

et le couper avec ses ongles. Ainsi cueillie, la fraise se conserve beaucoup plus longtemps et peut être expédiée à de longues distances sans qu'elle perde de sa fraîcheur. La fraise que l'on détache de son calice se gâte très vite, et ne vaut que pour la consommation domestique. Vous voyez donc que le raisonnement et l'expérience ont leur utilité même dans la cueillette des fraises.

CULTURE DES FRAISES EN HIVER

Il me reste à dire quelques mots sur la possibilité de récolter des fraises en hiver.

Personne peut-être n'entreprendra cette culture sur une haute échelle, mais la plupart auront probablement l'idée de faire l'essai pour le simple plaisir d'avoir des fraises en dehors de la saison ordinaire.

La culture des fraises en pots, de façon à en avoir pour toutes les saisons de l'année s'appelle le forçage. Le procédé à suivre est le suivant:

Prenez un pot de quatre ou cinq pouces de diamètre à son sommet, remplissez de terre et mettez au printemps un jeune plant de fraisier. Plongez le pot dans la terre, arrosez souvent, coupez les fleurs à mesure qu'elles apparaissent ainsi que les coullants.

Vers la fin de juin, transplantez le fraisier dans un pot de huit pouces de diamètre en ayant soin de conserver la terre autour des racines lors de la transplantation. Choisissez un sol très riche et compact. Placez au fond du pot quelques morceaux de vasisse cassée pour faciliter l'égouttement. Arrosez au besoin, et laissez croître ainsi jusqu'à l'approche des froids d'automne.

Mettez alors le fraisier dans un appartement chauffé et bien éclairé. Si le pot qui contient la plante est exposé à l'air, il faut arroser plus souvent que s'il est plongé dans la terre, parce qu'alors l'évaporation se fait plus rapidement.

La température devra être modérée d'abord puis relevée jusqu'à 65 et 75 degrés quand les fruits apparaissent. Il faut laisser la température baisser de dix degrés la nuit, afin d'imiter un peu la nature.

Arrosez légèrement les feuilles au moyen d'une seringue une ou deux fois la semaine, excepté pendant la floraison. A l'époque des fleurs donnez autant d'air que possible. Certaines variétés exigent que l'on aide la fécondation par des moyens artificiels. Il suffit d'agiter un peu les fleurs, lorsqu'elles sont parfaitement ouvertes, en se servant d'une broche à cheveux, ou d'un crayon. Ceci devient nécessaire parce que ni le vent ni les insectes ne mettent en contact les éléments fécondants. Même les variétés qui ne demandent pas cette opération en bénéficient, et donne une récolte plus abondante et plus uniforme. En observant ces conditions de culture vous aurez des fraises mûres après dix ou douze semaines.

Pour avoir des fraises à différentes époques il suffit de garder des plants dans un endroit frais en attendant le jour où l'on veut les soumettre au forçage.

Il est même possible avec ces fraisiers que l'on fait croître l'été dans des pots de faire mûrir les fraises sur les fenêtres des maisons d'habitation, pourvu que la température ne

descende pas la nuit au-dessous de 40 ou 45 degrés.

La meilleure variété pour ce genre de culture est sans contredit la Monthly Alpines. Elle résiste à une plus basse température que toutes les autres espèces, et, avec des soins ordinaires, elle produit des fleurs et des fruits pendant toute l'année. La récolte n'est pas très abondante pour chaque saison, mais le résultat à la fin de l'année est très satisfaisant.

ENNEMIS

Le plus redoutable ennemi du fraisier, c'est le ver blanc, qui ronge les racines. Si l'on s'aperçoit que le ver blanc attaque les fraisiers, il faut rechercher les larves et les détruire.

La fourmi et la limace sont très friandes des fraises, et elles font souvent la cueillette à notre insu. On détruit les fourmis en les attirant au moyen de miel ou de sirop déposé dans une assiette, et quand elles y sont réunies, on les tue avec de l'eau bouillante. On détruit les limaces en les attirant au moyen de son pour lequel elles ont un goût tout particulier.

