

mauvaise forme, tardif, à chair blanche, ferme, et surtout produisant prodigieusement. Je l'ai essayé bien en petit l'an dernier, et le rendement a été tellement fort que je ne le mentionne pas pour le présent, voulant essayer plus en grand auparavant. Ce que je puis dire, cependant, c'est qu'un tubercule de cette variété a passé un hiver audessus d'un poêle chauffant continuellement, et qu'au cinq de mai, date à laquelle je l'ai coupé pour la semence, pas un de ses yeux n'avait végété, bien qu'il eût été à la chaleur et à la lumière tout l'hiver. Ceci est du moins une forte preuve de ses qualités de conservation.

A ceux qui veulent renouveler leur semence, et qui ne veulent pas s'exposer à des désappointements, je donnerai le conseil suivant: Vu la foule de circonstances diverses qui diversifie le rendement et la qualité d'une même variété, suivant les sols, les climats, etc., le mieux est de se procurer une petite quantité de chacune des variétés les plus recommandées, disons une livre, de la cultiver avec le soin d'une bonne culture ordinaire, et pas plus, de comparer avec soin le résultat, et de faire ensuite le choix de la variété qui aura donné le plus de satisfaction, pendant deux ou trois années consécutives. C'est un procédé lent, mais le seul absolument sûr.

On me dira qu'une livre de pommes de terre c'est bien peu. D'un autre côté, les tubercules nouveaux et de bonne qualité sont coûteux. D'ailleurs je vais indiquer, pour le bénéfice de ceux qui voudraient suivre mon conseil, un moyen d'avoir une forte récolte d'une seule livre de tubercules. J'emprunte à une excellente petite brochure sur la culture de la pomme de terre, publiée en anglais par MM. B. K. Bliss & Sons, de New-York, les gravures ci-jointes, illustrant une méthode pour couper un tubercule de manière à en retirer toute la semence qu'il peut fournir.

Si vous prenez un tubercule de pomme de terre et le tenez debout l'extrémité qui l'attachait à la tige en bas, et facile à distinguer parce que les yeux y sont moins nombreux qu'à l'autre bout, vous verrez que les yeux sont arrangés sur le tubercule comme en spirale, pas un ne se trouvant sur la même ligne que l'autre, mais étant tous un peu plus élevés suivant la ligne décrite par la tige contournée d'un tire-bouchon.

Si, après avoir observé ce fait, vous tenez le tubercule de la main gauche et un couteau de la main droite, un premier essai vous démontrera qu'en enlevant l'œil qui est le plus bas vers l'extrémité, au moyen du couteau dont la lame sera dirigée vers le point qui soudait le tubercule à la tige, en tournant ensuite le tubercule jusqu'à ce que l'œil suivant se montre, et en l'enlevant de la même manière que le précédent, et en procédant ainsi pour tous les autres, vous pourrez tous les ôter avec un bon morceau du tubercule. La gravure 1 représente la forme qu'affecte la partie coupée du tubercule lorsque quelques yeux en sont enlevés, et les lignes pointillées montrent la direction que doit suivre le couteau pour enlever les autres. La gravure 2 représente la forme d'un des yeux coupé tel qu'indiqué et qui est la forme de tous les yeux après qu'ils sont coupés. Lorsqu'on arrive à la tête du tubercule, ces yeux sont bien plus rapprochés et il peut sembler plus difficile de procéder. Cependant, en regardant les lignes pointillées de la gravure 3 qui représente cette tête lorsque tout le reste a été enlevé, on verra qu'il est aussi facile d'enlever ces yeux rapprochés que les autres. Les yeux conservent assez de la substance du tubercule pour bien végétier et faire de fortes plantes.

Ceux qui disposent d'une couche-chaude peuvent se servir d'une autre méthode, qui fournit encore plus de plantes.

