

tant du pied. Les femelles, par ce moyen, seraient empêchées de déposer leurs œufs sur l'écorce tendre du pied près du sol. Ce moyen, s'il réussissait, serait certainement de plus facile exécution que la chasse au canif, dont le succès est toujours fort incertain.

Enlèvement de l'écorce au collet des arbres.—J'ai vu à Somerset, en mai dernier, un grand nombre de pommiers souffrant—plusieurs morts—d'une maladie que je n'avais encore vue signalée qu'une fois dans un journal d'agriculture, comme se montrant parfois dans le Vermont. Ce sont des pommiers vigoureux, de belle croissance, en plein rapport, de sept à huit pouces de diamètre, qui se trouvent tout à coup au printemps dépouillés plus ou moins totalement de leur écorce près de terre. Quelques arbres n'en conservaient plus qu'une bande ou deux plus ou moins larges, et d'autres en étaient complètement dépourvus tout autour, sur une hauteur de dix à quinze pouces. Pour ces derniers, c'était une mort certaine, car déjà les jeunes feuilles, qui avaient assez chétive apparence, commençaient à se faner.

On attribue cet accident aux gelées de l'automne. Lorsqu'il arrive des chaleurs prolongées de plusieurs jours en Octobre, les pommiers souvent poursuivent leurs croissances jusqu'aux fortes gelées. Comme l'écorce est plus tendre près du sol, les liquides surabondants sous cette écorce, se congelant, augmentent de volume, et font céder l'enveloppe qui les recouvre. De là la cause de ce dépouillement. J'ai cru remarquer que c'étaient les arbres les plus exposés au vent qui avaient souffert davantage, la neige ayant été balayée de leurs pieds dès qu'elle s'y montrait. Si tel était le cas, rien ne serait plus facile que de ficher en terre, autour des arbres, à l'automne, des branches de sapin qui retiendraient la neige dès qu'elle y tomberait.

Quant aux arbres ainsi blessés, aussitôt qu'on s'en aperçoit au printemps, il faut couvrir la plaie de bouse de vache ou de glaise, qu'on retient avec un linge, de manière à intercepter l'air sur la partie dénudée pour qu'elle ne sèche pas. On parvient souvent de cette façon à permettre à l'aubier dénudé de refaire son écorce, souvent même lorsqu'elle est disparue tout autour du tronc.

Champignon sur les pruniers.—La récolte des prunes, d'ordinaire si précieuse pour la côte de Beaupré et l'Isle d'Orléans, va faire presque complètement défaut, cette année, par suite d'un champignon qui menace de faire périr les trois quarts des arbres.

Ce champignon appartient à la famille des Urédinées, dans laquelle se rangent aussi le charbon, la carie et la nielle des céréales. Les semences des champignons de cette famille sont extrêmement fines, et sont d'ordinaire puisées dans le sol avec le suc qu'y tirent les plantes. Montant dans les plantes avec le courant de la sève, elles entrent là en germination, se gonflent et font souvent céder les tissus de la plante qui les porte, pour faire irruption au dehors. Ces bourrelets cancéreux, noirs, qu'on voit si souvent sur nos cerisiers à grappes, et même sur ceux des jardins, sont des champignons de cette espèce.

C'est d'ordinaire sur les cerisiers dans les endroits humides qu'on les voit le plus souvent, parce que les sucs, étant là plus abondants, l'absorption devient par là même plus facile. Jusqu'à ces dernières années, il n'y avait guères que les cerisiers qui paraissaient atteints de cette affection; mais voici maintenant qu'elle s'attaque aux pruniers, et menace de les faire périr presque complètement.

Depuis un couple d'années, quelques cultivateurs de l'Ange-Gardien se plaignaient que leurs pruniers montraient aussi des galles noires sur leurs branches, comme les cerisiers. Et voici que cette année, la maladie a envahi la côte de Beaupré toute entière et se montre aussi à l'Isle d'Orléans. Des vergers qui donnaient de quatre-vingts à cent minots de prunes, n'en rendront pas dix ou douze cette année, et encore de fort mauvaise qualité. Et les arbres ont l'air de souffrir tellement que la plupart vont périr à l'automne.

