

Été	Yellow transparent (jaune transp.)	
	Red Astrakan (rouge d'Astrakan)	
	Duchesse d'Oldenbourg.	
Pêche.	St-Laurent. Tetofsky. Fraise hâtive.	
	Alexandre	Densité du jus .1056.
	Automne Fameuse.	Densité du jus 1060.
Hiver:	St-Laurent.	Densité du jus 1070.
	Golden Sweet.	Densité du jus 1075
	Graventein, Haas, Montreal Beauty.	
	Golden Russet.	1070
	Canada Baldwin.	1072
	Roxbury Russet.	1072
	Bourassa, qualité supérieure	1086
	King of Tomkins County	1072
	Pomme Grise d'Or.	1079
	Princesse-Louise	Qualité 1071
	La Rue	très 1080
	McIntosh Red.	1072
	Wealthy.	bonne 1062

SOINS A DONNER AU POMMIER.—Le premier soin consiste à labourer légèrement la terre au pied du pommier et à y déposer de l'engrais. La superphosphate, la cendre de bois et le purin coupé d'un tiers d'eau, sont d'excellents stimulants. Il faut les étendre avant l'hiver et en couvrir tout l'espace occupé par les racines.

Il est important de débarrasser le pommier des parasites de toutes sortes qui nuisent à sa végétation et à son rendement: il faut donc faire disparaître les lichens, les mousses, le bois mort, et les insectes nuisibles: chenilles, anthonomes, etc. On peut à cet effet, badigeonner les troncs et asperger les branches avec une dissolution de 15 à 20% de sulfate de fer mêlée d'un peu de terre glaise délayée, à l'automne et au printemps avant le départ de la sève. Un lait de chaux additionné de sulfate de cuivre, à raison de 2 lbs pour 20 gallons d'eau, produit aussi un très bon effet. Un bon lavage, fait d'une dissolution de savon dans une eau courante, a aussi pour effet de détruire les insectes et les maladies qui pourraient compromettre la santé de l'arbre.

Il est bon, vers la fin de l'automne d'envelopper le pied des jeunes arbres, à 2 pieds environ de hauteur d'un papier goudronné destiné à éloigner les mulots. Ensuite on les butte à quelques pouces de hauteur. Au printemps, en les déchaussant, on étendra cette terre et on bêchera légèrement, afin de donner aux racines la facilité de croître. Ainsi traités, les arbres ne manqueront pas de devenir productifs et très vigoureux.

EXPÉRIENCES ET EXCURSIONS

PLANTATION DU POMMIER.—Voir des fosses creusées pour la plantation du pommier. Assister à la plantation, faire remarquer la préparation (habillage) et la disposition des racines dans la fosse

Faire comprendre aux élèves que le cultivateur a tout intérêt à établir une pépinière: ses arbres ne seront pas endommagés par les manipulations nombreuses que nécessitent les transports: replantés aussitôt après l'arrachage, leur reprise sera plus assurée. Les soins de la pépinière lui procureront, d'ailleurs, plus de distraction que de fatigue.

TOILETTE DU POMMIER.—À l'automne, assis ter à la toilette des pommiers: suppression des branches mortes et des gourmands; grattage des écorces fendillées; élagage des branches encombrantes; pulvérisation au sulfate de fer pour la destruction des lichens, mousses, etc.

CHASSE AUX INSECTES NUISIBLES.—Dès le commencement de mai, faire la chasse aux insectes qui s'attaquent aux pommiers: puceron, lanigère, anthonyme, rynchite, chématobie, tordeuse, bombyx, etc. Faire remarquer la transformation de ces insectes, larve ou chenille, nymphe ou chrysalide, insecte parfait.

GREFFAGE ET DIRECTION DU POMMIER.—Dans la courant de mai, après avoir montré en classe la préparation d'un greffon et comment se fait son insertion, conduire les élèves à la ferme pratique pour assister au greffage du pommier. Plus tard, assister à la taille, au pincement, à l'ébourgeonnement à la direction des sujets greffés les années précédentes. Voir l'arrosage au purin coupé de moitié ou 2-3 d'eau, des pommiers chargés d'une abondante récolte ou de ceux dont la végétation a besoin d'être activée.

XXXIIe LEÇON

Fabrication du cidre

Le plaisir court après celui qui le fuit.