Prenez le tubercule que vous voulez propager. Coupez-le en deux parties égales dans le sens de sa plus grande longueur. Placez les deux parties ainsi coupées, la partie coupée en bas, dans le sol de la couche-chaude, et recouvrez-les

d'environ trois pouces de terre. Au bout d'une dizaine de jours, vous aurez des tiges, autant que le tubercule a d'yeux, de deux à trois pouces de longueur. Cassez ces tiges près de terre, et plantez-les dans la couche chaude, comme des boutures ordinaires, et ayez-en le même soin. Au bout de quelques jours elles seront reprises. Si vous avez commencé l'opération aux premiers jours d'avril, vous aurez au dix-huit de belles boutures bien reprises. Pendant le temps de la reprise des premières boutures, les tubercules auront continué à pousser en tiges coupées, et au premier de mai, vous aurez encore un set de nouvelles boutures à faire, et un autre set vers le 18 de mai. Si donc votre tubercule avait douze yeux, il vous aura donné du 19 d'avril au 24 de mai 36 belles boutures en outre de ses 12 yeux qui vous fourniront encore douze plants, soit 48 plants en tout venant du même tubercule. Une livre de pommes de terre fournissant environ quatre moyens tubercules, de douze yeux chacun, disons, vous aurez donc d'une livre de tubercules 192 plants de patates, qui, en supposant, ce qui n'est pas exagéré, vous donneront une récolte de 12 onces en moyenne par pied, soit quatre ou cinq minots. Et que l'on remarque que j'indique ici rien de nouveau ni d'exagéré. C'est une méthode pratiquée depuis longtemps, et dont les résultats sont bien établis.

Pour terminer par un dernier renseignement, je dirai que les grainetiers un peu en renom, envoient par la malle pour un prix variant de 50 centins à \$1.00, une livre des principales variétés de pommes de terre, et on peut trouver la plupart des bonnes variétés à Montréal, chez M. William Evans.

J. C. CHAPAIS.

Prunes et poires pour le nord.

M. Corse est le premier qui a fait un succès de la culture des prunes en Canada. Entre 1810 et 1830, il fit une suite d'essais, en semant les noyaux des meilleures variétés qu'il pouvait se procurer, immédiatement après les avoir enlevés du fruit. Des semis ainsi faits, il fit un choix de ceux dont les feuilles étaient grandes et épaisses. Des semis de M. Corse, l'amiral (*admiral*) et le nota-bene sont les plus rustiques et ceux qui produisent les meilleures prunes de table. L'amiral est grosse, très ovale, d'un bleu mat, avec une légère efflorescence, elle a la chair d'un jaune rougeâtre, ferme, juteuse, sucrée et riche. Elle mûrit de bonne heure en septembre. La nota-bene est aussi une grosse prune de septembre, ayant un peu la forme de la *Green-Gage*. Elle est violette et tachetée de roux, et n'a qu'une légère efflorescence. Sa chair est rougeâtre, molle, sucrée et mielleuse. Une des prunes de Corse tardive et très rustique s'appelle sauvageon; elle est de grosseur moyenne, bleue foncée, à chair ferme, assez juteuse, sucrée et agréable. L'arbre est vigoureux, vit longtemps et produit beaucoup, et comme il mûrit en octobre son fruit qui se transporte facilement, c'est une variété très profitable.

La plus rustique de toutes les prunes du Canada est une variété connue sous le nom de bleue d'Orléans, qui est cultivée sur une grande échelle sur la rive nord du Saint-Laurent jusqu'en bas de Québec, et semble s'accommoder également de tous les sols. C'est décidément un bon fruit pour les confitures, et il se transporte aisément dans des barils. Il y a aussi, de cette prune, une variété jaune, semblable à l'autre sous tous les rapports. Je crois que l'on pourrait obtenir des variétés rustiques nouvelles, bonnes pour la table, en fertilisant ces variétés avec d'autres telles que l'amiral et la nota-bene.

Un autre arboriculteur de Montréal est presque aussi célèbre pour ses recherches et ses succès dans la culture des poires que l'est M. Corse pour les prunes. C'est feu James H. Springle, qui a fait un travail sur la culture des poires