

sont en jeu et qu'il dépend beaucoup d'eux que la prochaine saison leur soit profitable ou non.

Monsieur le Rédacteur,

Je reçois de M. Grant, un câble qui explique la situation du fromage de l'autre côté de l'eau et qui paraît d'une importance capitale pour les producteurs de lait du pays relativement à la fabrication printanière du *fodder cheese*.

Il suffit de rappeler aux fermiers que l'encombrement du marché du fromage au commencement de la saison de 1896 pour qu'ils se rendent entièrement compte que les prix qui sont descendus si bas, auraient baissé davantage encore n'eussent été les pressants appels des négociants en fromage prévenant les fromagers contre la fabrication du fromage de foin et la réponse à cet appel par les fromagers qui se sont abstenus de fabriquer ce fromage.

Actuellement, les fromagers paraissent généralement disposés à commencer la fabrication de printemps aussi tôt que possible et il est vraiment nécessaire de les aviser que ce serait justement détruire le bien acquis l'an dernier lorsqu'ils ont diminué la fabrication du *fodder* au printemps et en automne 1896. Le bon effet s'en est fait ressentir dans les prix réalisés pour la fabrication d'automne.

J'insi te auprès des fabricants pour qu'ils suivent l'avis que M. Grant donne dans son câble, car sa position le met en mesure de connaître l'état du marché de l'autre côté; il ne donnerait certainement pas cet avis sans un très sérieux motif et j'ai confiance que si nos fermiers veulent considérer attentivement la question, il leur faudra admettre que le conseil est bon et vrai.

Votre dévoué,

ALEX. W. GRANT,
Par O. S. Oxtou.

Traduction du câble envoyé de Liverpool par M. Grant :

Avisez tous les fabricants de fromage du pays de ne pas ouvrir leurs fabriques avant le 1^{er} mai. Le fromage de foin canadien est offert par milliers de boîtes sur le marché anglais pour livraison future à un prix équivalent à sept cent, à Montréal, ce qui démoralise grandement le commerce.

Les plus grands négociants anglais en fromage forment une combinaison pour ne pas acheter de *fodder cheese* à quel que prix que ce soit. Si les fermiers persistent à vouloir fabriquer du *fodder* ils ruineront le prix du fromage d'herbe verte et détruiront la confiance du marché pour l'avenir.

Les approvisionnements en Angleterre du fromage d'automne, dans ces conditions de la consommation actuelle sont suffisants pour le commerce jusqu'au 1^{er} juillet.

Il s'importe des Etats-Unis contrairement à la loi, du *filled cheese*, il est sous double enveloppe et la marque est salée de manière à se soustraire aux règlements du département du revenu.

"GRANT"

Hautement recommandés par les juges aux Expositions Universelles et par les chimistes pour leur pureté. La Bière et le Porter de Labatt, de London.

SUR LA PRODUCTION ET LA VENTE DES TOMATES

Par JOHN CRAIG, *Horticulteur*.

La possibilité d'un débouché avantageux en Angleterre pour les tomates du Canada a éveillé chez les jardiniers et les horticulteurs pratiques le désir de savoir quelles sont les meilleures méthodes de culture de la tomate, et quelles sont les meilleures variétés à choisir dans ce but spécial. Nous avons préparé les notes qui suivent afin de répondre brièvement à ces questions.

PRODUCTION DES PLANTS

La saison d'été dans les provinces d'Ontario et de Québec n'est pas assez longue pour que l'on puisse y produire avantageusement les tomates à moins qu'on ne sème la graine de bonne heure au printemps soit dans une serre, soit sur couche chaude ou dans des caisses.

Sol pour caisse à sémis.—Il ne faut pas que le sol soit trop gras. Une terre franche (*loam*) meuble de bonne qualité à laquelle on a ajouté un cinquième de sable, produira des plantes plus robustes et plus saines que le terreau de feuilles que l'on voit fréquemment dans les coffres des châssis.

Sémis dans une serre.—Quand on a une serre à sa disposition, on peut exécuter le sémis vers le milieu de mars, ou un mois plus tôt si l'on veut produire des fruits pour le marché de l'endroit. Une température élevée, de 65 à 70 degrés pendant la nuit et de 80 à 85 degrés pendant le jour, donnera des plantes de forte taille, succulentes, mais délicates. Une température trop basse donnera des plantes grêles et faibles. Il faut éviter ces deux extrêmes. En raison de la nature de la plante, mieux vaut un peu trop chaud que trop froid. On sème clair et en lignes espacées de 6 pouces, puis on foule fermement le sol sur les lignes.

Il faut repiquer les plants au moins deux fois avant de les mettre en pleine terre. Ce traitement donne des plantes robustes et vigoureuses. Le premier repiquage doit se faire peu après l'apparition des vraies feuilles dans des caisses peu profondes en les espaçant de 3 pouces en tous sens. Lorsque les plants commencent à être trop serrés, on les enlève de ces caisses et les repique en couche chaude, en les espaçant de 6 à 8 pouces ou davantage en tous sens, suivant leur développement. Vers le milieu de mai si la saison est tardive, ou à la fin de mai (dans ce district-ci), les

plants seront forts et robustes et prêts à repiquer en pleine terre. Dans le but de les endurcir, il est bon quelque temps avant ce repiquage de ne point mettre sur les couches les châssis ou autres abris dont on faisait usage.

Sémis sur couche chaude.—Lorsqu'on sème immédiatement sur couche chaude, il faut le faire au commencement d'avril. C'est la méthode à employer quand on veut avoir un nombre considérable de plantes. La chaleur doit être forte, régulière, telle que celle qu'on obtient d'une couche de fumier de cheval épaisse de deux pieds. Lorsque la température s'est abaissée jusqu'à 75 degrés, on sème dans 4 ou 5 pouces de terre. Il faut préparer d'autres couches pour recevoir les jeunes plants quand on les enlève des lignes de sémis. On repique deux fois si possible avant de planter dans le champ.

Sémis dans des caisses.—On peut obtenir d'assez bonnes plantes dans des caisses ou des pots à fleurs placés dans des chambres bien éclairées; mais par suite de fluctuations de température dans une maison d'habitation et du peu de lumière, elles sont souvent mal nourries et faibles. Les remarques ci-dessus sur les repiquages s'appliquent également aux plants obtenus de sémis dans la serre, sur couche chaude ou dans une maison d'habitation.

CULTURE EN CHAMP.

Sol.—On perd beaucoup à planter les tomates dans un sol pauvre. Il est vrai qu'un sol chaud et un peu léger produit des plantes plus fortes et des fruits plus précoces qu'une argile forte, mais on n'obtiendra jamais une grosse récolte de tomates lisses et bien formées à moins que le sol ne soit passablement bien engraisé. Les sols pauvres produiront des tomates précoces mais petites et souvent très ridées. Ce sont les terres sablo-argileuses ou argilo-sableuses légères bien drainées et bien fumées, qui donnent les meilleurs résultats.

Préparation du sol.—On laboure profondément en automne. Au printemps on applique de 20 à 30 tonnes de fumier à l'acre, laboure de nouveau et herse soigneusement deux ou trois semaines avant d'ensemencer. On herse de nouveau juste avant de marquer les lignes, afin de détruire la première pousse de mauvaises herbes.

Espacement.—Il vaut mieux espacer les plantes de 5 pieds sur 3 que de 4 pieds sur 4, car la plus grande