

teurs, qui sans aucun doute sauront mettre en pratique les conseils qui leur ont été donnés dimanche par le savant conférencier.

(Communiqué)

LA POMME FAMEUSE.

Monsieur le Directeur,—A monsieur Bruce Campbell de St-Hilaire, j'ose donner mon humble opinion sur la culture de la pomme fameuse: opinion basée sur une expérience d'à peu près vingt années, et tout-à-fait conforme à celle émise par M. Campbell lui-même dans sa correspondance insérée dans le Journal d'Agriculture du mois de février dernier.

Il y a environ vingt cinq ans, à notre profond regret, nous voyions disparaître les nombreux vergers qu'avaient plantés nos ancêtres; ces arbres précieusement qui leur permirent de goûter sur le sol encore sauvage du Canada, les douceurs de la Normandie, et à nous d'éprouver de si douces jouissances aux beaux jours de notre enfance. Toutefois les fruits savoureux de ces bons vieux sauvages ne suffisant plus à satisfaire notre goût devenu plus délicat et plus exigeant, nos mères étaient certaines de nous faire un plaisir indicible lorsqu'au retour de leurs excursions à la ville voisine, elles nous donnaient quelques unes de ces bonnes et belles pommes que nous appelions indistinctement pommes de Montréal. Notre crédulité enfantine nous portait à croire que Montréal dut être le site du paradis terrestre.

Oubliant ces illusions du jeune âge pour entrer dans le domaine de la réalité et de l'expérience, nous nous demandâmes s'il n'était pas possible de recueillir, aux environs de la ville de Québec, les différentes espèces de pommes qui ornent nos marchés et tiennent un rang si élevé dans nos préparations culinaires. A l'œuvre donc! et dans la paroisse de St Nicolas, à cinq lieux de Québec, sur la rive sud du St Laurent, on planta plusieurs centaines de pommiers greffés appartenant à une trentaine des meilleures variétés. C'était un coup d'essai tenté d'après les renseignements de certains arboriculteurs plus aptes à donner de séduisants conseils qu'à répandre la vive lumière de l'expérience, et nos premiers efforts n'obtinrent pas le succès désiré; durant les hivers subséquents, toutes ces espèces, quelques unes exceptées, succombèrent victimes de nos hivers trop rigoureux.

Déconcertés, mais non découragés, nous continuâmes nos essais avec plus de prudence en limitant notre culture aux espèces qui avaient échappé à naufrage. L'espèce fameuse attira mon attention; j'ose dire gagna ma prédilection, au point que je lui donnai la place d'honneur dans mon verger: plus que cela, j'installai une petite pépinière; j'y greffai avant tout la Fameuse, et aux personnes auxquelles j'ai le plaisir de vendre des pommiers greffés, je recommande de planter quelques pommiers de différentes espèces, soit d'été, soit d'automne, mais surtout des arbres de l'espèce fameuse: c'est-à-dire, celui qui désire former un verger de cinquante arbres devra y mettre vingt cinq arbres de l'espèce fameuse.

Voici les motifs de cette prédilection. Cette espèce est des plus rustiques et résiste parfaitement à nos froids les plus rigoureux: l'arbre croît avec vigueur et forme une belle tête étalée; grâce à notre climat plus froid dans cette partie de notre Province, le fruit peut-être classé au rang des pommes d'hiver puisqu'il se conserve jusqu'aux mois de janvier, février et même davantage. Que dire de la qualité de la pomme fameuse? J'aime l'Astracan précoce; je goûte la belle Duchesse; je savoure la tendre pêche; j'admire l'énorme Alexandre &c. &c.; mais je demeure sans expressions lorsque je déguste une pomme fameuse au cours de nos joyeuses soirées d'hiver. Y a-t-il une pomme plus succulente, plus savoureuse; d'un goût plus riche et plus relevé? En un mot, c'est la Fameuse, aucune espèce ne saurait l'égaliser en qualité, lui disputer son glorieux titre; certes ce nom pittoresque, elle ne l'a pas volé.

Les personnes situées à proximité des marchés réalisent des bénéfices rémunérateurs en cultivant quelques espèces d'été et d'automne, mais qu'elles n'oublient pas que ces excellentes espèces sont éphémères et que l'encombrement ne leur permet pas toujours d'obtenir un écoulement facile. Pour le moment, nous nous occupons de la culture du pommier d'une manière générale, pratiquée sous le climat de la partie est de la Province de Québec; nous nous adressons aux cultivateurs dont la plupart sont situés à distance des marchés, voilà pourquoi nous considérons la culture de la Fameuse plus profitable que les autres espèces.