Voilà, Mesdames, les quelques observations que j'ai cru utile de vous faire, et que je vous soumets le plus modestement au monde.

L'heure de la récolte

Arrachez les pommes de terre lorsqu'il fait sec pour qu'elles soient sèches lorsqu'elles seront mises en cave.—La maladie ne se propage pas aussi rapidement parmi les tubercules secs. Si les tubercules dans le champ portent des traces de maladie, il vaut mieux les laisser dans le sol aussi longtemps que possible, afin que cette maladie se développe et que l'on puisse mieux reconnaître les tubercules malades pour les séparer des tubercules sains avant d'encaver. Mettez les pommes de terre dans une cave sèche, fraîche, bien ventilée, et tenu à une température entre 33 et 35 degrés F., si possible.

OIGNONS

La récolte d'oignons est importante, mais elle mûrit très difficilement dans bien des parties du Canada. Lorsqu'on n'a pas semé la graine ou planté les grenons tôt, les oignons se tournent au lieu de faire des bulbes fermes. Lorsque les oignons ne sont pas très fermes ou bien mûrs lorsqu'on fait la récolte, il faut les faire sécher aussi bien que possible avant de les rentrer. Ce séchage est toujours important. Les oignons qui sont rentrés encore mous ou très humides pourrissent presque sûrement, on les fait donc sécher aussi vite que possible en plein air; on les met dans une chambre sèche, bien ventilée, en une couche très mince, afin qu'ils restent aussi secs que possible.

CITROUILLES

On commet souvent l'erreur de rentrer les citrouilles dans une cave sèche où elles pourrissent rapidement; il faut les mettre

au contraire dans une chambre sèche, où la température ne descend guère plus bas que 50 degrés F.

CÉLÉRI

Activez la pousse du céleri en binant parfaitement. Le céleri exige beaucoup d'eau. S'il est arrêté dans sa pousse par une sécheresse, il monte à graine avant de se remettre à pousser, et les tiges sont abîmées. Tenez les plantes bien arrosées de bouillie bordelaise afin d'empêcher la propagation de la maladie.

TOMATES

Dans certaines parties du Canada il y a toujours une grande partie de la récolte des tomates qui ne mûrit pas sur les tiges. L'un des meilleurs moyens de faire mûrir les fruits développés mais encore verts est de les mettre dans une boîte fermée, dans une chambre où la température se maintient toujours entre 60 et 70 degrés F., et plus et la plupart de ces fruits mûriront. Les tomates que l'on aura enveloppées de papier avant de les mettre dans la caisse seront encore meilleures que les autres.

FRUITS

Donnez des pulvérisations parfaites si vous voulez avoir de bons résultats. Si les mois de juillet et d'août sont humides, on fera bien d'appliquer des pulvérisations tardives contre la tavelure.

La production des fèves au Canada

La production des fèves de grande culture se fait sur une échelle commerciale au Canada depuis soixante ans; elle est principalement limitée au sud de l'Ontario. En 1916, d'après les statistiques publiées par le ministère du Commerce, l'étendue plantée en fèves était de 52,500 acres. La production moyenne par acre était de 12.7 boisseaux et la valeur marchande de \$5.40 le boisseau. La valeur totale de la récolte était de \$2,228,000.00. C'est là un faible chiffre de production, dû aux mauvaises conditions de température qui ont sévi dans certains districts et notamment dans les meilleurs districts à fèves en 1916. En des saisons normales la production par acre est d'environ 17 boisseaux.

A l'heure actuelle, il se cultive des fèves dans quatre provinces canadiennes. En 1916 l'Ontario en a récolté 317,000 boisseaux; Québec, 78,000; la Nouvelle-Écosse, 13,800 boisseaux et le Nouveau-Brunswick 3,800 boisseaux. Ainsi, pendant la saison dernière 76.8 pour cent des fèves produites au Canada ont été cultivées dans la province d'Ontario.

En ces deux dernières années le prix des fèves commerciales a plus que doublé. En mars 1915 elles se vendaient \$3 le boisseau. En mars 1917 les prix cotés sont de \$6 à \$7 le boisseau.