ces doux différences que, premièrement quelques-uns mûrissent plus tard d'un mois environ dans l'est, et secondement, d'autres, au lieu d'être à l'est des fruits d'été et d'automne, y sont des fruits d'automne et d'hiver hâtifs, ou au lieu d'y être des fruits hâtifs y sont d'hiver tardifs. Par exemple, il est prouvé que les pommes Duchesse et Astracan rouge, mûres en août à Knowlton, ne le sont qu'en septembre à St-Roch des Aulnaies, comté de l'Islet et à St-Denis de Kamouraska. De même les prunes Lombardo et Shropshire Dawson mûres à la fin d'août et au commencement de septembre à l'ouest ne le sont qu'à la fin de septembre et au commencement d'octobre à l'est. La cerise de France est finie depuis longtemps à Montréal lorsqu'elle commence à mûrir à la mi-juillet à Kamouraska. Il y a longtemps que les fraises sont passées dans l'ouest lorsque la Sharpless est en plein rapport, en juillet, chez nous. La Fameuse qui ne dure que rarement jusqu'à la fin de janvier dans la région de Montréal se conserve jusqu'au mois de mars en bas de Québec, et la Turgfield, prune russe, qui est d'hiver hâtif à l'ouest, est la prune qui se garde le plus longtemps dans l'est.

Il découle de ces observations que l'est de la province de Québec, si l'on se livre en grand à la culture de certains fruits, sera à même de fournir ces fruits aux marchés de l'ouest, non comme primeurs, mais comme ressources pour prolonger la saison de fruits aussi sains et aussi appréciés que le sont les fraises, les prunes Astracan et Duchesse, etc., et de fournir en mars des pommes aussi riches que la Fameuse, à une saison où cette dernière est complètement disparue des marchés.

Il y a donc là une sérieuse question à étudier, et c'est dans le but de permettre aux cultivateurs de fruits de l'est de la province de Québec de l'approfondir que le bureau de direction de la société pomologique de la province de Québec a décidé de tenir la prochaine convention d'hiver à Québec, au lieu de la tenir dans la ville de St-Jean, comme la chose avait été préalablement décidée. Pendant la prochaine session du parlement local, une invitation sera faite au public d'assister à cette convention.

En ma qualité de directeur de la société pomologique, pour le district de Québec, j'attire l'attention de tous ceux qui s'intéressent à la culture des fruits, sur l'importance qu'il y a pour eux de venir en grand nombre assister à cette réunion, et surtout de se conserver, dès à présent, pour les apporter alors avec eux, des échantillons des beaux fruits que l'on récolte déjà en si grand nombre de variétés dans l'est de notre province. Si chacun veut se donner la main, nous pouvons avoir à montrer à cette réunion pomologique de Québec, au moins une quarantaine de variétés de pommes, et nous pouvons aussi y démontrer que la culture de pas moins de douze variétés de prunes et de huit variétés de cerises, sans compter plusieurs variétés de fraises et de petits fruits se cultivent avec grand succès en bas de Québec.

Si tous nos cultivateurs de fruits veulent s'en donner la peine, apporter

avec eux les fruits de leurs vergers, les notes de leur culture fruitière, et le résultat de leurs essais, nous sommes sûrs de voir s'ouvrir pour nous un horizon nouveau dans le commerce des fruits.

J. C. CHAPUIS.

Saint-Denis de Kamouraska.

18 septembre, 1894.

### CONSERVATION DES FRUITS.

Quelles sont les parties des bâtiments d'une ferme qui conviennent le mieux pour conserver des pommes à couteau jusqu'à la fin de l'hiver, et quels soins spéciaux faut-il donner à ces fruits ?

A l'intérieur d'un fruit, le sucre qui s'y trouve se transforme en alcool; l'odeur vineuse qui se dégage d'un fruitier nous le prouve. A cette fermentation alcoolique succède une fermentation putride, lorsque le fruit a atteint son degré de maximum de maturité. Pour conserver un fruit le plus longtemps possible, il faut donc ralentir la fermentation alcoolique, afin d'éloigner le moment où commencerait sa décomposition.

L'air, l'humidité, la chaleur et la lumière favorisent la fermentation, il ne faut donc, aux fruits à conserver, ces éléments que dans les proportions voulues pour que la maturité s'accomplisse lentement.

1. L'atmosphère du local où l'on conserve les fruits ne doit pas être renouvelée. L'acide carbonique qui se dégage des fruits, se trouvant ainsi conservé, ralentit la fermentation.

2. La température du local doit varier le moins possible et se maintenir entre 40° et 46° F. Si la température était trop basse, la fermentation serait complètement arrêtée; si elle était trop haute, les fruits mûriraient ou fermenteraient trop rapidement; et enfin, si elle était trop variable, les tissus des fruits étant alternativement contractés et dilatés, la fermentation serait accélérée.

