

être conseillé. Non pas que la chose soit impossible, principalement dans la région de Montréal où le climat est bien moins sévère que celui du district de Québec. Mais, quelles que soient les précautions prises, cet hivernage en plein air se fait toujours au détriment de l'organisation de la ruche. L'expérience de plusieurs années m'a prouvé que l'un était certain et l'autre ne l'était pas.

La réclusion dure cinq mois, de novembre à avril. En égard aux changements atmosphériques, la prudence commande de ne pas terminer l'installation printanière sans donner aux ruches une toilette hivernale; elles sont dépolluées au commencement de juin. Le couvain et l'abeille ne s'en portent que mieux. Ici, l'abeille noire règne en souveraine. Elle est gentille, active, laborieuse; en méchanceté, son aiguillon ne le cède à aucun autre de son espèce.

L'étude spéciale que je viens de faire de la ruche Layens me prouve l'heureuse idée qui a présidé à sa confection. Son auteur a bien jugé et apprécié la situation en général du cultivateur. Car celui-ci, en effet, garde des abeilles plutôt qu'il ne les cultive.

M. Bertrand frappait la note juste quand il la qualifiait d'excellent modèle.

Jusqu'à ces derniers temps, je m'en suis tenu à la Dovetail, bjon d'économie, de simplicité, de facilité de manipulation et parfaitement adaptée au miel en section. Mais, comme rien n'est parfait, sa petite dimension force la colonie qu'elle contient à essaimer par trop souvent et par là même à s'affaiblir; la récolte en souffre. Pour tirer le meilleur parti possible de ce matériel, jusqu'à nouvelle occurrence, j'ai divisé mon rucher en deux parties, l'une composée de mes Dovetail fournissant des miels en sections, des essaims, construit des rayons etc., l'autre, formée de grandes ruches à grands cadres, travaillant exclusivement au miel extrait. Pour moi, toute chose égale d'ailleurs, plus il y a d'ouvriers dans un chantier plus il se fait d'ouvrage. Or les grandes ruches donnent les gros essaims, les gros essaims forment les fortes colonies et les fortes colonies plus puissantes, plus actives quadruplent la récolte. Deux facteurs comportant avec la fécondité de la reine le tu autem de l'agriculture rationnelle.

Cette digression me met en souvenir un fait qui montre bien la supériorité des grandes ruches et populations sur les petites. Dans une de mes excursions, je passai, un jour, devant un rucher assez garni mais composé de petites ruches; étonné d'y voir dispersés ça et là des barils vides de farine, je demandai au propriétaire, qui était fixiste, la raison d'une telle installation: "Eh! monsieur, me répondit-il, comme je n'avais pas assez de ruches pour recouvrir les essaims qui m'arrivaient j'ai pris ce qui m'est tombé sous la main. Et même, ajouta-t-il, j'ai été obligé de réunir 2, 3 et 4 essaims et de les loger ensemble." C'était le temps de la récolte; piqué par la curiosité, j'examinai ces monuments apicoles *Res miranda!* ils étaient comblés du haut en bas. Et comme conclusion pratique je me suis dit: moi aussi j'aurai de grandes ruches et de fortes populations. Pns BERTON.

Exhibition de truffe.—Il y a eu à la fin de juin dernier, parmi les membres du cercle agricole de N.-D. de St-Hyacinthe, une exhibition pour les deux meilleurs arpents de truffe. M. Jos Côté, du Grand Rang, a obtenu le premier prix, et M. Jos Desmarais, du Petit Rang, le 2^e prix.

Arboriculture et Horticulture.

DESSICATION DES FRUITS.

Montréal, 8 juin 1894.

Monsieur l'Assistant Commissaire de l'Agriculture, Québec.

Cher Monsieur,

En réponse à votre lettre du 7 juin dernier, je dois vous dire que l'industrie de la dessication des fruits n'a jamais été, je crois essayée sur un grand échelle. On ne peut l'exploiter avec avantage que pour traiter les fruits produits en excès sur la consommation et dans les endroits où ils peuvent s'acheter à bas prix.

