

8. En pratiquant un sensis de raisin sauvage y aurait-il dégénérescence de l'espèce ou amélioration si on se servait d'une méthode propice ?

9. Quelle est la manière de pratiquer ce semis ?
10. Pourrait-on et quelle serait la méthode à suivre pour faire développer plus de sucre dans ce raisin si acide ?

11. Quel est l'acide qui produit cette acidité dans la plante non cultivée? Votre très humble serviteur, C. M. E. E. M.

RÉPONSES.—(1) (a et b) Engrais pour le fraisier et le chou.

Superphosphate de chaux.....	133	lbs.
Nitrate de potasse.....	66	par arpent.
Nitrate de soude.....	100	"
Sulfate de chaux anhydre (plâtre cuit).....	100	"

(c) Engrais pour le navet.

Superphosphate de chaux.....	200	"
Nitrate de potasse ..	66	"
Sulfate de chaux anhydre.....	133	"

(d) Engrais pour la carotte.

Superphosphate de chaux.....	133	"
Chlorure de potassium 80°.....	66	"
Sulfate d'ammoniaque.....	47	"
Nitrate de soude.....	100	"
Sulfate de chaux anhydre.....	53	"

(e) Engrais pour la betterave.

Superphosphate de chaux.....	133	"
Nitrate de potasse.....	66	"
Nitrate de soude.....	133	"
Sulfate de chaux anhydre.....	100	"

(f) Engrais pour la pomme de terre.

Superphosphate de chaux.....	133	"
Nitrate de potasse.....	66	"
Nitrate de soude.....	33	"
Sulfate de chaux anhydre.....	100	"

(g) Engrais pour les grains.

Même engrais que pour (a et b).

L'engrais de prédilection pour chacun de ces produits est le suivant :

- a b d e g Azote.
- c Acide phosphorique.
- f Potasse.

(2) D'après les réponses que nous venons de donner à sa première question, notre correspondant comprendra qu'il ne saurait y avoir une formule d'engrais artificiel générale pouvant convenir à toutes les plantes. De même, il importe de dire que les formules données ci-haut sont pour un sol absolument pauvre.

(3) La vigne se multiplie surtout par marcottes et par boutures.

(4) Si vous voulez parler de vigne cultivée, vous aurez des boutures des pépiniéristes, tels que par exemple MM. Auguste Dupuis, du village des Aulnaies, comté de l'Islet, et William Evans, de Montréal. Si vous entendez reproduire la vigne sauvage, il y en a de bonne qualité à Rougemont, Verreux, etc., etc.

Quant à la manière de faire et de traiter les boutures, voici comment vous devez vous y prendre :

Prenez une branche d'un an de croissance, divisez-la en tronçons de 3 pouces, en ayant soin de les couper de manière à ce que chacun porte, à la moitié de sa longueur, un œil ou bourgeon. Vous enlevez la moitié du bois du tronçon sur la surface qui se trouve opposée à l'œil, et vos boutures sont faites. Les boutures se font l'automne et on les conserve dans le sable humide et non trempé, dans une cave. Il ne reste plus, au printemps, qu'à les mettre dans un terrain ordinaire à potager, bien ameubli, ou, encore mieux, dans une couche chaude, dans laquelle ils feront une croissance plus rapide. Il suffit de les recouvrir de trois pouces de terre.

(5) Vous pouvez planter la vigne sauvage à 10 pieds de distance entre chaque pied, si vous la palissez sur un treillis. Si vous la faites grimper sur un mur, espacez les plants de 5 pieds seulement.

(6) Nous avons vu des vignes tout à fait sauvages, c'est-à-dire absolument sans culture, donner jusqu'à 80 lbs de raisins. Cependant de 15 à 30 lbs, suivant la plus ou moins bonne culture, sont ce que vous pouvez attendre.

(7) Le vrai terrain pour la vigne est celui composé de glaise et de sable, par parties égales, et bien drainé. La terre trop légère lui convient moins que la terre pesante, mais cette dernière doit être dans une position élevée et parfaitement égouttée.

Engrais pour la vigne.

Superphosphate de chaux.....	200	lbs par arpent.
Nitrate de potasse.....	167	"
Sulfate de chaux anhydre (plâtre cuit)...	133	"

(8) Des essais dans ce sens faits à notre connaissance par un viticulteur français dans notre province, n'ont donné aucun résultat satisfaisant. Nous nous basons là-dessus pour ne pas répondre à la question No 9.

(10) L'acidité de tous les raisins cultivés dans notre province est due au manque de chaleur. Voici la règle posée par les autorités viticoles pour la réussite dans la culture de la vigne :

Quelque bon que soit le sol, si la température n'est pas en moyenne de 45° pour les mois de croissance, avril, mai et juin, et de 65° pour les mois de juillet, août et septembre, pendant lesquels le fruit mûrit, on ne peut guère obtenir de raisins mûrs. Egalement, si dans les trois premiers mois mentionnés il tombe une moyenne de six pouces de pluie, pas de succès non plus à attendre. Des alternatives de température variant de plus de 50° dans 24 heures sont aussi contraires au succès. Comme on le voit, d'après ces règles, rien d'étonnant si, en règle générale, on n'obtient que des raisins acides, plus ou moins il est vrai, mais toujours acides, dans notre province. Il n'y a que les serres chaudes qui permettent d'obvier à cette acidité.

(11) Le raisin contient d'abord de l'acide malique, puis de l'acide citrique, et enfin de l'acide tartrique, à sa maturité.

J. C. CHAPUIS.

PARTIE NON OFFICIELLE.

LA CONSOMPTION GUÉRIE.

Un vieux médecin retiré, ayant reçu d'un missionnaire des Indes Orientales la formule d'un remède simple et végétal pour la guérison rapide et permanente de la Consommion, la Bronchite, le Catarrhe, l'Asthme et toutes les Affections des Poumons et de la Gorge, et qui guérit radicalement la Débilité Nerveuse et toutes les Maladies Nerveuses; après avoir éprouvé ses remarquables effets curatifs dans des milliers de cas, trouve que c'est son devoir de le faire connaître aux malades. Poussé par le désir de soulager les souffrances de l'humanité, j'enverrai gratis à ceux qui le désirent, cette recette en Allemand, Français ou Anglais, avec instructions pour la préparer et l'employer. Envoyer par la poste un timbre et votre adresse. Mentionner ce journal.

W. A. NOYES, 149 Power's Block, Rochester, N. Y.

SURDITÉ GUÉRIE.—Un traité très intéressant, de 132 pages, sur la surdité, orné de gravures. Mieux de tête, comment les guérir chez soi. Franco par la poste, 5 cents.

Adresser : DR NICHOLSON, 30 rue St-Jean, Montréal.

A VENDRE

CHEVAUX PERCHERONS ET NORMANDS, BÉTAIL AYRSHIRE, COUONS BRESHAIRE, VOLAILLES PLYMOUTH ROCK. S'adresser à M. LOUIS BEAUBIEN, 30, rue Saint-Jacques Montréal.