

On trace au cordeau des sentiers d'environ 1½ pied de largeur; on les érige avec la bêche à une profondeur égale, en déposant une motte sur le billon à gauche et l'autre à droite. Cette terre coupée par tranches ou bêche d'une épaisseur d'environ 10 à 12 pouces, couvrira partout les planches, larges à peu près de 5½ à 5¾ p. Elle ne pourra être "ni brisée, ni hachée;" toutes les mottes se trouveront l'une à côté de l'autre ou en superposition partielle, comme les tuiles sur un toit. Plus ces mottes présentent de surface, plus la terre est soumise aux influences bienfaisantes des gaz atmosphériques et des gèles. On détruit ainsi une grande quantité d'insectes.

MOYEN D'AVOIR DE LA SALADE TOUT L'HIVER

Des couches de fumier chaud étant préparées dans les caves, souterrains, ou écuries (mala à l'abri des atteintes des animaux, de la lumière et de l'air extérieur), on y place des boîtes de grosses racines de chicorée sauvage ou à café d'environ 12 à 15 pouces d'épaisseur, debout et très près les unes des autres. Entre elles on met de la terre ordinaire, et pour activer la végétation, on arrose légèrement quand la terre est sèche. Par cette méthode, la chicorée, après peu de jours, pousse des feuilles blanches tendres, longues et minces; dès qu'elles ont atteint la longueur de 12 à 15 pouces, on les coupe au dessus du collet pour l'usage ou la vente (se vend très bien et très cher à Montréal); elles repoussent bientôt et donnent ainsi 3 et 4 belles coupes. Alors restent les racines, qui peuvent servir très avantageusement à la nourriture du bétail. Pores, chevaux en sont friands.

Autre procédé: "Ce mode consiste à répandre dans la cave une couche de terre de 4 à 5 pouces; sur celle-ci on met une couche de racines de chicorée, le collet en dehors, puis un lit de terre et de terreau de la même épaisseur; sur ce lit une nouvelle couche de racines et ainsi de suite, de sorte que chaque lit allant en diminuant, pour ne pas gêner les pousses inférieures, la masse présente l'aspect d'une pyramide tronquée.

"En caisses."—On peut aussi employer des caisses sans couvercle, couchées sur le flanc, dans des caves obscures; les racines y sont arrangées par couches superposées, les collets seuls en dehors; les racines doivent alterner, avec des couches de terreau de 4 à 5 pouces.

"Sur cerceau."—Sur un lit de terre de 4 à 5 pouces, on pose dans la cave un cerceau de tonneau; on place ensuite une couche horizontale de racines dont les collets viennent reposer sur le cerceau; on couvre les racines d'une nouvelle couche de terre, on y pose un cerceau, plus petit que le premier, en ménageant les collets inférieurs, on met ensuite une seconde couche de racines, et ainsi de suite. Jusqu'à ce que les piles aient une hauteur de 3 à 5 pieds.

La meilleure de ces méthodes est la première: "Sur couche de fumier chaud" à l'abri de la lumière, de l'air extérieur, du froid et des animaux. C'est une excellente salade d'hiver, très blanche, très tendre et très saine, et qui se vend très bien à Montréal.

G. de WAMPE,

Montréal.

VERGER AU NORD DE QUÉBEC

Conférence de Ed. A. Barnard à St-Jean Port-Joli

La société pomologique de la province de Québec m'a invité à vous dire un mot dans cette réunion très importante pour nous, cultivateurs de fruits au Nord-Est de Québec. J'ai accepté, afin de vous consulter sur quelques-unes des difficultés que j'éprouve dans la culture de mon verger. Comme les mêmes difficultés doivent se rencontrer souvent, dans notre climat, j'espère que nous aurons un moment pour les discuter, en vue de l'enseignement d'intérêt public qui pourra en découler.

ABRIS-VENTS.—Le verger en question est situé sur la côte de Beauré, à l'intersection entre Québec et Ste-Anne. Il est établi à 250 pieds environ au-dessus du fleuve, sur un plateau au milieu d'une colline. Il est protégé de trois côtés, au Nord-Ouest, par la continuation de la colline qui atteint 400 à 500 pieds de hauteur; au Nord-Est par une petite montée et une rangée épaisse de "seuilliers" (aubépines), de 10 à 12 pieds de hauteur. Il est également protégé des vents dominants par une rangée de grands arbres, au Sud-Ouest, à une petite distance du verger.

