

déliées et le prolongement; c'est aussi le plus sûr moyen de couvrir les branches charpentières de productions moyennes, de rosettes de feuilles couronnant des dards et des lambourdes, au lieu de coursonnes fortes, vigoureuses, à large empalement, qu'on ne peut mettre à fruit.

LES CASSEMENTS.— Quelquefois, pour une raison ou pour une autre, les pincements ont été négligés ou mal faits, ou bien les coursonnes se montrent rebelles à la fructification: les boutons n'ont pas, ou presque pas grossi.

Faites alors des cassements, en août ou septembre, "au-dessous" du premier pincement.

La figure 62 représente un bourgeon qui a été pincé à trois feuilles bien constituées et repincé deux fois en C et D à une feuille.

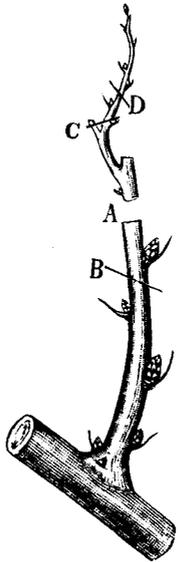


Fig. 62 Cassement.

On n'a pas tenu compte des trois feuilles du bas qui n'avaient pas d'yeux à leur aisselle. Ces yeux se sont formés et ont grossi, surtout le troisième; les deux du bas sont petits. Nous sommes vers le milieu du mois d'août: faites un cassement complet en A au-dessous du premier pincement; s'il ne suffit pas, en septembre, recassez encore plus bas en B. La sève, à cette époque de l'année, a perdu sa fureur, elle ne donnera pas généralement de pousses nouvelles; mais elle se répandra dans les yeux de la base, qui grossiront et se mettront à fruit.

Je connais de très bons arboriculteurs qui, d'une manière générale, en août et septembre, cassent toutes les productions au-dessus du bouton à fruit complètement formé, pour achever de le constituer et de le nourrir, et aussi au-dessus des boutons en formation, pour déterminer leur mise à fruit; ils appellent cela: achever "l'éducation du bouton" à fruit, et nous, faire "la taille anticipée" de printemps.

ÉBOURGEONNEMENT.—Un arboriculteur soigneux et vigilant doit repasser ses arbres deux fois par mois, le premier et le quinze et quelquefois plus souvent.

Il n'oubliera pas non plus une opération importante: l'ébourgeonnement, qui a pour but de faire disparaître, dès leur formation, quand ils ont 2 à 2½ pouces de longueur tous les bourgeons inutiles, qui feraient confusion; car nous avons dit qu'il ne fallait jamais conserver deux rameaux à fruit sur le même point, et qu'il ne devrait y avoir, tout au plus, que trois coursonnes sur une longueur de 5 à 6 pouces.

Si deux ou trois petits bourgeons se disputent l'honneur de continuer le prolongement, il n'en faut garder qu'un, le mieux placé, et ébourgeonner les autres.

DE LA FORMATION ET DE LA CONSERVATION DES FRUITS

Voyez les céréales, le blé en particulier. L'analyse et la chimie nous démontrent qu'à partir de la floraison et de la formation du grain, jusqu'à la maturité, la tige tire presque entièrement d'elle-même les éléments dont il est composé. Il se fait alors une véritable migration de l'azote, de l'acide phosphorique et de la potasse, c'est-à-dire de la vie intime de la plante, vers l'épi.

Voyez les légumineuses et les graminées. Il s'y fait un tel travail intérieur, que si on les fauche après la floraison, ou a un fourrage qui n'a presque plus de vertu nutritive, elle a été absorbée par la formation de la graine.

CONSERVATION DES FRUITS.—Le premier soin consiste à faire la cueillette par un beau temps, de onze heures à quatre heures de l'après-midi.

Il faut ensuite éviter le moindre choc, n'exercer aucune pression; tout fruit qui vous échappe et tombe à terre, ou qui reçoit une meurtrissure quelconque, ne se conservera pas. On les dépose doucement dans un panier peu profond, évitant autant que possible de faire des superpositions.

CONDITIONS D'UN BON FRUITIER.—La conservation et la prolongation de la maturation des fruits, voilà le but du fruitier. Les conditions pour l'atteindre peuvent se résumer ainsi:

10. Une température égale, maintenue entre 410 et 470. Au-dessus de 470 la chaleur produirait un dégagement trop abondant de l'acide carbonique, et hâterait trop la maturation.