La première condition pour obtenir de bon cidre, c'est de faire choix de pommes de bonne qualité. Les fruits de table ne font jamais de bon cidre.

Les fruits doivent être cueillis un peu avant leur complète maturité, par un beau temps. On les met en tas à l'abri de la pluie, qui leur serait nuisible.

Il ne faut les écraser que lorsqu'ils sont complètement mûrs, trois semaines après leur cueillette, et après en avoir retiré les fruits pourris. Il est bon de laisser macérer la pulpe durant une demi-journée avant de la soumettre au pressoir.

Les tonneaux qui reçoivent le cidre ne sauraient être trop propres. Ils doivent être exempts de toute mauvaise odeur.

La fermentation se produit au bout de quelque temps. Pour qu'elle se fasse dans des conditions avantageuses, il faut que la température de la cave se maintienne à environ 50° à 60° Fahr.

On soutire le cidre après la première fermentation. (1) Il faut le transvaser dans des fûts bien propres, que l'on maintiendra constamment pleins, pour l'empêcher de surir et de se gâter.

Les fruits gâtés et ceux qui sont tombés prématurément ne doivent pas être mélangés aux autres; on en fait un cidre que l'on consomme tout d'abord.

Les meilleures pommes à cidre sont les douces-amères. Le cidre de qualité supérieure

(1) Des chiffres sulfurés, brûlés dans les tonneaux avant de les remplir, aident à arrêter la fermentation; comme aussi de fréquents soutirages d'un baril dans un autre.

s'obtient par le mélange de pommes douces et de pommes douces-amères, dont les qualités se complètent et les défauts se neutralisent.

Les pommes aigres employées seules ou en trop grande quantité donnent un cidre de mauvaise qualité. Il est bon d'en avoir certaines variétés pour sa table.

EXPÉRIENCES

POMME MOUILLÉE.—Faire goûter une pomme qui a trempé dans l'eau pendant 5 à 6 jours: la pomme a goût d'eau; l'eau a goût de cidre. Il ne faut donc pas laisser les pommes à cidre récoltées exposées à la pluie.

COMMENT JUGER LES FRUITS D'UN POMMIER.

—Râper 5 pommes d'un pommier; extraire le jus de la pulpe, et en mesurer la densité. Plus le moût est dense, plus il est riche en sucre; plus aussi le cidre, après fermentation, contiendra d'alcool.

En divisant par 8 le nombre formé par les trois derniers chiffres de l'indication densimétrique, on obtient approximativement le degré d'alcool que fournit le moût après complète fermentation.—Le nombre de degrés d'alcool multiplié par 0.59 donne, en onces et décimales d'once, la quantité approximative de sucre par pinte de moût.

FERMENT DE CIDRE.—La mousse qui monte à la surface du cidre qui bout est une agglomération de ferments. Les ferments sont des plantes microscopiques qui, avec le concours de l'air, de l'eau et de la chaleur, se développent avec une rapidité prodigieuse.—Si l'on possède un microscope, on pourra faire assister les élèves à la vie des ferments. La fleur du vin, la mère du vinaigre, la levure de bière sont des ferments.

FERMENTATION ALCOOLIQUE.—Dans un verre d'eau sucrée, mettre du ferment de cidre (mousse du cidre en fermentation) et déposer le verre dans un endroit chaud (cave ou chambre chauffée). Au bout de quelques jours, l'eau sucrée prend un goût alcoolique. Si l'on présente au-dessus une allumette enflammée, elle s'éteint.

XXXIIIe LEÇON

Jardin potager

Ce n'est pas ce qu'on sème qui rapporte, c'est ce qu'on soigne.

L'horticulture est l'art de faire produire à la terre des légumes, des fleurs et des fruits.

Les légumes en général, demandent une terre franche, riche en humus. Il faut qu'un jardin potager soit copieusement fumé, l'usage du terreau, surtout pour recouvrir les semis, est excellent.

CAROTTES.—La carotte exige un sol léger bêche profondément et l'engrais bien mélangé avec la terre.

Il existe une grande variété de carottes. Cette plante se sème depuis mai jusqu'à la fin de juin. On trace au cordeau de petites raies où l'on dépose la graine et l'on recouvre au râteau. On nettoie et l'on éclaircit en