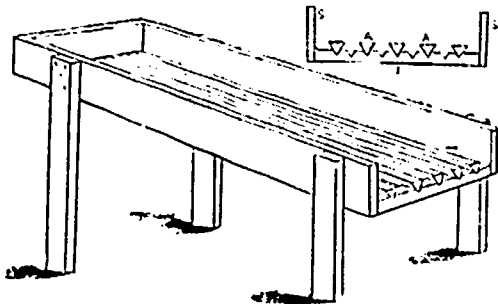


pores, les moyennes et celles qui ont verdis sont réservées pour la semence, et les plus grosses sont destinées à la vente ou à la consommation de la famille.

Malheureusement, cet excellent système ne peut pas toujours être suivi, là surtout où il y a peu de mains disponibles. Dans ce cas, la récolte doit être trisée grossièrement sur le champ, en attendant que l'on ait le temps, plus tard, de les choisir avec plus de soin au fur et à mesure qu'on en aura besoin.



TRIUR DE PATATES

BETTERAVES FOURRAGERES.—Dans le district de Montréal, les betteraves fourragères doivent être récoltées vers le 15 octobre. Une betterave qui a été atteinte par la gelée se gâtera à coup sûr et sa pourriture ne manquera pas de se propager dans le voisinage. La betterave fourragère est une racine délicate, qui ne devrait jamais être taillée avec un couteau; les feuilles doivent être arrachées avec un mouvement de torsion du poignet qu'il est facile d'apprendre par la pratique; on ne touche pas aux racelles; si un peu de terre y adhère, on n'a pas à s'en inquiéter au point de vue de la conservation en cave. Prenez bien garde, lors de l'arrachage, de casser la partie enterrée de la betterave "Longue rouge": si cela arrive, elle se "saignera à mort".

CAROTTES.—Les carottes, spécialement la Blanche de Belgique, sont traitées avec les mêmes soins que les betteraves. Comme elles croissent en partie hors du sol, elles sont d'un arrachage facile, d'autant plus que les têtes bien touffues offrent une bonne prise à la main de l'arracheur. On en fait la récolte, ainsi que celle des panais, après avoir mis les betteraves en séché.

CHOUX DE SIAM.—Cette récolte qui résiste si bien à la gelée ne doit être rentrée qu'en dernier lieu; quant aux panais ils peuvent passer sans dommage tout l'hiver dans le sol; cependant cette pratique n'est pas recommandable, vu la confusion qui en résulterait lors des travaux du printemps. Toutes les racines doivent être rentrées à temps pour que le labour d'automne puisse se faire. D'ailleurs, pourquoi ne serait-il pas préférable de ne pas cultiver de panais du tout? Ils ne sont pas plus riches en éléments nutritifs que les carottes; ils prennent beaucoup de temps à pousser, laissant ainsi la terre produire en même temps des mauvaises herbes plus difficiles à détruire; la graine de panais coûte très cher, il en faut semer beaucoup et, enfin, ce qui n'est pas leur moindre défaut, la racine croît entièrement sous la surface du sol et est d'un arrachage très laborieux.

ARRACHAGE DES RACINES.—Pour cette opération nous avons la coutume d'envoyer un homme dans les champs une ou deux heures d'avance, pour commencer le travail. Il chemine entre deux rangs, arrache les betteraves, carottes etc., et les jette derrière lui dans la ligne qu'il parcourt. Lorsque les autres travailleurs arrivent, ils suivent l'arracheur et, après avoir arraché dans un mouvement de torsion les feuilles des betteraves ou des carottes, ils jettent les racines en tas éloignés convenablement les uns des autres, et placés en lignes droites, pour faciliter le chargement dans les charrettes. Tous ces tas doivent être recouverts avant la nuit d'une bonne couche de feuilles, pour être à l'abri des gelées.