Ce n'est pas là une perte légère pour le comté de Québec, car la récolte des prunes se cotait là par milliers de dollars; il n'était pas rare de rencontrer des cultivateurs dont le produit du verger égalait presque celui de la ferme.

La prune bleue d'Orléans avait toujours un prompt débit sur nos marchés; et disons aussi que c'était bien là l'un de nos meilleurs fruits. Excellente à l'état frais, elle faisait encore une confiture sans égale pour la saveur et des plus faciles pour sa conservation.

Nul doute que les pluies incessantes que nous avons eues en juin et juillet ont favorisé tout particulièrement le développement

de ce champignon. J'ai vu de grands vergers où l'on ne pouvait plus trouver un seul arbre intact. De jeunes rejetons même étaient attaqués.

Le remède à ce mal? Il est, pour ainsi dire, encore à trouver. On conseille l'amputation de la branche lorsqu'il n'y en a qu'une ou deux d'attaquées; mais lorsqu'elles sont toutes atteintes? Vaudrait-il autant amputer le tronc même.

Je conseillerais aux possesseurs de vergers d'égoutter parfaitement leur terrain à l'automne, puis d'amputer toutes les branches attaquées et de les faire brûler pour faire périr les semences du champignon. Lorsque les arbres sont trop avariés, il vaudrait mieux les arracher pour les remplacer par des jeunes sains et vigoureux.

Espérons que les conditions atmosphériques, l'an prochain, ne se prêteront pas comme cette année au développement de ce champignon, et que nous le verrons bientôt disparaître, ou du moins se montrer si peu abondant qu'il ne puisse nuire.

L'ABBÉ PROVANCHER.

Évaporateur économique pour faire sécher les fruits.

Le Journal a déjà fait connaître à ses lecteurs une industrie fort profitable, qui consiste à faire sécher les fruits par l'évaporation, afin de les conserver. La grande objection pour une partie de ceux qui voudraient s'y livrer, c'est le prix quelque peu élevé des évaporateurs patentés. Pour répondre à cette objection, nous donnons ci-joint la traduction d'un excellent article avec gravures explicatives emprunté au *Rural New-Yorker*, qui indique la manière de construire un évaporateur économique :

« La majorité des cultivateurs se trouve éloignée des grands évaporateurs, ou ne récolte pas assez de fruits pour faire les frais d'acheter un évaporateur portatif patenté. Ils sont, en conséquence, privés des avantages qui résultent des méthodes améliorées pour la dessiccation des fruits. Pour l'avantage de ce grand nombre de cultivateurs je vous envoie une gravure, fig. 1, et la description d'un appareil propre à

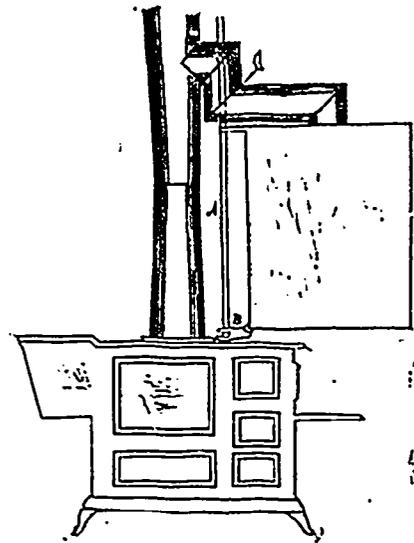


Fig. 1.

faire sécher les fruits au moyen du surplus de chaleur donné par un poêle de cuisine, et arrangé de manière à ce qu'on puisse le retirer de dessus le poêle à volonté, lorsqu'on a besoin de ce dernier pour autre chose. L'appareil consiste en une boîte creuse en tôle, ouverte à la partie inférieure, et mesurant deux pieds carrés sur deux pieds et demi de haut. Le devant de la boîte forme une porte à toute sa grandeur, c'est-à-dire de 2 x 2½ pieds. Dans cette boîte on met douze tablettes pour recevoir les fruits, lesquelles sont tenues en place au moyen de petits supports en tôle rivés aux côtés.