

les baies, une machine qui révolutionna cette partie de l'industrie. Comme il fallait s'y attendre, les propriétaires luttèrent d'abord contre l'adoption de cette machine; ils craignaient qu'elle ne détruisît les sarments. L'un d'eux, moins sceptique que les autres, consentit enfin à ce qu'un essai fût fait sur son terrain. Le résultat fut surprenant; la machine cueillit facilement 50 mesures dans le même temps que l'on employait auparavant pour récolter 20 mesures à la main, et cela sans endommager aucunement les sarments. Depuis lors, les écopés, les râteaux et des machines de différentes dimensions ont fait rapidement leur apparition. Une machine pour la cueillette sera prête à être essayée, la saison prochaine; on s'attend, avec cette machine, à faire une récolte en le tiers ou la moitié du temps employé aujourd'hui, et avec une dépense presque moitié moindre.

#### Cueillette, mesurage et passage au crible

Armé d'une machine et de deux mesures, le cueilleur travaille dans l'espace qui lui a été assigné, projetant la machine sous les sarments alternativement en arrière et en hauteur. Ce mouvement râtisse les baies et les fait tomber dans la machine. Chaque poussée fait tomber une quantité de baies qui varie de une chopine à trois pintes, suivant la machine, l'abondance du fruit et l'habileté du cueilleur.

Les mesures ont une capacité de six pintes; mais comme il faut tenir compte du déchet produit par le passage au crible, (car tout ce qui entre dans la machine, sarments, fruits ou pierres, tient de la place), les fruits sont entassés dans les mesures, jusqu'à ce que celles-ci contiennent huit bonnes pintes.

Une fois remplies, les mesures sont transmises à des commis préposés à leur réception, et cotées à une valeur de huit cents chacune. D'une manière générale, les gains de la journée dépendent autant de l'endurance de l'ouvrier au mal de dos et de genoux résultant des postures qu'il est obligé de prendre pour accomplir sa tâche, que de son habileté à manier l'écope.

On considère qu'un bon ouvrier peut récolter de vingt à cinquante mesures dans sa journée, bien que ces quantités se soient élevées jusqu'à 85 et même 100. Mais ces derniers nombres sont un record établi par des hommes qui employaient de jeunes garçons pour vider les mesures pleines et leur fournir constamment des mesures vides.

Le passage au crible, l'opération suivante la plus importante, est celle qui demande peut-être le plus grand soin, principalement avec les variétés de choix, dont les prix sont plus élevés. Les femmes excellent dans ce travail.

Les baies passent d'abord à travers une

machine à vanner, qui fait un triage partiel; puis on les verse sur un crible incliné, fait de lamelles de bois espacées d'un quart de pouce environ. Des femmes placées de chaque côté trient les baies, à mesure qu'elles roulent, et enlèvent toutes les matières étrangères avant de laisser tomber les fruits dans un baril.

Les barils contiennent 100 pintes, et les variétés précoces valent de \$4 à \$6 le baril; les variétés tardives valent de \$5 à \$7 et leur prix moyen est en général de \$6.

La préparation pour le marché d'un baril de baies coûte, en gros, de \$2 à \$2.50; au premier abord, ce prix représente un beau profit; mais les pertes — et elles sont légion — ne sont pas comprises dans cet estimé.

#### Etablissement de marais pour la culture des atocas

La principale dépense, dans la culture des atocas, réside dans le premier établissement de marais. Cette dépense n'est nullement insignifiante, car il faut enlever en surface chaque pouce du sol naturel, et créer un nouveau terrain. Pour ce travail, une dépense de \$300 à \$500 par acre est nécessaire, suivant la topographie du pays.

La seule chose indispensable pour obtenir des résultats tout à fait satisfaisants, est une réserve d'eau à proximité, telle qu'un lac, un étang, ou un cours d'eau détourné, qui permette de submerger le terrain tout entier ou de le mettre à sec, selon les besoins.

