

touffes isolées, dans les vignes, dans les massifs qui ne sont pas couverts, le long des talus, dans les coins par où il reste un peu de terre libre exposé au soleil. C'est en touffes, dans les vignes, que se cultivent la plupart des asperges d'Argenteuil (près Paris), si renommées.

"En récolte dérobée."—Dans les vergers nouvellement établis, on peut avec avantage planter huit touffes "à plat" au pied de chaque arbre à haute tige. Les engrais et les cultures données à la plante profitent sensiblement à l'arbre, et on se procure ainsi une récolte dérobée de grande ressource. Ces asperges peuvent durer pendant 10 à 15 ans d'assez bonnes récoltes.

"Avantages et inconvénients de ces diverses méthodes."—La culture en planches donne des produits plus beaux et plus durables. Si l'on plante le long des murs, il faut avoir le soin, à l'exposition du midi, de planter à 10 pouces, au moins, du mur. Au nord, à l'ouest et à l'est, on peut planter toujours à plat, moindre distance. En touffes isolées, on obtient de très beaux produits dans les endroits aérés. Dans les vignes, on fait d'abondantes récoltes et d'excellente qualité. C'est ainsi que les cultivateurs d'Argenteuil (près Paris), se croient des revenus très considérables. Ces asperges sont de toute beauté, croissent très peu et durent fort longtemps.

Nous avons vu des touffes de 25 ans qui donnaient encore de bons produits. En plantant en récolte dérobée autour des arbres à haute tige, on en retire un grand avantage. On conçoit que du moment que l'on donne des cultures au pied des arbres, ces labours, binages et sarclages ne sont plus faits en pure perte et que les touffes ainsi isolées fourniront de grands produits pendant longtemps, surtout si l'on aura fait des touffes, rapporté des terres et des engrais, et cela sans nuire en aucune façon à la végétation de l'arbre, qui lui-même profitera des engrais et du surcroît de culture donné à cette plante.

"Variétés."—L'asperge d'Argenteuil (près Paris) est sans contestation la reine des asperges, sous tous les rapports; l'espèce hâtive produit dix jours plus tôt que les plus hâtives connues. Celle de "Gareil ou de Hollande," celle d'Ulm ou d'Erfurt, et enfin, les variétés connues au Canada: la géante à tête violette, la Colossale de Conover et la Palmetta.

PROTEGEONS NOS TOMATES CONTRE LA GELEE.—En prenant un peu de soin extra, on peut prolonger de deux ou trois semaines la saison de maturation des tomates. Dès que l'on s'aperçoit que les gelées vont survenir, couvrez dans la soirée vos plantes de tomates avec une toile ou une vieille



Protection des tomates contre la gelée.

couverture. Dans ce but plantez en terre, dans le centre de la planche de tomates, des bâtons espacés de 4 pieds, et sur la tête de ces bâtons fixez avec des clous une longue perche. Placez la toile par-dessus en laissant les deux côtés s'étendre jusqu'au sol, où vous les attachez pour empêcher le vent

de la soulever. Ne laissez pas d'ouverture par où la gelée puisse pénétrer. Si ce travail est bien fait, les tomates pourront supporter une assez grosse gelée. LEWIS O'FALLOW, Minn.

CONSERVATION DES PRODUITS DU JARDIN

CONSERVATION DES OIGNONS

Vers la fin du mois d'août ou dans le courant de septembre, les feuilles de l'oignon se dessèchent et les bulbes sont bons à être récoltés. Au fur et à mesure de l'arrachage, les oignons sont déposés sur le sol, de façon à y faire de longues traînées. Si le temps est beau, et l'on devra, s'il est possible, le choisir tel pour la récolte, on laissera les bulbes se ressuyer deux ou trois jours sur la terre, après quoi ils seront rentrés.

Le plus généralement, on réunit les feuilles sèches pour en faire soit des bottes, soit des chapelets que l'on obtient en tressant les feuilles entre elles. Ces chapelets sont ensuite suspendus dans les greniers.

Ce procédé de conservation est des plus recommandables. On peut aussi couper les feuilles adhérentes et rentrer les oignons dans un local bien sec et les étaler en couches minces sur le plancher ou sur des tablettes.