Quant aux choux de Siam et aux na-

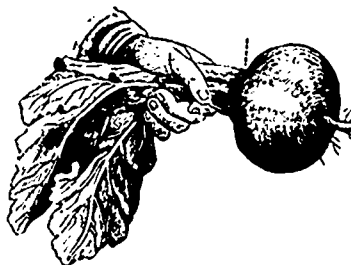
vets, on opère d'une manière différente: l'enlèvement des feuilles, car elles ne peuvent plus être arrachées à la main. On emploie dans ce cas un instrument bien simple représenté dans la figure ci-après (fig. 1).



Fig. 1—Couteau pour couper les têtes et les queues des navets et des choux de Siam.

On peut aussi se servir d'un fragment de vieille faux (fig. 2) dont on a cassé la pointe, et dont le dos est rivé à une manche muni d'une virole.

Pour ce genre d'outil la légèreté est plutôt un défaut, et un couteau un peu lourd enlève mieux les têtes qu'un plus léger. La gravure suivante montre la meilleure manière de saisir le plant de navet pour l'enlèvement de la racine:



MANIÈRE DE COUPER LES TÊTES ET LES QUEUES DES NAVETS

par un léger tour de main on retourne le bulbe, et celui-ci se présente dans la position convenable pour la "décapitation".

Il faut éviter de blesser le bulbe en coupant les têtes et les queues, car une incision ou coupure laisse suinter la sève et appauvrit la racine.

Il faut choisir un temps sec pour l'arrachage des navets, non-seulement pour

avoir des racines propres, mais aussi pour éviter qu'en temps de pluie les chevaux et les attelages n'abîment le sol.

TÊTES DES PLANTES RACINES.—Les feuilles ou têtes de plantes-racines ne sont pas un bon aliment pour le bétail jeune ou vieux. Elles donnent, tous jours un relâchement des intestins, et en conséquence affaiblissent les animaux. Les moutons en souffrent moins que les autres animaux, car ils ont une tendance naturelle à la constipation.

Nous conseillons de distribuer les feuilles bien également sur le sol, et de les enfouir à la charrue comme engrais vert.

CONFORMATION SUCCESSIVE DES RACINES.—En rentrant les racines dans la remise ou la cave à légumes, il n'est pas indifférent de les placer n'importe comment à un endroit quelconque de la cave. Les diverses espèces de racines ne sont pas également nutritives à la même époque. On doit les classer comme suit: les carottes, de novembre à la fin de décembre; les choux de Siam, de janvier à mars; les betteraves fourragères, d'avril au 1er juin lorsque les pâturages seront prêts. Si, à cette date, il reste encore une bonne provision de betteraves fourragères on peut garder le bétail à l'étable jusqu'à ce que les herbages soient abondants, et les avantages que l'on retirera de ce système se feront sentir pendant tout l'été.

Les carottes destinées à la table, dont la meilleure variété est la carotte de Nantes, et quelques autres légumes-racines doivent être recouverts de sable dans la cave. C'est ainsi qu'on les garde frais et sains.

Les conseils que nous avons donnés pour la mise en cave des patates s'appliquent très bien à toutes les autres espèces de racines.

CHOUX.—Nous avons conservé parfaitement des choux jusqu'au mois de mai en suivant le procédé ci-après:

Laissez les choux sur pied jusqu'à ce que le sol soit gelé dur; arrachez les alors et placez les, les racines en l'air, en une couche de 4 à 5 pieds de largeur, sans ôter de feuilles.

Placez ensuite, au-dessus de cette première couche, une deuxième un peu moins large, de façon à ce que les choux du second rang remplissent les creux laissés par les choux du premier. Placez de même un 3e rang au-dessus encore plus étroit que le précédent, et terminez par un rang simple de choux au sommet. Jetez de la terre sur les 4 côtés de cette pyramide, de manière à la mettre à l'abri de l'air. N'employez pas de paille, cela pourrait amener la pourriture. Nous avons toujours trouvé que c'est le grand chou de Savoie à large feuilles qui se conservait le mieux.