On répand sur la surface du terrain un lit de sable d'une épaisseur de quatre à six pouces, qui, non seulement suffit à entraver la pousse des mauvaises herbes, mais réduit le coût de l'entretien, et aide l'humidité à se maintenir dans le sol qui est au-dessous. Dans ce sable, on pratique des sillons de six à huit pouces de long et distants les uns des autres de 18 pouces. Les filaments se répandent à travers ces sillons, et bientôt le sol est couvert d'une masse de verdure d'une épaisseur de 15 pouces.

La principale besogne de l'année suivante, c'est la lutte contre les mauvaises herbes. Au bout de trois ans, on peut s'attendre à une petite récolte clairsemée; mais ce n'est qu'après quatre ans que le terrain est en plein rapport. Un marais est alors prêt ordinairement pour un service non interrompu de 12 à 16 ans. En général, au bout de ce temps, les sarments demandent à être remplacés.

Les gelées leur sont particulièrement fatales: celles qui ont lieu tard au printemps flétrissent les fleurs, les gelées précoces d'automne dessèchent le fruit. Le meilleur remède contre la gelée consiste à submerger le terrain.

Les maladies, auxquelles ce fruit est sujet, sont une cause de désastres déplo-

rables. Les insectes sont des ennemis encore plus à craindre; les plus terribles sont deux sortes de chenilles: l'une, une sorte de larve, s'attaque au feuillage; l'autre, connue sous le nom de "fire-worm," ne s'attaque qu'au fruit.

#### Richesse dérivée de la culture des atocas

La culture des atocas a procuré la richesse à beaucoup de personnes, une aisance satisfaisante à un plus grand nombre; en même temps qu'une juste récompense au cultivateur. Les atocas appartiennent à l'espèce rampante du genre des Vacciniées, de l'ordre naturel des Ericacées. Les deux espèces qui produisent les variétés cultivées sont: la Vacciniée oxycoccus, la petite baie que l'on trouve à l'état sauvage dans l'espace qui s'étend de la Caroline du Nord jusqu'au Minnesota; et la Vacciniée macrocarpon, la plus grosse, que l'on trouve à l'état sauvage dans la Pensylvanie et au nord de cet état. Les deux espèces sont originaires des marécages tourbeux de l'Europe; cependant elles n'ont jamais atteint, dans ce pays, un état de culture se rapprochant en quoi que ce soit de celui qu'on leur a donné ici.

Le fait est que la culture des atocas reçoit relativement peu d'attention à l'étranger. L'arbrisseau qui porte ce fruit a été d'abord cultivé en Angleterre, par Sir Joseph Banks, et cette culture a pris aujourd'hui une certaine extension en Grande Bretagne, en Allemagne et dans d'autres pays du nord de l'Europe.

La Vacciniée macrocarpon est l'espèce américaine, et c'est elle qui a fourni le plus grand nombre de variétés.

Les deux espèces ont des sarments rampants avec des feuilles toujours vertes, des fleurs d'un rose pâle, des fruits rouges de forme globulaire ou allongée, portés sur des tiges droites et recourbées; de là vient le nom anglais cranberry, par allusion au cou d'une grue (crane).

Les Etats-Unis récoltent la plus grande partie des atocas, l'exportation de cet article est très faible.

#### Origine du nom

D'où vient le mot cranberry? Les botanistes des seizième et dix-septième siècles ne le connaissaient pas. Ils connaissaient l'existence du fruit et de la plante, mais sous les noms de mûres de marais (fenberries), airelles de marais (fenwhorts, marshberries), airelles de tourbières (mossberries). Josselyn, dans son livre intitulé "New England Rarities" (1672), décrit l'atocas sous le nom de raisin d'ours (bearberry). Le mot associé d'une manière si inséparable, dans la Nouvelle Angleterre, avec la dinde, ne se trouve pas dans le dictionnaire de Johnson, ni dans celui de Bailey. Les colons ont-ils fait une adaptation du mot allemand "Kranichbeere," ou "Kranbeere," la