On doit se garder d'enlever les parties sèches qui recouvrent les bulbes, leur présence contribuant pour beaucoup à une longue conservation.

Les oignons craignent peu les gelées faibles et une température de 26° ou 25° Fahr. ne leur fait perdre aucune de leurs quantités. Seulement, si une petite gelée ne leur nuit que très peu, il faut se garder de les manipuler, lorsque leur eau de constitution est congelée, car on les ferait pourrir.

Mieux vaut les laisser; ils dégèlent sans en souffrir.

Pendant les grands froids, il est cependant nécessaire de les couvrir d'une épaisse couche de paille.

CONSERVATION DES ECHALOTES ET DES BULBES D'AIL.—Les bulbes sont également arrachés à maturité, c'est-à-dire, lorsque les feuilles se dessèchent.

Après leur arrachage, on les laisse pendant deux ou trois jours sur le sol; on les rentre ensuite au grenier ou mieux à la cuisine, c'est-à-dire, en lieu chaud. La conservation se fait très bien d'une année à l'autre.

CONSERVATION DES CAROTTES.

—La conservation s'en fait généralement en cave. On les y dispose à la manière des bols de corle, sur deux rangs, les colets en dehors et l'extrémité des racines en dedans, en ayant soin de ne pas les adosser aux murs. Chaque fois que la température n'est pas trop basse, on débouche les ouvertures de la cave, afin d'aérer.

Bien souvent, on se contente d'entasser les carottes pêle-mêle dans un coin de la cave, sans prendre aucune précaution; dans de telles conditions, elles s'échauffent vite et pourrissent vite également.—A D

CONSERVATION DU CELERI. Le celeri destiné à la vente est conservé en cave, dans des hangars, ainsi que dans des fosses ou silos creusés dans le sol. Les conditions à remplir sont de fournir aux plantes l'humidité nécessaire pour les empêcher de faner, d'ériter les gelées et de pourrir à la ventilation.

Les plantes sont plantées légèrement dans le sol.

Pour la consommation de la famille, voici deux bonnes méthodes: Prenez une caisse de bois luge, mais peu haute. Percez quelques trous de un pouce sur les côtés, à quatre pouces en-dessus du fond. Mettez au fond de la caisse une couche de sable ou de terre, et placez-y les plantes de céleri, debout et arrangées avec soin, tout en jetant encore du sable ou de la terre vers les racines, et continuez ainsi jusqu'à ce que la caisse soit remplie. Il faut arroser le sol autant que cela est nécessaire, en versant de l'eau par les trous des côtés de la caisse. Le feuillage doit rester sec.

On peut aussi, d'une semblable manière, conserver le céleri et le blanchir en même temps, en le plongeant dans un tonneau (quart) contenant au fond un lit de terre. On peut y rentrer les plantes ayant de la terre adhérente aux racines. On les y met debout serrées les unes contre les autres, on les arrose comme dans le cas de la conservation en caisse, et on les garde ainsi dans l'obscurité.

Le céleri blanchi peut aussi se conserver longtemps en l'emballant serré et debout dans de la mousse à l'intérieur d'une boîte. On peut ainsi en conserver une grande quantité dans un petit espace.

CONSERVATION DES POMMES D'HIVER ET D'AUTOMNE

Pour que les pommes puissent se conserver bien saines, il faut les cueillir au temps voulu. Tout en les manipulant avec soin, afin d'éviter qu'elles se meurtrissent, l'on devra séparer les pommes tout à fait mûres et belles de celles qui sont vertes ou de mauvaise apparence et on les placera dans un endroit sec et frais, où circule abondamment un air pur et dépourvu de toute odeur de légumes ou de fruits gâtés.

LA PLUPART DES HORTICULTEURS NE PRENNENT PAS ASSEZ DE PRECAUTION LORSQU'IL S'AGIT DE MANIPULER ET D'ASSORTIR LEURS FRUITS.

