

édon (1) se nourrit entièrement d'insectes et de leurs larves; et comme la mésange à tête noire (2), est sans contredit utile; le jaseur de Bohême (3) n'est jamais nuisible aux fruits, et le lanier (4) est un ennemi du cultivateur en détruisant les petits oiseaux insectivores; le Geai (5) et le Hibou sont nuisibles pour la même raison; la Corneille se nourrit en grande partie de grain.

Recette pour conserver les Pommes, les Œufs, etc.

J'ai fait la connaissance, à l'exposition d'horticulture de Montréal, de monsieur Henry Bryant, de St-Albans, horticulteur distingué, qui m'a fait part d'une recette infailible, d'après son expérience de plusieurs années, pour conserver les pommes, les œufs, etc. Voici sa méthode. Il met au fond du baril dans lequel il doit emballer ses fruits, une couche de deux pouces, environ, de plâtre commun, celui employé ordinairement dans la culture, bien pulvérisé. Sur cette couche de plâtre, il met un rang de pommes, dont chacune a préalablement été enveloppée d'une feuille de papier et qu'il isole les unes des autres avec du plâtre mis entre les espaces qui les séparent. Sur ce premier rang de pommes, il met une seconde couche de plâtre, puis une autre de pommes, jusqu'à ce que le baril soit à peu près plein, et il achève de le remplir par une dernière couche de plâtre. Lorsqu'on retire des pommes du baril, il faut avoir soin de rétablir la couche de plâtre du dessus bien uniformément. Monsieur Bryant m'a montré des pommes, de la variété appelée "Jonathan," qu'il a mises dans le plâtre en octobre, soixante et dix neuf, et qu'il en a sorti au milieu de septembre cette année, aussi belles, aussi fermes, et surtout, aussi fraîches que si elles venaient d'être cueillies à l'arbre. Il dit que, d'après ce procédé, les pommes se conservent parfaitement jusqu'au mois de juin, que, à partir de ce mois jusqu'au mois de septembre quelques unes se détériorent, mais, qu'à partir de septembre jusqu'à Noël, elles restent toutes intactes, ce qui permet de les garder quatorze mois au besoin. Monsieur Bryant, qui a des vergers considérables, conserve ses fruits par ce moyen, pour ne les mettre sur le marché qu'au printemps, et est amplement rémunéré de ce que cela lui coûte, par le haut prix qu'il retire de ses fruits lorsque le marché en est à peu près dépourvu. Cette méthode mérite l'attention de nos arboriculteurs. Les œufs se conservent pendant tout l'hiver par la même méthode, d'après l'expérience de monsieur Bryant.

J. C. C.

Recolte et encavement des Racines, Choux, etc.

Lorsque mes lecteurs liront cet article, le temps sera arrivé de recueillir et d'encaver les racines, telles que navets, betteraves, carottes, céleri, et les choux, etc. La fin d'octobre est l'époque où se fait cette récolte. On doit choisir, autant que possible, une journée de soleil, et un moment où la terre de la surface est sèche. Pour les racines cultivées en grand, un des meilleurs moyens d'aller vite en besogne pour l'arrachage, sans détériorer les racines, est de faire un trait de charrue profond le long du sillon, en passant aussi près que possible des racines sans les toucher. Ensuite elles s'arrachent facilement, sans se briser. Dans le potager, une bêche enfoncée perpendiculairement le long de la racine, où une houe à dent, sont les meilleurs instruments à employer. Une fois les racines arrachées, on en coupe les feuilles auprès du collet, et on les laisse sur le terrain pour qu'elles se séchent, et que la terre qui y adhère s'en détache. Puis on les entre dans une cave obscure, ni trop fraîche, ce qui ferait pourrir les racines, ni trop chaude, ce qui les ferait germer.

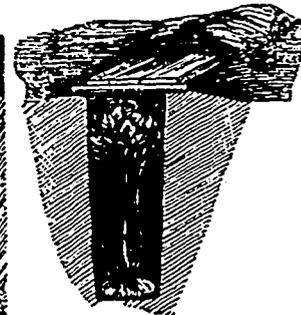
- (1) *Troglodytes ædon*, Vieillot.
- (2) *Parus atricapillus*, Linné.
- (3) *Ampelis garrulus*, Linné.
- (4) *Collyrio borealis*, Baird.
- (5) *Cyanura cristata*, Swains.

Pour les choux, on les coupe à ras de terre, on les laisse sécher, s'ils sont humides, et on les entre dans une cave ayant la même température que celles des racines. Là où on les récolte en grande quantité, on peut simplement les mettre en tas sur un terrain sec, et les y laisser tout l'hiver. Ils gèlent, et si on ne les laisse pas dégeler trop longtemps avant de les faire consommer, ils sont tout aussi bons que s'ils n'avaient pas gelé.

Le céleri se conserve de plusieurs manières. Pour ceux qui n'en ont qu'une petite provision, je conseille de planter aussi serrées que possible les racines jusqu'à la hauteur des feuilles, dont on ne laisse saillir que l'extrémité, dans des boîtes de sable sec, ou bien dans le sol de la cave même, là où la cave est bien sèche. Il se conserve assez bien par ce moyen jusqu'au milieu de l'hiver. Pour les personnes qui le cultivent en grand et qui veulent en conserver jusqu'au printemps, voici une excellente méthode. Vous choisissez un terrain bien sec et d'où l'eau s'écoule facilement, (l'important est qu'elle n'y puisse y séjourner.) Vous y creusez une tranchée (voir gravure 1) de pas plus de dix pouces de largeur sur une profondeur égale à la longueur de vos plants de céleri mesurés du bas de la racine au sommet de la tige c'est-à-dire que si votre céleri a dix-huit pouces vous faites votre tranchée de dix-huit pouces de profondeur. Vous lui donnez une longueur proportionnée au nombre de pieds que vous avez à y mettre. Vous y placez vos



Grav. 1.



Grav. 2.

pieds debout aussi près les uns des autres que vous le pouvez, sans les écraser ni briser les feuilles. Ensuite, vous mettez en travers de la fosse, de six en six pieds de petites traverses comme celles que l'on voit dans la gravure 2, et vous posez sur ces traverses, des planches de six pieds de long, que vous recouvrez de paille ou de feuilles sèches dont vous mettez environ dix huit pouces d'épais, et que vous recouvrez ensuite de quelques pouces de terre, afin d'empêcher qu'elles ne soient enlevées par le vent. Vos plantes seront ainsi parfaitement à l'abri de la gelée. Lorsque vous avez besoin de prendre du céleri, vous découvrez la tranchée, sur la longueur d'une planche, en retirez le céleri et remplissez le vide que vous avez fait, afin que le froid n'atteigne pas le reste.

Pour conserver le poireau, vous en retranchez le plus gros des racines et le sommet des feuilles, et vous le plantez comme le céleri dans des boîtes contenant du sable sec, vous placez ces boîtes dans un endroit un peu éclairé dans la cave, et vous arrosez légèrement deux ou trois fois durant l'hiver J. C. C.

Le parterre, le potager et le verger en octobre.

Quoique les parterres soient maintenant dépouillés de leur parure, il ne faut pas pour cela les négliger. Ils demandent encore certains soins avant qu'ils soient recouverts par leur manteau d'hiver. La plupart des plantes qui passent l'hiver au dehors, demandent, dans notre climat rigoureux, une couverture pour les protéger des atteintes de nos vents froids. Tels sont certains rosiers hybrides, et la plupart des lia. Je conseille donc fortement de recouvrir toute la surface du parterre d'une couche de sept à huit pouces de bon terreau, après