3. L'atmosphère du local doit être plutôt sèche qu'humide. L'humidité favorise le développement des moisissures.

Dans les fruitiers, on enlève la surabondance d'humidité, en y plaçant du chlorure de calcium et non de la chaux, car cette dernière absorbe en plus de l'humidité, l'acide carbonique qui doit être conservé. On a soin cependant de ne pas trop desécher l'atmosphère, car les fruits se rideraient.

4. La lumière ne doit pas pénétrer dans le local où l'on conserve les fruits, car elle accélère la fermentation.

Dans une ferme, il n'y a guère que les celliers ou les caves sèches où l'on puisse trouver ces conditions réunies. Il faut donc choisir un cellier exempt d'humidité, exposé au nord, car c'est à cette exposition que la température est le moins variable; fermer avec des linges ou de la paille ses ouvertures, afin d'empêcher le renouvellement de l'air et la pénétration de la lumière. Si l'on craint un trop grand abaissement de température, il faut bien capitonner les portes et fenêtres. Puis, après avoir placé sur le sol une couche de paille de 2½ à 3 pouces d'épaisseur, on y dépose les pommes en tas.

Lorsque la surface du cellier n'est pas assez grande pour qu'on puisse y disposer toutes les pommes en tas ayant la forme d'un cône très évasé (la hauteur ne doit pas dépasser un pied huit pouces), on établit, le long des murs, des étagères.

Les étagères sont formées de tablettes fixées dans le mur, tous les 20 pouces de hauteur. Chaque tablette

est muni d'un rebord de 4 pouces environ et son fond doit être à jour, c'est-à-dire constitué par des lattes non jointives.

Sur chaque tablette, on place une couche de 10 à 12 pouces de pommes. Puis, tous les mois environ, on vient remanier les fruits afin d'enlever ceux qui commencent à se décomposer. Lorsqu'on pénètre dans le cellier, si ses ouvertures sont bien closes, il est prudent de tenir à la main une chandelle allumée; si il y a trop d'acide carbonique, la chandelle s'éteint, alors on doit aérer avant d'y pénétrer pour éviter toute cause d'asphyxie.

Au moment de placer les pommes dans le cellier, il faut bien les trier, enlever celles qui ont été meurtries lors de la récolte, chaque partie des tissus contusionnés devient promptement le siège d'une décomposition; il faut rejeter toutes celles qui présentent déjà des points en décomposition, car elles faciliteraient la pourriture de leurs voisines, et enfin on ne doit chercher à conserver jusqu'à la fin de l'hiver que les pommes tardives.

J. NANOT.

### CULTURE DES ASPERGES.

Pour répondre aux nombreuses questions que l'on nous pose chaque jour sur la culture des asperges, nous insérons les notes suivantes, espérant que par la voie du *Journal d'Agriculture*, elles serviront à détruire cette fausse impression répandue dans le public agricole: que cette culture est difficile, demandant un terrain exceptionnel et exige des soins minutieux et continus.

L'asperge est non seulement le meilleur et le plus sain des légumes, mais elle se cultive très facilement et rapporte un bénéfice considérable sur le marché.

Achats des Griffes.—On peut la semer ou la planter. Ce dernier mode est préférable, si l'on est certain que celui qui vend les griffes est honnête et parfaitement au courant de cette partie de l'horticulture. On appelle griffes, les racines des asperges, à raison de leur forme particulière. De l'achat de ces griffes dépend en grande partie le succès du cultivateur, il faut donc choisir les meilleurs débitants.

Préparation du terrain.—L'asperge demande une terre calcaire de consistance moyenne, plutôt légère que forte et exempte d'humidité surabondante. D'abord avec un engrais suffisamment additionné d'une manière calcaire quelconque on peut obtenir des asperges dans tous les sols, pourvu qu'ils soient sains. Si le sol est trop compact, il est utile de lui donner un labour avant les gelées, on l'abandonne ainsi tout l'hiver et au printemps on répand l'amendement en exécutant un labour à fer de bêche. Il faut donner toute son attention à enlever les roches parce qu'elles nuiraient à la croissance des asperges.

Plantation.—Le terrain labouré et bien nivelé, on plante des piquets à 4 pieds de distance chacun, sur toute la longueur de l'une des faces du terrain, puis on ouvre une tranchée de 8 pouces de profondeur et de 18 pouces de largeur, à partir des piquets jusqu'à l'extrémité opposée, on y jette du fumier à demi consommé, environ deux pouces d'épaisseur, que l'on amalgame avec la terre de la tranchée, puis on jalonne avec de petites blanches de 4 en 4 pieds devant les endroits où l'on doit planter les griffes, en déposant à chaque jalon 1 ou 2 poignées d'engrais.

Ce travail terminé, on forme avec les mains, aux endroits jalonnés, une