

bord. Couvrez d'un linge bien blanc, et remplissez de sel fin jusqu'au bord. Formez la tinette au moyen de petites bandes en zinc. Faites en sorte que toutes vos tinettes soient uniformes de grandeur et d'apparence. Gardez vos tinettes entassées dans le réfrigérant. Vendez aussitôt que le prix vous conviendra.

N. B.—Ne touchez jamais le beurre avec vos mains, ayez pour cela des palettes en bois dur. ED. A. BARNARD.
Québec, juin 1892

Culture rationnelle des patates.

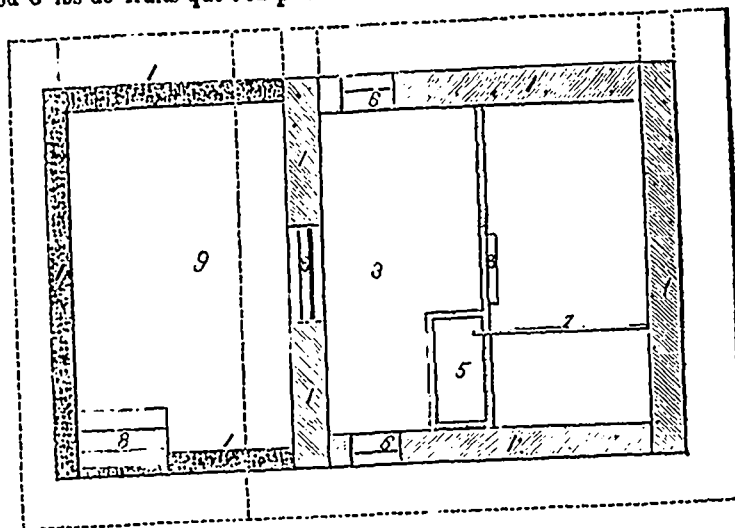
1. La patate étant produite par bouturage (germes etc.) et non de graine, elle tend constamment à se détériorer.—Choisissez donc toujours les semences les plus rustiques et les plus productives.—

2. La récolte se produit—à proprement parler—du temps où la plante est en fleur jusqu'à l'époque où le fruit est à sa grosseur—l'espace de 3 à 4 semaines au plus. Faites donc en sorte que la terre soit suffisamment riche et profondément ameublie afin que les 5 ou 6 lbs de fruits que l'on peut ob-

16,200 fosses. En supposant une culture absolument parfaite, on peut obtenir 5 lbs par fosse si la saison est favorable. Mais dans la pratique, cela est probablement impossible. Si pareille récolte pouvait se répéter sur tout un arpent, on aurait 1350 minots de 60 lbs au minot. On voit par là combien il nous reste d'amélioration à faire dans cette culture puisque le commun des cultivateurs n'arrive guère à une moyenne de cent minots par arpent.

Nous prions nos lecteurs de faire quelques essais de culture, aussi parfaits que possible, sur un très petit morceau et de nous tenir au courant des résultats obtenus. Nous ferons de même. Voici le système que nous adoptons dans notre verger (a). Fosse approfondie d'un pied—terreau, fumier, et terre. Culture à plat, nettoyage parfait. Terre assez légère, se desséchant peu. Nous avertissons les concurrents que nous allons faire tous les travaux à bras pour cette année, dans notre petit champ d'essai et nous aurons la culture des mêmes espèces avec les chevaux etc. comme point de comparaison.

ED. A. BARNARD.



No 2—GLACIÈRE, PLAN PAR TERRE.

tenir dans une fosse parfaite trouvent l'espace, l'humidité et toute la nourriture qui leur est nécessaire, pour un développement aussi rapide.

3. La patate est une plante qui, dans de bonnes conditions, donne au centuple. Un germe d'une once, s'il est de premier choix, doit donner au-delà de six livres de récolte. Pour cela il faut écarter tout obstacle : (a) meilleures semences et engrais, (b) terre profondément ameublie et tenue nette jusqu'à la récolte, (c) destruction des mouches à patates du commencement à la fin, au moyen du vert de Paris, (d) humidité nécessaire au moment de la floraison, (e) empêchement de la pourriture, aussitôt que la maladie paraît, au moyen de la bouillie bordelaise.

4. Récolter aussitôt la maturité. Mettre en boîtes aérées, c'est-à-dire construites à jour dans toutes les directions, puis couvrant toutes les patates d'un peu de chaux vive, afin de les assécher et détruire les moisissures etc.

Pour la bouillie bordelaise, voir article spécial de M. Nagant.

Dans une culture parfaite, il est théoriquement possible de planter les patates dans des fosses profondes d'un pied et occupant un pied en superficie sur deux de largeur pour les espèces ayant des tiges ordinaires. Un arpent mesure 180 pieds, il y aurait donc 180 fosses par rangs et 90 rangs ; soit

Remède contre la maladie ou rouille des pommes de terre.

La maladie ordinaire ou rouille de la pomme de terre est due à un champignon (*phytophthora infestans*) contre lequel on a cherché longtemps un remède efficace. Ainsi que nos lecteurs le savent, on a trouvé depuis peu d'années que certains mélanges à base de cuivre, entre autres le mélange appelé bouillie bordelaise, constituaient un excellent remède préventif contre cette maladie.

BOUILLIE BORDELAISE.—Elle est formée de sulfate de cuivre, de chaux et d'eau dans les proportions moyennes suivantes :

6 lbs de sulfate de cuivre (vitriol bleu), 4 lbs de chaux vive de bonne qualité et 22 gallons d'eau. On commence par dissoudre le sel de cuivre dans environ 2 gallons d'eau chaude ; alors on dilue la solution en y ajoutant 18 ou 19 gallons d'eau froide. Pendant ce temps, on éteint la chaux vive en l'arrosant peu à peu avec de l'eau, et lorsque la chaux est bien éteinte on en fait un lait de chaux en y ajoutant un gallon d'eau et en mêlant bien. La chaux est alors versée, à travers un tamis de fil de cuivre, dans la solution de sulfate ; on mélange vigoureusement le tout et la bouillie est prête