Le degré de maturité des pommes compte pour beaucoup dans leur conservation à l'état sain. Une pomme d'hiver ou d'automne doit être mûre, mais pas suffisamment pour être prête à manger au moment de la récolte, si l'on désire qu'elle se conserve pendant un temps considérable. La maturation de la pomme est le premier degré de sa décomposition et si l'on permet à cette maturation de continuer jusqu'à ce que le fruit devienne tout à fait mûr ou tendre, cette altération se sera tellement accentuée que l'on aura beaucoup de difficulté à l'arrêter. Aussitôt donc que la queue de la pomme pourra se détacher facilement de la branche, le fruit sera suffisamment mûr pour mettre en réserve.

Pour la conservation des pommes, il faut garder la température le plus près possible de 35° Fahr. Pour arriver à cette fin, il serait nécessaire, dans bien des cas, dans un climat comme le nôtre, de préparer un endroit séparé pour conserver les fruits, vu que la plupart des caves creusées sous nos habitations sont tout à fait impropres à cet usage. Si la cave est divisée en plusieurs compartiments, de manière que l'un d'eux puisse être, en le fermant, séparé des autres et gardé à une température au-dessous de 40° Fahr., l'on pourra s'en servir très bien pour emmagasiner les

pommes. Si cela ne peut être fait, l'on pourra construire, à peu de frais, une chambre d'emmagasinement sous la glacière. Un bon drainage devra être établi dans le sol et l'on obtiendra un air sec dans cet appartement au moyen de chlorure de calcium placé, sur le plancher, dans un vaisseau découvert, comme par exemple, une grande terrine à lait.

L'on gardera ainsi toute l'année une température très rapprochée du degré de la glace fondante et les pommes se conserveront presque indéfiniment.

JAMES TROOP, Horticulteur, l'Indiana University Expt. Station.

"COUNTRY GENTLEMAN."

FABRICATION DU CIDRE

(Conférence faite à Sherbrooke par M. Alphonse Lachance, élève de l'École d'Agriculture d'Oka, le 12 décembre, 1896).

"Le Cidre" est une liqueur alcoolique, qu'on obtient en plant des pommes et en en faisant fermenter le jus extrait.

Il se fabrique avec facilité, sans qu'il soit besoin d'un matériel coûteux; et, il devrait devenir d'un usage général en Canada où les pommes sont, en général, à bon marché.

Il apporterait à la population, dans son ensemble, une augmentation de bien-être, car il constitue un breuvage agréable, sain, tonique et à bon marché.

De plus, devenant d'une consommation usuelle, il assurerait au cultivateur, l'écoulement à un prix rémunérateur, des produits du verger.

Pour faire de bon cidre, trois conditions sont à remplir:

1o.—Employer des pommes de qualités irréprochables.

2o.—Se conformer strictement aux quelques règles que nous allons indiquer, et observer dans les diverses manipulations une propreté minutieuse.

3o.—Faire les différents soutirages en temps opportun.

CHAPITRE I.—DES POMMES.

Les éléments essentiels nécessaires à la fabrication du cidre et qui se trouvent en proportions variables dans les pommes, suivant les espèces, sont le "sucré", le "tanin", le "muilage" et l'acide malique.

Nous allons dire un mot de chacun de ces éléments:

"Le Sucré" est l'élément essentiel. C'est lui qui, sous l'action de la fermentation, produit l'alcool du cidre, c'est-à-dire le principe de force et de conservation.

A cause de ce rôle important, on comprend que les pommes les meilleures sont celles qui donneront un jus plus épais, plus sirupeux, plus sucré.

"Le Tanin", de nature astringente, ôtre au goût mais dont l'amertume se perd en grande partie pendant la fermentation, est le principe clarifiant et antiseptique.

Il forme un réseau filtrant qui, non seulement enveloppe les corps suspendus dans le jus, mais encore précipite une partie de ceux dissous, et fait déposer les uns et les autres à l'état de lie.

Il clarifie ainsi le cidre; il diminue en même temps la quantité des substances fermentescibles et les empêche de produire dans le jus des perturbations nuisibles.

En outre, la présence du tanin prévient une maladie que l'on appelle la "graisse" du cidre.

"Le muilage" est une matière douce, coctueuse, qu'il est très avantageux