Produisons nos semences

(Notes des Fermes Expérimentales.)

VALEUR DE LA SEMENCE PRODUITE CHEZ-NOUS

Beaucoup de gens au Canada conservent tous les ans des graines de légumes et trouvent profit à le faire. Cette semence récoltée sur place germe souvent mieux que la semence achetée; en tous cas, elle reproduit plus sûrement la sorte, la variété ou l'espèce que l'on désire. Beaucoup de maraîchers ont leur propre espèce de tomates, de melons, de fèves, de pois, de maïs, etc. Mais ce sont là des plantes annuelles qui donnent leur semence l'année même de la plantation. D'autres plantes comme les betteraves, carottes, céleri, choux, oignons, panais, etc., ne mûrissent qu'au bout de deux ans, et ceux qui recueillent leur graine sont encore rares. Elle se récolte, cependant, tout aussi bien que celle des légumes annuels.

Cette production au pays même, avantageuse en tout temps, est aujourd'hui indispensable. Nous ne pouvons plus compter en effet sur la régularité des approvisionnements européens, qui nous ont fourni jusqu'ici la plupart de nos graines potagères, annuelles ou bisannuelles. Nous sommes obligés de nous suffire à nous-mêmes. Du reste nous aurions tout intérêt à le faire, tant pour l'argent que nous économiserons que pour la satisfaction que l'on éprouve à produire sa semence et à savoir qu'on l'aura lorsqu'on en aura besoin. Les sociétés d'horticulture et les sociétés de terrains vacants pourraient offrir des prix pour encourager la production de graine à domicile, pendant cette disette.

Cette culture a été l'objet d'une attention toute spéciale à la ferme expérimentale d'Ottawa en 1915, 1916 et 1917, et bien des renseignements utiles ont été recueillis. Ces renseignements nous permettent de faire en toute confiance les recommandations suivantes, dans l'entière assurance que le cultivateur qui les suivra à la lettre sera amplement rémunéré de son temps et de sa peine. Nous ne prétendons pas que l'on obtiendra d'aussi bons résultats qu'avec des semences soigneusement sélectionnées; nous ne recommandons pas non plus de continuer à produire ces semences sans sélection d'une année à l'autre, mais tant que l'incertitude actuelle relativement aux approvisionnements, subsistera, il semble que le jardinier fera bien de produire lui-même ses semences.

DIRECTIONS GÉNÉRALES POUR LA CULTURE DES GRAINES DE LÉGUMES BISANNUELS

Le sol d'un jardin ordinaire ou d'un terrain vacant convient très bien. Sans doute, c'est sur un sol fertile et en bon état que l'on obtiendra les meilleurs résultats, mais il n'est pas indispensable cependant d'avoir un genre spécial de sol ou d'engrais.

Après la transplantation, binez fréquemment et désherbez pour entretenir des conditions aussi favorables à la pousse que possible. Tuteurez les choux, le céleri et les autres plantes de ce genre, exposées à se rompre, et attachez-les au tuteur. Pour se développer, les plantes de betterave, choux, carottes,

panais et navets exigent de 2 x 3 à 3 x 3 pieds, le céleri environ 1 x 3 pieds et les oignons environ 6 pouces par 2 à 3 pieds. Une rangée de plantes porte graines, disposées en travers de l'extrémité d'un lot de vingt-cinq pieds ne prend que peu de place et donne plus de grain qu'il n'en faut pour au moins sept différentes sortes de légumes. Les panais et les carottes font les plantes les plus robustes; on peut donc les planter à chaque extrémité de la rangée de la façon suivante: 2 panais, 2 navets, chacun à deux pieds d'espacement; 3 plantes de céleri, à un pied d'espacement; 5 oignons, à 6 pouces d'écartement; 2 choux, 2 carottes, à deux pieds d'espacement. Entre cette rangée de plantes porte-graines et la première rangée de légumes, il doit y avoir environ trois pieds d'espace.

Dès que la graine est prête, récoltez, séchez et nettoyez sans attendre; le plus tôt sera mieux. Assurez-vous que l'air circule librement autour des gousses ou capsules mises à sécher pour que celles-ci ne moisissent pas. Une fois la semence nettoyée, mettez-la dans des sacs ou enveloppes de papier, et gardez-la dans un endroit sec jusqu'au printemps. Les souris sont très friandes de certaines sortes de semences; mettez donc celles-ci à l'abri.