Au sujet des fruits d'arbres fruitiers, nous devons nous borner, dans cette province, à la dessication des pommes, et d'après mes informations, il n'est pas profitable de dessécher les pommes à moins qu'on ne puisse se les procurer à 25 cts le minot. Les autres fruits tels que les poires, les prunes et les cerises sont cultivés ici en trop faible quantité et sont d'une production trop irrégulière pour pouvoir être l'objet d'une exploitation sérieuse. D'autre part il y a quelque chose à faire avec les petits fruits, fraises, framboises, gadelles etc. L'industrie de la dessication des fruits ne peut s'implanter que dans les localités où les fruits sont produits en abondance et à bon marché. Dans cette province nous n'avons jamais eu jusqu'à ce jour une production suffisante de petits fruits et, ici, ceux qui possèdent des vergers de pommiéristes n'ont jamais été obligés, je suis heureux de le dire, de vendre, même le surplus de leur pommes, à 25 cents par minot.

Il est certain, cependant, que dans les districts reculés de la Province, on pourrait établir quelques fabriques de conserves de fruits; ce serait un bon moyen d'expédier ces fruits plus rapidement et plus économiquement sur les marchés éloignés. L'industrie des fruits secs est très développée en Ontario et aux États-Unis et les procédés de préparation s'améliorent et le prix de revient diminue.

Si le Gouvernement envoyait un ou deux délégués visiter pendant la saison les districts d'Ontario et de l'État de New-York où cette industrie est le plus développée, on en retirerait, j'en suis certain des renseignements pratiques de grande utilité.

R. W. SHEPHERD, JR.

SOCIÉTÉ PROVINCIALE D'ARBO-RICULTURE.

Lieu et date de la réunion d'été.

Le bureau de direction de cette société s'est réuni, le 7 juin dernier, à Montréal. Étaient présents: MM. J. M. Fisk d'Abbottford, président, N. W. Shepherd, vice-président, MM. les directeurs N. Brodie, de Lachine-Bank, Dunlop, d'Outremont, Fisher, de Knowlton, Pyke, d'Hudson, et M. Hamilton, secrétaire.

Le lieu de la prochaine réunion d'été est Knowlton, comté de Brnoo. Et la date a été fixée aux 14 et 15 août prochain. Le secrétaire fut chargé d'adresser une invitation à M. le professeur Saunders, directeur de la Ferme expérimentale d'Ottawa ainsi qu'à MM. les professeurs Craig, Fletcher, de la même institution, dans l'espoir que ces messieurs voudront bien donner des conférences à la convention.

On discuta ensuite le programme de cette réunion et on adopta un plan général tout en laissant à un comité com-

posé de MM Shepherd, Brodie et Dunlop le soin d'en régler les détails.

Comme les trains arrivent à Knowlton de bonne heure dans la soirée, il fut décidé que le 14 août au soir, il y aurait une conférence, donnée par le président, sur les pommes d'été et d'automne, qui se terminerait par une discussion. Les directeurs profiteraient de la soirée pour se réunir et s'occuper des affaires de la société.

Le 15, la matinée sera consacrée aux travaux, conférences et discussions se rapportant à la culture des menus fruits.

L'après-midi sera employé à faire une promenade dans les alentours pendant laquelle on visitera quelques vergers.

Dans la soirée, il y aura une grande assemblée publique pour entendre les conférences du prof. Saunders, de l'Hon. Joly de Lotbinière, de M. J. G. Chapis, etc. ainsi que les remarques et les discussions qui en seront le complément intéressant.

C'est la première fois que l'on aura une réunion d'été de ce genre, tenue dans la province de Québec, et on a tout lieu d'espérer que tous les amateurs de fruits et tous ceux que l'horticulture intéresse s'efforceront d'y assister.

Des assemblées semblables tenues en Ontario ont eu le plus grand succès et ont été hautement appréciées.

Knowlton est renommé pour son site, le lac de Bromo entouré de ses belles promenades offre un charmant coup d'œil et de plus Knowlton possède une société locale d'arboriculture qui a travaillé avec succès à faire connaître et à introduire dans le pays de nouvelles variétés de fruits, pommes, etc.

Les directeurs et les membres de la Société provinciale d'arboriculture sont invités cordialement ainsi que le public en général, à assister à la réunion, et à profiter des enseignements précieux qui en découleront.

NOS POMMES.