Quelles que soient les objections qu'on puisse faire aux abris-vents, je suis convaincu, qu'au Nord-Est de Québec, les vergers doivent être modérément abrités, contre les tempêtes de vent qui sont si fréquentes, en toutes saisons, mais, à la condition essentielle de fouler la neige autour des arbres, quand elle atteint les branches.

LE SOL ET LE SOUS SOL sont de nature riche, composés également d'argile et de sable, pour 90 p. c.; le reste est du calcaire. La roche schisteuse sur laquelle repose le sous sol, à quelques pieds de la surface, et une pente douce donnent au verger un drainage naturel très parfait. J'occupe cette terre depuis mai 1892 seulement. Étant pressé d'y établir un verger et d'en voir les fruits avant de mourir, si possible, j'ai de suite labouré profondément le sol et je l'ai engraisé abondamment. Ce terrain était considéré comme épuisé; mais on va voir bientôt que cet épuisement n'était que superficiel, puisque mes arbres et arbustes y ont poussé depuis, d'une manière absolument démesurée.

DESTRUCTION DES MAUVAISES HERBES.—Étant pressé, comme je viens de le dire, et la terre ayant servi surtout à la culture des patates, presque d'année en année, j'ai de suite planté mes arbres et arbustes en rangées pleines et serrées, avec la détermination de tenir le verger bien sarclé, au moyen de la houe à cheval entre les rangs, et de la bêche-fourche, au pied des plants. J'avouerai franchement que les mauvaises herbes de tout genre semblent encore maîtresses du terrain, malgré nos efforts et nos quatre sarclages et labours par saison. Cela me confirme dans l'opinion qu'il faut sept années de sarclages soignés pour détruire les semences latentes en terre dans nos champs plus ou moins dénués de cultures nettoyantes. Je conseille donc aux intéressés de bien nettoyer d'avance les terres à mettre en jardins et en vergers, s'ils ne veulent pas les voir envahis par toutes espèces de mauvaises herbes.

POUSSEE EN ORGUEIL ET GOURMANDS.—Ce terrain épuisé à la surface, par des cultures successives de même

espèce, devait être naturellement bien, riche, pulvérisé mes arbres et arbustes y poussent d'une manière absolument démesurée. Les pommiers, poiriers, pruniers et cerisiers qui mesuraient environ un pouce de diamètre il y a quatre ans, lors de la plantation, mesurent maintenant en moyenne 4 à 5 pouces de diamètre, et jusqu'à 15 et 16 pieds de hauteur. Les framboisiers et les ronces envahissent tout et donnent plutôt du bois que des fruits. Il en est de même des gadelliers etc. Malgré les grands vents, les hautes neiges, et le passage des chevaux pour nos labours et autres travaux fréquents, lesquels brisent des branches nombreuses, il faut encore tailler au printemps d'une manière qui me désole, tant elle paraît contre nature. M. J. C. Chapais, président de notre société, peut vous dire quelque chose de ces pousses orgueilleuses qu'il a vu de ses yeux, chaque année, depuis la plantation. Je me demande si je n'aurai pas bientôt à saigner profondément les racines de mes pommiers et cerisiers, afin de diminuer l'exubérance de sève, et m'assurer enfin une récolte de fruits.

PINCEMENT A DEUX YEUX SEULEMENT.—Le "Journal d'Agriculture" reproduit le printemps dernier d'un auteur français très distingué, M. l'abbé E. Ouvray, tout un système de pincements, approuvé par les meilleures autorités françaises. J'en ai fait l'essai et je crois pouvoir vous le recommander. Au printemps dernier, j'ai commencé à tailler mes arbres d'après ce système, ne laissant que deux yeux à peu près, sur le bois de l'an dernier. Mes pommiers m'ont donné, presque tous, des fruits en proportion de la force des arbres. Je compte beaucoup sur la récolte de l'année prochaine, bien que les tiges de cette année soient encore bien trop longues. J'ai recommencé le pincement, d'après ce système, dans le cours de l'été, ce qui paraît encore meilleur. D'après ce principe, toute la force de la sève sert à développer d'abord les boutons à fruits, tout en permettant une croissance suffisante de nouveau bois. Quant au pincement des pruniers et cerisiers, que j'ai fait d'après le même système, tout ce que j'en puis dire, c'est que les arbres ont donné de nouvelles pousses en très grande quantité, mais peu en point de fruits. Les cerisiers cependant ont développé leurs bourgeons à fruits et ont beaucoup fleuri, mais les cerises étaient très rares. Quant aux pruniers, les fruits ont été nuls, ou à peu près. Cela s'explique probablement par le fait que les pruniers sont plus lents à fructifier.