(Traduit du "Journal of Agriculture")

NOS HERBAGES

(Suite, voir le No. de juillet).

MUHLENBERGIA AGGLOMEREE.—*Muhlenbergia glomerata*.—"Spiked Muhlenbergia, Muhlenberg's Grass, Satin grass, Wild Timothy, Glomerated Drop Seed grass."

(Fig. 16, page 28).

Racines vivaces, dures et noueuses avec de nombreuses écailles. Tiges raides, dressées, dures, un peu comprimées, simples ou peu branchues, de 1 à 3 pieds de hauteur. Feuilles linéaires, rudes, de 2 à 4 pouces de longueur.

Epi de 2 à 3 pouces de longueur, étroit, contracté, plus ouvert vers le bas. Fleurs à 2 ou 3 fleurs.

Cette graminée est souvent appelée mil sauvage (Wild Timothy) pour la raison que ses épis présentent une certaine ressemblance avec ceux du mil. Elle est remarquable par l'époque tardive de sa floraison. Dans les terres basses, on en obtient un pâturage abondant et une forte récolte de foin de bonne qualité.

MUHLENBERGIA DES BOIS.—*Muhlenbergia sylvatica*.—"Bearded Satin Grass."

(Fig. 17, page 28).

Racines vivaces, fibreuses, écailleuses et traçantes. Tiges ascendantes, à branches nombreuses, diffusées, étalées, de 2 à 4 pieds de hauteur. Feuilles nombreuses, plates, assez larges et très pointues. Epis serrés à fleurs nombreuses, de teinte pourpre.

Cette graminée ressemble à la Muhlenbergia du Mexique, mais ses épis sont plus étalés et les épillets portent une arête (barbe) longue et fragile.

Sur les terres basses et riches, elle donne une récolte un peu plus forte que la M. du Mexique.

GLYCERIE DU CANADA.—*Glyceria Canadensis*.—"Rattlesnake Grass, Tall Quaking Grass."

(Fig. 18, page 20).

Racines vivaces. Tiges fortes, dressées, cylindriques, lisses. Feuilles longues, les inférieures étant plus longues et plus larges que les supérieures. Epi de 3 à 9 pouces de longueur, grand, à longues branches flexueuses, très étalées ou pendantes à la maturité.

Cette graminée croît en touffes dans les endroits humides, et sur les bords de l'eau. C'est une bonne herbe à pâturage en terrain humide, et on en obtient aussi un beau foin. C'est en même temps une belle graminée d'ornement.

PHALARIS ROSEAU.—*Phalaris arundinacea*.—"Reed canary grass."

(Fig. 19, page 29).

Racines vivaces, fibreuses, fortes et traçantes. Tiges de 2 à 5 pieds, fortes lisses et feuillues. Feuilles de 6 à 10 pouces de longueur, et de 1½ pouce de largeur, plates, lancéolées; bords des feuilles plus rudes que la surface. Epi allongé, un peu étalé plus tard, long de 3 à 6 pouces. Fleurit en juillet.

Cette graminée n'a d'utilité qu'en pâturage humide et marécageux. Au commencement de sa végétation, le phalaris roseau peut-être mangé par le bétail, mais il devient très ligneux à la maturité.

Une variété de phalaris est bien connue dans les jardins: c'est l'espèce appelée "rubans de bergère" dont les feuilles sont panachées de blanc ou de rose en bandes longitudinales.

PATURIN DES MARAIS.—*Poa serotina*.—"Faise Red Top, Fowl meadow grass, Duck grass Swamp wire grass."

(Fig. 20, page 30).

Racines vivaces, traçantes. Tiges de 2 à 3 pieds, minces, dressées, en touffes. Feuilles planes, étroites, linéaires, lisses et molles. Epi allongée, délicate et inclinée, à groupes de 3 branches, teintées légèrement de pourpre.

Fleurit vers le commencement de juillet.

Les tiges restent vertes après la maturité des graines. Le paturin des marais a beaucoup attiré l'attention