Entre 32 et 47 degrés, elle ne s'accomplit pas ou mal. Au-dessous de 320, les fruits sont exposés à geler.

20. Pas de lumière solaire. Elle est contraire, dans ce sens qu'elle favorise les fermentations et par conséquent la décomposition des fruits;

30. Pas d'humidité, parce qu'elle favorise la moisissure. C'est généralement la condition la plus difficile à obtenir, les fruits dégagant toujours un peu d'eau.

J'estime qu'il vaut mieux employer la chaux que d'aérer en ouvrant portes et fenêtres. Quelques pierres de chaux dans des terrines s'emparent de l'humidité pour fuser, et le fruitier se trouve ainsi assaini.

40. Ne pas renouveler l'atmosphère du fruitier, afin de conserver l'acide carbonique dégagé par les fruits. Il est prouvé que ce gaz entrave les fermentations, c'est un antiseptique. C'est dans cet ordre d'idées que, l'année dernière, on a essayé, à l'École nationale d'arboriculture et d'horticulture de Versailles, l'alcool en vases ouverts, afin de favoriser l'évaporation. Nous savons par le rapport qui a été fait, que le succès obtenu a été parfait. L'alcool est un antiseptique de premier ordre.

Enfin, c'est un fait connu qu'on peut conserver les fruits, frais et en bon état, en les enfouissant dans la poudre de liège. C'est le procédé qu'emploient les Espagnols pour nous envoyer leur raisin de table.

Mais un fait moins connu, néanmoins hors de doute, c'est que la chaux en poudre a le même effet.

E. OUVRAY.

Curé de Saint-Ouen, p. Vendôme, (L. et Cher.) lauréat de la Société des Agriculteurs de France.

"Gazette des Campagnes."

RECETTES UTILES

TACHES DE FRUITS.—L'eau bouillante enlève la plupart des taches de fruits; versez l'eau bouillante sur la tache, comme au travers d'une passoire, afin de ne pas mouiller plus d'étoffe qu'il n'est nécessaire.

"Gazette des Campagnes."

PREPARATION DES MARINADES DE CORNICHONS.—On prépare les cornichons (petits concombres) de la manière suivante, quand on veut les conserver verts: on les choisit d'une bonne forme, jeunes et verts, on en coupe la queue, on les essuie avec un torchon rude, et on les met dans un vase de terre vernissée, avec du sel, on les retourne plusieurs fois pour qu'ils soient bien imprégnés de sel et, au bout de vingt-quatre heures, on égoutte l'eau qu'ils ont rendue. On verse ensuite par dessus du vinaigre blanc bouillant, en quantité suffisante pour qu'ils y baignent; on couvre et on laisse infuser vingt-quatre heures, les cornichons ont pris une couleur jaune. On retire le vinaigre qu'on fait bouillir de nouveau; quand le vinaigre bout, on y jette les cornichons, on les remue, et quand ils sont près de bouillir, on laisse refroidir.

On les range alors dans des bocaux ou jarres en y ajoutant de l'estragon, du piment, des petits oignons, de l'ail, des graines de capucines, on remplit avec du vinaigre et on bouche avec soin.

SYNDICAT DES CULTIVATEURS

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC

Bureau: 23, rue St-Louis, Québec.

Président: Sa Grandeur Mgr L. N. Bégin.

Secrétaire-général: Ferdinand Audet N.P.

Trésorier: P. G. Lafrance, caissier de la Banque Nationale.

Monsieur l'abbé J. Marquis a été nommé administrateur général du syndicat.

Cultivateurs, cercles agricoles et sociétés d'agriculture, envoyez-nous sans retard vos commandes pour grains et graines de semence de toutes sortes.

Transmettez-nous le plus tôt possible votre commande pour les engrais chimiques, tels que phosphates, superphosphates, chaux, plâtre, cendres, etc.

Envoyez-nous aussi votre commande pour les instruments aratoires dont vous avez besoin.

Nous pouvons vous procurer des animaux reproducteurs de toutes espèces: chevaux, bestiaux, moutons, porcs, volailles de toutes les races, y compris des reproducteurs "Jersey canadiens." Nous invitons tous ceux qui ont des animaux enregistrés de toutes races, à bien vouloir les indiquer au syndicat.

Le syndicat vend pour ses membres les produits de leur ferme et achète pour eux tout ce dont ils ont besoin.