LES FRAMBOISIERS ET RONCES demandent chez nous un traitement spécial. Il me semble qu'il ne faudra laisser pousser que juste assez de nouvelles tiges de l'année pour remplacer celles à fruit et détruire les autres à mesure qu'elles paraissent. Autrement la terre se couvre d'une véritable forêt de nouvelles tiges, et celles à fruit sont diminuées d'autant en vigueur et en fruits. Quant au pincement, à l'automne, je suis porté à croire qu'il faut n'en pas faire, et qu'il faut se contenter d'enlever les tiges de l'année qui sont de trop, coupant surtout celles qui sont les plus fortes. Car je constate qu'il est souvent très difficile de couvrir et de couvrir de terre ces grosses tiges sans les casser. C'est ce qui est arrivé chez moi chaque fois que j'ai voulu conserver les plus belles et les plus fortes pousses. Quant à les laisser sans abri l'hiver, j'ai constaté que c'était un moyen certain de n'avoir que fort peu de fruits, au moins dans

mon terrain et avec les variétés que j'ai.

PINCEMENT DES TOMATES.—J'ai essayé le pincement des tomates, d'après le "Journal d'Agriculture," édition anglaise. Ce système consiste à ne laisser croître qu'une seule branche jusqu'à 40 pouces environ, et laissant développer aucune branche latérale. M. J. C. Chapais, rédacteur du Journal, observe ainsi des tomates mûres en juillet, mais dans un jardin admirablement situé dans la ville même, au pied de la montagne de Montréal, exposé au soleil, et protégé contre tous les vents. Pour moi qui ne puis donner que de rares instants aux pincements des tomates dans un climat bien plus froid, celles-ci se sont emportées, entre chaque pincement, au point que de nouvelles branches d'une longueur démesurée étaient tout le progrès constaté d'un pincement à l'autre. Le "Journal d'Agriculture," édition française, a donné cet été le système de pincement recommandé en France. Ce système est suivi avec grand succès par les RR. PP. Trappistes à Oka. Il consiste à placer la jeune tomate à environ 10 pouces et de lui laisser pousser ensuite quatre branches, lesquelles sont arrêtées à environ 36 pouces de longueur. Elles sont alors attachées à un fort piquet, de manière que chaque branche décroisse en courbe, ce qui donne aux tomates plus d'air et de soleil. La récolte que j'ai vue en août dernier était certainement d'un quart de minot par pied de tomates, en moyenne. Ces pieds étaient à environ 3½ pieds les uns des autres, en quinconce. Je suis convaincu que, par ce système, on obtient beaucoup plus de fruits et moins de bois. On m'assure de plus que les tomates mûrissent tout aussitôt que par l'autre système, surtout pour ceux qui ne peuvent pas pincer leurs tomates tous les deux ou trois jours.

DERNIERS PINCEMENTS DES TOMATES.—J'ai observé à la Canardière, près de Québec, à quelques pieds seulement au-dessus du niveau des grandes mers, que vers le premier de septembre on enlève toutes les feuilles, et qu'on ne laisse sur les tiges que les tomates arrivées à leur grosseur ou à peu près. Je crois qu'il est bon de ne laisser, après la formation des tomates, que juste assez de feuilles pour les abriter partiellement contre les ardeurs du soleil. Une seule feuille par grappe de fruit suffit, à mon avis. Tout le reste doit être impitoyablement enlevé le plus tôt possible. Les premiers froids venus, il faut même enlever les tomates qui ne sauraient pas attendre leur grosseur avant les gèles. Il va sans dire que, dans notre climat au Nord-Est de Québec, il faudra encore faire mûrir dans la maison une partie assez notable de notre récolte. J'ai moi-même observé qu'en enlevant toutes les feuilles, à la suite des nuits très froides, les tomates mûrissent bien plus tôt que si on leur eut laissé les feuilles.

Maintenant MM., je vous prie de nouveau de ne considérer mes dires que pour ce qu'ils valent, vous rappelant que j'ai peu d'expérience en ces matières, et que je ne les ai traitées ici qu'avec l'espoir d'obtenir ainsi l'opinion d'hommes plus expérimentés.

LA CONSERVATION DES FRUITS?

Les marchands au détail se plaignent souvent des fruits de fort belle apparence à l'arrivée, mais qui ne tardent pas à se tacher et se piquer. Il faut