

tiver que ces herbes ; aussi, l'été, les retrouve-t-on partout. Mais l'hiver, la plupart des cuisinières s'en tiennent à l'oignon comme condiment, tandis qu'il leur serait bien facile pourtant de se servir d'herbes fines comme en été.

D'abord, certaines herbes relativement moins fines que d'autres, telles que le cerfeuil, le persil, la sarriette, se salent facilement. En y mêlant des petits oignons, échalottes, ciboules, avec leurs *queues*, on obtient d'excellentes herbes pour les soupes, spécialement les soupes à l'orge et aux pois. Cependant ces herbes ne conviennent pas pour les potages plus délicats, et certaines purées, et pour celles-là, ainsi que pour les diverses autres préparations culinaires, il faut en venir au séchage des herbes fines, séchage qui se fait le plus facilement possible.

L'époque où il faut couper les herbes fines pour les faire sécher, est celle de leur floraison. Ceci est vrai pour toutes, excepté la sauge, plante bisannuelle qui, conséquemment, ne fleurit que la seconde année. Voici comment on procède pour toutes :—

Coupez vos herbes sur le milieu du jour, alors qu'elles sont bien sèches. Lavez-les, si elles sont souillées de terre, ce qui arrive souvent après une forte pluie. Si le temps est beau, suspendez vos herbes au soleil, dans des sacs, que vous entrez chaque soir. Ayez soin de remuer le contenu des sacs chaque matin en les sortant. Cette méthode demande à peu près quinze jours d'exposition au soleil.

Si vous coupez vos herbes pendant une série de jours sombres ou pluvieux, attachez-les par petites bottes et suspendez-les au-dessus du poêle de cuisine pendant une huitaine de jours. Il faudra en ce cas envelopper les bottes dans du point ou de la mousseline, pour les mettre à l'abri des mouches.

Lorsque vos herbes sont séchées, vous les pulvérisez, après avoir enlevé les tiges trop grosses, ainsi que les nervures trop développées des feuilles de sauge, etc. Cette pulvérisation s'opère en froissant les herbes entre les deux mains.

Pour conserver ensuite ces herbes, mettez-les dans des flacons à large goulot, bien bouchés. Ce dernier détail est très important, car les herbes, une fois séchées, perdent très vite leur arôme à l'air libre.

On conserve ainsi le céleri (feuilles), le cerfeuil, la marjolaine, le persil, la sarriette, la sauge, le thym, etc.

Les herbes fines durent tout l'été dans le potager, on peut donc les couper pour l'usage de la cuisine, et faire sécher à l'automne la seconde pousse qui donne encore une belle et bonne récolte. Le mois de septembre est la bonne saison, pourvu que l'on n'ait pas laissé monter les herbes à graine.

J. C. CHAPUIS.

N. B.—Cet article, préparé pour le mois d'août dernier, a été forcément remis faute d'espace. Nous le publions, cependant, vu qu'il aura son utilité plus tard.

#### BIBLIOGRAPHIE.

*L'Art de greffer* : Baltet, troisième édition, Paris, 1882. Nous annonçons à nos lecteurs, dans le numéro de septembre, la troisième édition de cet ouvrage. Depuis nous avons reçu de Franco et sommes à même d'en donner une copie exacte.—

Nous avons déjà dit comme nous avons trouvé bien fait et utile cet ouvrage, à sa seconde édition. Or, il nous arrive augmenté et contenant encore une foule de connaissances nouvelles.—Une partie surtout présente beaucoup d'intérêt pour notre arboriculture. C'est la restauration par la greffe, des arbres gelés. En effet, il arrive malheureusement trop souvent, sous notre climat rigoureux que les arbres fruitiers sont détruits par la gelée. Si le mal est sans remède, assez souvent, M. Baltet vient nous dire qu'il y a quelquefois un

remède applicable, alors qu'on croit tout perdu. En effet, on a remarqué que souvent les arbres gelés émettent des tiges à la base de leur tronc. Ceci indique que le pied du tronc et la racine ne sont pas morts. En coupant l'arbre jusqu'à la partie encore vivante, et en pratiquant la greffe sur cette partie, on reconstitue l'arbre en fort peu de temps. C'est ce que M. Baltet nous indique aux pages 398 et suivantes de la nouvelle édition. Il indique aussi aux pages 393 et suivantes le moyen de rajeunir les vieux arbres au moyen de la greffe.

M. Baltet s'étend beaucoup dans la nouvelle édition sur le greffage de la vigne. Mais il est bon ici de lire attentivement trois lignes de la page 426, dans laquelle il dit "au delà des régions franchement viticoles, les printemps froids variables ne sont pas favorables au greffage de la vigne." C'est nous avertir que le greffage de la vigne ici serait très précaire.

Une autre partie de l'ouvrage qui offre de l'intérêt à nos pépiniéristes, c'est celle qui traite de la mise à fruits des végétaux par la greffe. On y lit que "le bourrelet de la greffe placé à la jonction des deux parties soudées, forme point d'arrêt et tamise pour ainsi dire, le courant séveux.

"Il paraît démontré que sa présence ralentit les arrivages, sur les branches, de la sève brute des racines en y accumulant, au contraire, la sève élaborée par l'action respiratoire de certains organes aériens ; alors, le liber deviendra plus riche en carbone et les bourgeons reculeront des éléments de fécondité."

Je cite ce passage pour faire voir comment M. Baltet sait élucider et expliquer ses théories, et démontrer leur application à la pratique.

Un chapitre nouveau sera sans doute agréable et utile aux fleuristes qui travaillent pour le marché. C'est celui du greffage des cactées.

Enfin, pour terminer, disons que le livre de M. Baltet est le meilleur manuel à mettre entre les mains du greffeur novice, de même qu'il est le livre par excellence pour le greffeur amateur et pour le pépiniériste le plus avancé. Rien donc de surprenant à ce que l'ouvrage de M. Baltet ait eu les honneurs d'une traduction anglaise. Cette traduction est offerte en vente au prix de \$1.25, par C. H. Marot, 814 Chestnut street, Philadelphie, Pa.

*Seventh Report of the Montreal Horticultural Society.* Bien que ce rapport soit en anglais, je ne puis le laisser passer sans en dire un mot à mes lecteurs. Souvent déjà, j'ai eu occasion de parler de la haute utilité des travaux de la société d'agriculture de Montréal. Ceux qui voudront s'assurer si nous avons dit bien n'auront qu'à parcourir le septième rapport que vient de publier cette société. Le lecteur y trouvera d'abord une excellente carte indiquant les limites septentrionales de croissance de nos arbres forestiers. Au moyen de cette carte, on se rend compte, d'un coup d'œil, des différentes essences que l'on est certain de trouver à un endroit donné dans la puissance. Ce rapport contient aussi la remarquable étude sur la culture forestière de l'honorable M. Joly, et les essais de M. Gibb sur la culture d'ornement et d'utilité des arbres, articles que le journal a déjà publiés. Les arboriculteurs fruitiers verront aussi dans ce rapport quelles sont les cinq variétés de pommes les plus profitables à cultiver pour le marché. Les viticulteurs y liront avec intérêt un rapport sur les raisins par M. Gibb. Enfin ceux qui aiment à se tenir au courant du progrès de l'horticulture dans la province de Québec y trouveront les rapports des sociétés d'horticulture de Missisquoi, Abbotsford, Shefford, Brôme et l'Islet.

J'engage donc tous ceux de mes lecteurs qui lisent l'anglais à se procurer ce très intéressant rapport. De plus, pour le bénéfice de ceux qui ne peuvent le lire dans sa langue