Dans un article sur le commerce d'exportation de pommes que nous faisons avec l'Angleterre, un écrivain français, M. George Michel, fait les observations suivantes:

"Les agriculteurs canadiens, qui livrent actuellement sur les marchés anglais plus de 5,000 tonnes de pommes prennent de ces fruits un soin dont nous ne saurions nous douter. Chez eux les cueilleurs placent avec précautions des échelles contre les branches des arbres pour en faire la récolte et déposent les pommes dans leurs tabliers; ils les placent ensuite entre des couches de paille dans des voitures aménagées au moyen de toiles grossières en forme de canot et les portent ainsi à la ferme où se fait le triage.

"Les plus belles pommes sont placées dans des caisses portant indication de l'origine et constituent les fruits de luxe; elles sont enveloppées dans un double papier de soie coloré; il y a des caisses, des demi-caisses, des quarts de caisse contenant de cinq cents à cent pièces. Au fond de chaque récipient est placé une couche de papier de soie, et le couvercle repose sur une couche semblable, adessus de laquelle est placé une feuille de papier blanc finement découpée, afin que la caisse à l'ouverture présente un agréable coup d'œil. Les fruits de deuxième choix sont livrés en tonneaux, mais les parois et la partie inférieure de ces récipients sont tapissés de papier et les couches de pommes sont surmontées également d'une couche de coton. Ce sont là des détails, si l'on veut, mais des détails qui ont leur valeur au point de vue

commercial, et il va de soi que ces fruits soigneusement emballés doivent faire meilleur figure à l'arrivée que nos fruits français qu'elle qu'on soit la provenance."

Il est regrettable que tous nos agriculteurs canadiens ne méritent pas les éloges qui leur sont décernés par M. Michel. Malheureusement dans la province de Québec, plusieurs producteurs de fruits sont loin de donner à l'emballage tous les soins désirables. Si nous voulons que la production des pommes se développe, nous devons, dans notre province, nous occuper davantage du mode et du choix des emballages.

VINS DE TABLE, ROUGES OU BLANCS.

MANIÈRE DE LES FAIRE—CONDITIONS INDISPENSABLES POUR QU'ILS PUISSENT SE CONSERVER ET S'AMÉLIORER.

Il est bien entendu que je ne parle ici que des vins de table. Les vins de Messe, tout le monde le sait, doivent être parfaitement purs, ne contenir que le jus du raisin. Il faut de grands soins pour bien réussir dans les vins de sucre.

Je n'ai pas à indiquer ici la manière de les faire.

On a dit souvent, on dit encore que le climat du Canada est peu favorable à la culture de la vigne. On dit qu'il fait trop froid, que le raisin ne mûrit pas assez pour donner un vin convenable. C'est là une erreur que je veux faire disparaître.

Dans ce but, j'indique ici une bonne manière de faire et de conserver les vins. Et quiconque voudra seulement suivre les indications que je donne, se convaincra par lui-même que nos raisins peuvent faire de bons, d'excellents vins. Je dirai plus, nos raisins, quoiqu'inférieurs à ceux du Sud de la France, de l'Espagne, de l'Italie, de la Sicile, peuvent néanmoins, si on prend les précautions nécessaires, nous fournir des vins qui feront bonne figure à côté d'un grand nombre de vins importés.

Si donc jusqu'ici le succès n'a pas répondu à nos espérances, la faute doit en être attribuée, non pas au raisin, mais à notre manque d'expérience dans cette branche d'industrie.

Titre I.—Conditions préliminaires.

Ayons soin d'abord de ne cueillir le raisin que quand il est bien mûr. On fera donc ses vendanges le plus tard possible, tout juste avant les premières gelées; car à tout prix, il faut éviter qu'il gèle. Aussi longtemps qu'un raisin peut gagner en sucre, en couleur en tannin, etc., il ne faut pas le cueillir, si le premier novembre n'est pas passé, disait un propriétaire de grands vignobles, pour la France, et je dirai à plus forte raison pour le Canada. Si nous ne sommes pas prêts à faire nos vins dès que le raisin est cueilli, il faut le conserver dans un endroit sec et relativement chaud. Si nous achetons nos raisins sur les marchés, assurons-nous que ces précautions ont été prises. Si le raisin était en vente depuis quelque temps, et que quelques grains commencent à moisir, il faudrait impitoyablement motter de côté tous les grains atteints.

Je dirai en commençant, et une fois pour toutes, qu'une condition indispensable—condition sine qua non—de réussite, consiste dans la plus grande propreté possible, et des tonneaux à employer, et de la salle où se fera la fermentation. Il ne doit y avoir dans cette salle ni pommes de terre, ni