

dans la province de Québec, travail imprimé dans le premier rapport de la société d'horticulture de Montréal (1876), et d'une grande valeur. M. Springle a tenté la culture de toutes les variétés de poires qui semblaient pouvoir réussir dans la province, et sa liste de variétés, contenue avec des notes dans le travail mentionné plus haut, est remplie de renseignements. Les arboriculteurs de la province ont beaucoup déploré sa mort, arrivée en 1877. J'ai, depuis, fait du travail de M. Springle un extrait des variétés avec lesquelles il a le mieux réussi à tous égards, et j'en ai fait la comparaison avec les remarques faites par Downing, Thomas et Barry, sur les mêmes variétés. J'ai fait cela en vue de tenter sur mes propriétés des essais de culture des poires, en prenant pour base ceux de M. Springle à Montréal, et peut-être mon mémoire sera-t-il de quelque utilité à quelques-uns des lecteurs du *Farmer* qui tentent la culture des poires dans des endroits à climat rigoureux. Voici ce mémoire, la liste étant celle de Springle, et les initiales D., T., B., indiquant le concours d'opinions des autorités plus haut nommées.

#### LISTE DES BONNES POIRES LES PLUS RUSTIQUES.

Doyenne Boussock, D. T. B.  
 St. Michel Archange, D. B.  
 Doyenne Defais, D. T.  
 Napoléon, D. T.  
 Oswégo Beurre, D. T. B.  
 Beurre d'Anjou, D. T. B.  
 Beurre de Capiaumont, D. T.  
 Howell, D. T. B.

Je pourrais ajouter à cette liste, comme étant les variétés les plus rustiques que j'ai déjà essayées, les variétés St. Ghistan, favorite de Ciapp, beauté de Flandres et Onandaga; et dans le nord-ouest, la bergamotte de Ganzel (recommandée aussi par Springle), qui s'est montrée très rustique. La Louise Bonne de Jersey, greffée sur poirier, réussit aussi, dit-on, loin au nord, et d'aucuns considèrent aussi comme très rustique la duchesse d'Angoulême. Voilà de quoi faire tout un choix, et j'espère que plusieurs des lecteurs du *Farmer* tenteront la culture des poires dans le nord du Maine. J'ai moi-même trouvé dans les environs une poire rustique de semis de belle qualité, que j'ai mise à l'essai en ce qui regarde les autres qualités (telles que précocité de production, etc.,) et j'espère pouvoir, avec le temps, faire de cette poire un rapport favorable. Si dans les régions plus froides de la Nouvelle-Angleterre et du Canada, on peut parvenir à produire des poires et des prunes de bonne qualité, ne serait-ce que pour la consommation locale, cela ajoutera beaucoup au bien-être et aux jouissances de la vie du cultivateur, et tendra à nous reconcilier avec la sévérité de nos longs hivers.....

T. H. H., (du Maine Farmer.)

#### Essais de culture à Cirencester.

Le professeur Scott, dans son rapport fait à la clôture des cours du collège, dit que l'on doit déduire les conclusions suivantes des essais de culture qui ont été faits cette année au collège royal d'agriculture de Cirencester, Angleterre :

#### EFFET DES ENGRAIS NON MÉLÉS SUR LES PRAIRIES.

(a) Les effets du nitrate de soude et du sulfate d'ammoniaque ont été semblables, et ces deux engrais ont eu plus d'effet que les autres.

(b) Le superphosphate minéral a produit de meilleurs résultats que les coprolites moulus.

(c) Les applications de chaux, tant sous la forme de chaux vive que sous celle de gypse, ont donné un rendement en herbe beaucoup plus considérable que celui obtenu sur les pièces non engraisées.

#### EFFET DES ENGRAIS NON MÉLÉS SUR LES RÉCOLTES DE RACINES.

Pour les betteraves mangel et les navets.

(a) Le plus fort rendement a été obtenu au moyen du nitrate de soude.

(b) Les coprolites moulus ont donné de meilleurs résultats que le superphosphate minéral.

Pour les navets de Suède.

(a) Le fumier de ferme a donné le meilleur rendement, les os dissous viennent en second lieu, et le superphosphate minéral en troisième.

(b) Les coprolites moulus ont produit moins d'effet que le superphosphate minéral.

(c) Sur toutes les récoltes de racines—mangels, navets et navets de Suède, l'application de la chaux seule, tant sous forme de chaux-vive que sous celle de gypse—au contraire du résultat obtenu sur les prairies—n'a pas produit un plus grand rendement que celui obtenu sur les pièces non engraisées.

#### EVAPORATION DES FRUITS.

Nous avons, en Canada, certains fruits que nous ne pouvons cultiver que pour la consommation locale; ces fruits, à cause de leur nature, ne pouvant se transporter au loin, ni se conserver longtemps. Ces produits devant être consommés aussitôt après leur maturité, on est forcé de n'en cultiver que juste la quantité suffisante pour cela, sous peine de perte notable. Telles sont les pommes et les poires d'été, les cerises, les prunes, ainsi que, parmi les plantes potagères, les tomates, etc. Comme ces produits sont pour nous d'une culture facile, vu qu'ils ont malgré notre climat rigoureux, le temps de mûrir, cependant, d'une manière parfaite, il est expédient que nous cherchions le moyen de les utiliser sur une plus grande échelle que nous ne savons le faire maintenant.

Parmi les moyens que nous pourrions mettre en œuvre pour pouvoir écouler une quantité considérable des produits que je viens de nommer, se présente, comme l'un des plus pratiques, l'évaporation.

Je vais peut-être apprendre du nouveau à plusieurs de mes lecteurs. Pourtant, je ne parlerai que d'un système bien connu ailleurs et pratiqué sur une grande échelle chez nos voisins des États-Unis.

L'évaporation des fruits n'est rien autre chose que la dessiccation, par la chaleur artificielle, de certaines substances qui, une fois desséchées, retiennent toutes, ou à peu près toutes, leurs qualités naturelles. En d'autres termes, les fruits soumis à l'évaporation perdent l'eau qu'ils contiennent à l'état naturel, et qui est la cause de leur décomposition. Cette eau enlevée, on peut les conserver des années, et pour les utiliser, il suffit de les faire tremper dans un peu d'eau, et ils reprennent de suite leur apparence normale, moins la forme et le coloris.

Certaines personnes croient que l'évaporation détériore la qualité des fruits, au point de n'en faire qu'une matière sèche sans saveur. Elles sont dans l'erreur, et pour les en convaincre, je les prierai d'observer un instant, avec moi, quels sont les effets de la dessiccation, sous l'influence de la chaleur solaire, des raisins et des figues.

Les raisins et les figues contiennent, à l'état frais, une certaine quantité de matières propres à développer du sucre. Ces matières, soumises à la dessiccation, se changent en effet en sucre, et ce dernier se développe en telle quantité, que beaucoup de gens croient que les raisins secs et les figues sont confits dans du sucre. Pourtant il n'en est rien.

Or, le phénomène produit sur les raisins, les figues, etc., par la chaleur solaire, le serait de même sur nos autres fruits si ce n'était du gros volume de ces derniers et du