Le tableau suivant contient trois renseignements: (1) la production probable par plante des différentes espèces, (2) la quantité approximative de graines par once et (3) la quantité de graines nécessaire pour une rangée de cent pieds. Comme on est parfois obligé de refaire les semis, nous indiquons une quantité suffisante pour deux semis. Les chiffres sont basés sur les résultats obtenus à la ferme expérimentale d'Ottawa.

Sortes de légumes.	Production par plante, onces.	Nombre approximatif de graines par once.	Quantité de graines généralement recommandée pour une rangée de 100 pieds.
Betteraves.	2 1/2 à 5 1/2	1,500 à 1,000	2 à 3 onces.
Choux.	2 à 5	7,500 à 8,500	75 plants.
Carottes.	1 1/2 à 2 1/2	22,000	1/2 à 1 once.
Céleri.	1 à 2 1/2	70,000	250 plants.
Oignons.	1/4 à 1/2	7,000 à 10,000	1/2 à 1 once.
Panais.	2 à 4	5,000 à 7,000	
Navets.	5 à 9	13,000	1/2 once.

Betteraves.—Une bonne betterave produit plus de graine qu'il n'est nécessaire pour un terrain vacant ou un jardin de ville. Avant que le stock d'hiver ne soit épuisé, choisissez deux racines bien formées, au cas où un accident pourrait arriver à l'une d'elles. Serrez-les jusqu'au printemps, assurez-vous que la betterave a une belle couleur foncée en enlevant un petit morceau. Lorsque le sol est prêt, plantez-y la betterave profondément de façon à ce que le collet soit légèrement au-dessous de la surface. Elle émettra bientôt des tiges florifères; lorsque la plante est bien développée liez ses tiges, sans les serrer, à un tuteur pour éviter qu'elles se rompent. La majeure partie de la graine mûrit à la fois. Lorsque la graine commence à brunir et avant qu'elle soit tout à fait mûre, coupez la plante et suspendez-la pendant quelques jours pour qu'elle sèche parfaitement, puis, avec un léger bâton, battez la graine, nettoyez-la en soufflant et conservez-la sèche jusqu'au printemps.

Choux.—Une pomme de chou produit bien assez de graine pour l'étendue généralement consacrée à la culture de ce légume. Conservez deux pommes fermes, et dès que le sol est prêt, plantez-les en les enfouissant jusqu'au tiers de leur hauteur, et fendez au couteau le sommet de la pomme, pour faciliter la sortie des tiges porte-graines. Ces tiges sortiront en peu de temps et bientôt la plante sera en fleurs, des siliques se formeront et la graine se développera. Il faut planter au moins deux choux, car il faut que les fleurs de l'un d'eux se croisent avec les fleurs de l'autre pour que les siliques des deux puissent se remplir. Ce croisement est fait par les insectes. Il vaut mieux planter le chou entier avec sa racine; la pomme du chou est ainsi moins exposée à pourrir. Le chou repose simplement sur le sol, car on ne plante que la racine. On peut aussi obtenir de la bonne graine du trognon ou de la racine seule après que la pomme est enlevée, mais cette méthode n'est pas à recommander. Lorsqu'on ne cultive qu'une petite quantité de graine, on peut couper les premières siliques qui mûrissent à mesure qu'elles jaunissent. On bat la semence quand elle sèche et on la nettoie.

Choux-fleurs.—Comme il est impossible dans la plus grande partie du Canada de conserver des plants de choux-fleurs, il est assez difficile de produire de la graine de ce légume. Il arrive cependant que des choux-fleurs semés très tôt et laissés non coupés, montent à graine la même saison. On obtient parfois de la graine de chou-fleur en serre.

Carottes.—Une seule carotte produit assez de semence pour un jardin de ville. Choisissez-en deux, bien formées, et au printemps plantez-les de la même façon que les betteraves. La graine mûrit d'une façon beaucoup plus inégale que celle de la betterave et il est nécessaire de récolter les ombelles séparément à mesure que la graine mûrit. Tenez ces ombelles dans un endroit sec et bien aéré, et lorsque la graine est parfaitement sèche, frottez ou battez-la jusqu'à ce qu'elle soit propre et conservez-la sèche.

Céleri.—Un plant produit assez de semence pour un jardin, mais il vaut mieux en planter trois, car ils sont parfois attaqués par les maladies. A Ottawa, nous avons gardé