Toutes les difficultés ou différends entre nos membres sont réglés sans retard, et tous les renseignements dont ils ont besoin leur sont communiqués.

Les cercles agricoles peuvent maintenant s'affilier au syndicat en lui payant annuellement seulement 10 centins par membre. Un cercle se composant de plus de 100 membres ne paiera jamais plus de 10 piastres.

Le plus Pur et le Meilleur
SEL

Offert au commerce dans tout le Canada est le

Windsor Salt

Tout notre matériel est de construction spéciale, et notre procédé complet est capable de nous donner rien autre chose que du sel de la plus haute marque possible.

Nos sels à table, pour Beurrieres et Fromageries, ne peuvent pas être égalés tant qu'à la pureté, la couleur et l'uniformité de cristal; et pour l'usage de la ferme on s'apercevra que notre sel fin en barils et en sacs ne coûte pas plus et est de beaucoup supérieur aux autres marques.

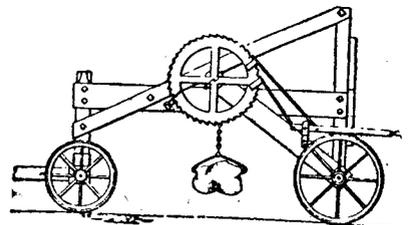
WINDSOR SALT WORKS,
Manufacturiers, Windsor, Ont.

Notes Spéciales.

Les Maux de Tête, la Constipation, les Hémorroïdes sont radicalement guéris par l'emploi judicieux des Pilules d'Ayer.

Il n'y a pas d'infection scrofuleuse qui puisse résister au pouvoir purifiant de la Salsepareille d'Ayer. Vendue par tous les droguistes.

Arrache-Pierres & Arrache-Souches Lemire



Patenté en 1894. Pouvant lever une pierre de 18,000 livres. **UNIQUE EN SON GENRE.**

Pouvant lever, transporter et mettre à volonté en clôture de 4 à 5 pieds de hauteur les pierres arrachées. En achetant cette machine forte et durable, vous ferez votre clôture avec vos grosses pierres, au lieu d'acheter du fil barbelé à clôture. Vous nettoierez votre terre pour les faucheuses et moissonneuses. Pour arracher une pierre, faites fonctionner le levier et les crochets la tiendront en même temps qu'elle montera. Vous la descendrez de la même manière ou vous pouvez la faire tomber en touchant un anneau qui se trouve dans la roue. Pouvant lever, transporter et placer en clôture une pierre en 10 minutes. Pouvant être achetée par les Cercles Agricoles. Plusieurs cultivateurs peuvent se mettre ensemble pour l'acheter. Prix modéré. Pour toutes informations s'adresser à

A. LEMIRE, Propriétaire, Wotton,
250 ou à la Fonderie de Plessisville, Somerset.

Ingleside Herefords.

VEAUX MALES DE LA Bonne sorte. POURCEAUX Yorkshire et Tamworth. . . Des deux sexes et de tout âge

Spécial: "ETALON CLYDESDALE,"

Bai, âgé de 5 ans, bien rompu et de dispositions tranquilles. Père et mère importés. Ecrivez pour détails. Tous animaux enregistrés. Satisfaction garantie.

H. D. SMITH, Compton, Que.

9 96-13

The John Abell Eng. & Mach. Works Co. Ltd.

Ecremeuse 'Davis.'

LA MEILLEURE

Moulin à Trémie 'Duplex'

LE MEILLEUR

Pouvoir à Chevaux

'Heebner' à Niveau

LE MEILLEUR

Catalogue gratis par la maille sur application.

The JOHN ABELL Eng. & Mach. Works Co., Ltd.

TORONTO,

CANADA,

Bétail Canadien—A vendre à la ferme du Riv. F. P. Côté, curé de St-Valérien, comté de Shefford, les veaux de l'année pour \$10 et \$11 suivant l'âge. Aussi, quelques vaches enregistrées.

S'adresser au curé, **F. P. Côté, Prés. Miss. Agr.**
St Valérien, comté de Shefford, 9 96-12

A VENDRE.—Œufs de Brahmas claires, Wyandottes argentées et Plymouth Rocks de 1er prix. Catalogue gratis. Adresse, Royal Poultry Farm, Montréal. **AVIS.**—La ferme est située à Mount Royal Vale. Les visiteurs sont toujours bienvenus.