Je n'ignore pas que d'autres espèces d'hiver, telles que la Wealthy, la Baldwin, &c. &c.; les espèces de Russie, sont très précieuses et nous permettent de mettre en elles de fortes espérances, mais

tout en faisant bon accueil à ces nouvelles variétés, je pense qu'il est opportun de laisser la Fameuse en possession de ses droits acquis.

Avant de terminer laissez-moi vous faire part d'une de mes craintes. Depuis quelques années, une maladie se manifeste sur le fruit de certaines espèces, et de la Fameuse en particulier. Au cours du mois d'août, des taches brunes, plus ou moins grandes apparaissent à la surface du fruit. Ces taches, qui cèdent facilement sous l'action de l'ongle, paraissent être un champignon microscopique provenant d'une exsudation des suc de la pomme; cette dernière devient moins ferme, moins succulente, et se conserve moins longtemps; c'est précisément à l'endroit de ces taches que se forme la moisissure qui produit la décomposition du fruit. Je suis porté à croire qu'une saison humide, un sol tant soit peu compacte favorise le développement de cette maladie. Quel physiologiste nous en dira la nature, nous indiquera les remèdes efficaces? Chose étrange, certaines espèces souffrent de ce mal, tandis que d'autres placées dans des circonstances absolument identiques, en sont exemptes. (1)

En mettant en commun les fruits de nos observations et de nos expériences, j'espère que nous activerons le développement de la culture des vergers. Moins favorisés que les climats tempérés où croissent à profusion ces fruits délicieux que baignent les rayons d'un soleil plus élément, prodiguons nos soins assidus à la culture de la pomme, notre fruit par excellence, dont la Providence semble nous avoir gratifié pour nous faire aimer et chérir de plus en plus le sol canadien.

JULES N. PAQUET.

(1) La maladie dont se plaint notre correspondant a été peu étudiée à venir jusqu'à présent, surtout dans notre province, c'est pourquoi nous nous permettons d'ajouter quelques notes à ce sujet à la suite de cette correspondance. On appelle vulgairement les pommes tachées par le champignon, pommes galleuses. La maladie porte en anglais le nom de "Apple scab" et scientifiquement le champignon qui la produit se nomme *Fusicladium dentriticum*. C'est le même que celui qui produit le mildiou des feuilles du pommier. Comme le fait observer notre correspondant, certaines variétés souffrent plus que d'autres de ses attaques; ce sont les: Pearmain blanche d'hiver, Huntsman, Espino du Nord, Early Harvest, Carolina Red June, Fameuse, Baldwin, Haas.

D'autres variétés souffrent rarement de ses attaques; ce sont les: Russets, Ben Davis, Winesap, Willow Twig, Jonathan, Rawle's Janet, Smith's Cider, Maiden's Blush, Grimes Golden, York Imperial, Rhode Island Greening, Sops of wine, Duchess.

Ce champignon se développe surtout sous l'influence des saisons froides et pluvieuses. Il se propage facilement d'un fruit attaqué à un fruit sain, même après la cueillette, et aussi d'une saison à l'autre.

Pour le combattre, bien qu'on n'ait pas encore fait assez d'essais pour pouvoir dire qu'on a trouvé un véritable spécifique, voici ce qu'on croit bon de recommander, avec la certitude, si l'on ne réussit pas à détruire le champignon, de ne pas du moins, faire de tort à l'arbre ou au fruit, plus que n'en fait le champignon lui-même.

De bonne heure au printemps, avant que les bourgeons commencent à s'ouvrir, aspergez les arbres à fond, avec une solution de 4lbs de sulfate de fer dans 4 gallons d'eau.

Aussitôt que le fruit est formé, appliquez la préparation appelée "mélange de Bordeaux ou *Bordeaux Mixture*" qu'on prépare comme suit:—Faites dissoudre 16 lbs de sulfate de cuivre dans 22 gallons d'eau; dans un autre vase faites éteindre 30 lbs de chaux dans 6 gallons d'eau. Quand ce dernier mélange est refroidi, versez-le lentement dans la solution de sulfate de cuivre, en ayant soin de bien mêler les deux liquides en brassant continuellement. Il est bon de préparer cette composition quelques jours avant de l'employer. On devra acheter le sulfate de cuivre en poudre vu qu'il se dissout difficilement sous la forme cristalline ordinaire.

Au bout de trois semaines à peu près, après cette seconde