

Buissons de framboises et de mères.—Ces buissons demandent tout un tail- lage spécial chez nous. Il me semble que nous ne devrions laisser pousser que ce qu'il faudrait des pousses nouvelles de l'année pour remplacer celles des fruits, et détruire les autres à mesure qu'elles viennent. Autrement le sol devient couvert d'une véritable forêt de nouvelles pousses, et celles qui portent des fruits perdent de la force et des fruits en proportion. Quant à l'ébourgeonnement à l'automne, je suis porté à croire que l'on ne le devrait pas faire, et que nous ne devrions seulement qu'enlever les pousses inutiles de l'année, coupant surtout celles qui sont les plus fortes, parceque je trouve qu'il est souvent très difficile de plier et de coucher ces grosses tiges sur le sol sans les briser. Cela m'arriva chaque fois que je voulais garder les tiges les plus belles et les plus fortes. Quant à les laisser découvertes tout l'hiver, je trouvai que c'était un moyen sûr de n'avoir que peu de fruits, au moins dans mon terrain et avec mes variétés. M. Craig m'a conseillé de soulever d'un coup de bêche les racines des plantes robustes que je veux coucher. C'est en effet un excellent moyen.

Emondage des tomates.—J'ai essayé l'émondage des tomates comme il a été recommandé par le Journal d'Agriculture. Cette méthode consiste à ne laisser qu'un pied sur un espace d'à peu près quarante pouces, ne laissant pas pousser les branches adjacentes. Jenner Fust, l'éditeur du Journal obtient, par cette méthode, des tomates en juillet, mais dans un jardin admirablement situé dans la ville même de Montréal, au pied de la montagne, exposé au soleil et protégé contre tous les vents. Je ne puis donner que peu de temps à l'émondage des tomates et le climat est beaucoup plus froid de sorte que le seul résultat dans mon cas a été pour les tomates émondées des branches extraordinairement longues. Le Journal d'Agriculture, a donné cet été, le système d'émondage recommandé en France et suivi avec grand succès par les Révérends Pères Trappistes à Oka. Il consiste à émonder les jeunes plants de tomates à peu près dix pouces et ensuite à leur laisser pousser quatre branches que l'on arrête lorsqu'ils ont à peu près 36 pouces de long. On les attache ensuite à un fort poteau, de manière à ce que chaque branche décrive une courbe, donnant ainsi plus d'air et de soleil aux tomates. La récolte que j'ai vue au mois d'août dernier est certainement en moyenne d'un quart de minot pour chaque plant. Ceux-ci étaient placés à peu près 3½ pieds l'un de l'autre, arrangés en quinconces. Je suis convaincu qu'avec ce système, on obtient plus de fruits et moins de bois. On m'a aussi dit que les tomates murissaient aussi vite qu'avec aucun autre système, spécialement pour ceux qui ne peuvent les émonder tous les deux ou trois jours.

Derniers émondages—J'ai observé à la Canardière, près de Québec à quelques pieds seulement au-dessus du niveau des hautes marés, que vers le premier de septembre, toutes les feuilles étaient enlevées, et que l'on ne laissait sur les pieds que les tomates rendues à leur grosseur ou presque à leur grosseur. Je crois que lorsque les tomates sont formées on ne devrait laisser que ce qu'il suffit de feuilles pour les abriter en partie contre la chaleur du soleil. A mon avis une seule touffe est suffisante à chaque agglomération de fruits. Toutes les autres devraient être enlevées aussitôt que possible. Lorsque les premières gelées arrivent, même les tomates qui ne sont pas à leur grosseur devraient être enlevées avant que la gelée les atteigne. Sans doute, chez nous au nord-est de Québec, une partie considérable de notre récolte devra achever de mûrir à la

maison. J'ai
nuits très froi
laissé leurs fe

Maintena
pour ce qu'ell
matières et
l'opinion d'hor

UN COUP D

M. LE PRÉSIDI

Le Secré
un essai devar
mon sujet, je
de notre provi
j'ai vu et de
nombreux voy

Je me pr
dans les diffé
les communiq
pour ceux qui

Il y aura
vince de Queb
j'étais allé il
culture des ve
pas de jeunes
de plus grande
lavés et brossé
au pied des ar
mot, je trouve
comprendre qu
priétaire. Je
pas un seul po
devient plus
avaient employ

Voici les m
mélange :

Herménég
Brouillet, Jose
Ludovic Préfo