

terrain convenable et à une situation ouverte, et si les plantes ne sont pas suffisamment distancées. On ne s'aperçoit pas, la première année, de l'inconvénient d'une plantation trop rapprochée. Plusieurs inconvénients se font remarquer, la 2^e et la 3^e année, dès que les plantes présentent des touffes de deux à trois pieds de circonférence.

Il importe de ne jamais perdre de vue que peu de plantes fruitières exigent, comme le fraisier, d'être autant exposées aux influences de la lumière, des rayons solaires et de l'air ambiant, si l'on veut en obtenir un résultat complet. Aussi n'est-ce que dans ces conditions qu'il soit possible de juger de la croissance plus ou moins vigoureuse, plus ou moins trapue d'une variété de fraisier. C'est là encore que le pédoncule des feuilles et des fruits présente sa consistance normale.

Le tempérament rustique et acclimaté est constaté par la conservation des plantes dans une situation non abritée, résistant aux transitions de la température pendant l'hiver et au printemps, au moment de sa floraison et de nouer ses fruits. Si le plant souffre des froids, de la chaleur des rayons solaires ou de l'humidité; si les fleurs avortent et se nouent que partiellement, dans les conditions d'une bonne culture la variété ne peut être considérée comme parfaitement rustique.

Sous l'influence d'une culture soignée, la fertilité peut être constatée dans un plant à peine âgé d'un an; toutefois cette fertilité ne se prononce avec toute sa force que dans une plantation de deux ou de trois ans. Dès que l'on voit un coulant, mis en place au mois de septembre ou d'octobre, produire, le printemps suivant, un pédoncule unique portant 2 ou 3 fruits assez gros et d'une conformation uniforme, on ne peut induire de ce fait que la variété sera fertile. En effet l'année suivante, le pédoncule sera plus solide et portera sur ces pédicelles 7 à 10 fruits. Ces fruits seront généralement plus gros et auront une forme plus accomplie.

Quelle que soit la conformation d'une fraise, pourvu qu'elle ait un volume suffisant et régulier, elle plaira à l'œil et satisfera aux règles du goût. Que la chair soit blanche, carnée, rosée, cerise ou carminée, pourvu qu'elle ne renferme dans la texture aucun filament; qu'elle soit assez ferme et serrée, remplie d'un jus offrant différentes nuances de saveur, mais d'une sapidité piquante et relevée, la fraise, réunissant ces conditions essentielles, sera considérée comme une perfection.

Pour apprécier avec certitude toutes les qualités constitutives d'une variété de fraisier, il est indispensable de l'étudier, pendant au moins trois années consécutives.

Dans un semis, elles demandent deux années de plus. Ces études s'appliquent aux différentes phases de la croissance et de la production. Il faut examiner le plant avant, pendant et après l'hiver; au moment de sa floraison, de nouer ses fruits, et de leur maturation successive. C'est en présence de 30 à 50 plants de la même variété, et à côté d'autres plantations de variétés méritantes, que l'on doit voir ressortir les perfections tranchées, si elles s'y trouvent.

Dès que l'on est fixé sur les différents mérites d'une variété de fraisier, et qu'il ne reste plus que les quali-

tés du fruit à apprécier définitivement, il importe d'en cueillir le fruit à différentes reprises, le matin, à midi ou le soir, au moment d'un beau soleil, pendant les grandes chaleurs et au moment d'un ciel couvert ou pluvieux. Si la qualité du fruit persiste, dans toutes ses épreuves, on peut y avoir confiance. Cependant, on ne peut juger de la finesse de la chair et du jus d'une fraise en la dégustant immédiatement après l'avoir cueilli du plant. Il faut la laisser reposer trois à cinq heures. Pendant cet intervalle, conservé dans un endroit aéré, le fruit acquiert plus de délicatesse. La saveur piquante au moment de la cueillette, est de bon augure.

Elle annonce pour le moment de la dégustation, un goût sucré et vineux. Ces deux qualités réunies forment l'arôme, rappelant celui de la pêche, du melon, de l'ananas ou un mélange de ces goûts.

La saveur sucrée, au moment de cueillette, se soutient rarement. Elle devient quelques heures après fade ou insipide. Les meilleures fraises sont celles qui conservent le plus longtemps toutes leurs qualités. Pour les conserver plus d'un jour, on doit les cueillir le matin et au moment d'un temps sec.

Il est inutile d'ajouter ici, que, dans une culture soignée, faite en vue d'une production de fruits parfaits, on enlève successivement les coulants qui se présentent, et que l'on établit sur la terre, tout autour du plant, une couche légère de paille dès que la floraison du fraisier se prononce.

En supprimant les coulants, on fortifie le plant, et le fruits se forment au-dessus de la paille, est préservé du contact de la terre au moment des fortes pluies. On cueille le fruit, muni de son pétiole, qui n'est enlevé qu'au moment de la dégustation.

Formation des prairies à faucher.

On sait que depuis quelques années les cultivateurs éprouvent la plus grande difficulté à faire exécuter les travaux, faute de bras. L'émigration des ouvriers de la campagne vers les Etats-Unis étant la cause de cette gêne, ils ont cherché à la faire disparaître par la formation des prairies à faucher ou à pâturer.

C'est ce fait qui a déterminé quelques esprits soucieux de l'avenir à prescrire plusieurs mélanges de graines dont l'ensemble est destiné à telle ou telle nature du sol. En pratiquant cette méthode, il est possible de transformer en magnifiques prairies une grande quantité de terres incultes.

Le fourrage, on le sait, est l'âme de la culture. Son abondance permet d'élever et d'engraisser des bestiaux qui sont toujours activement recherchés de la boucherie et qui, par leur déjection, enrichissent la ferme d'excellent engrais qui donne la facilité de fumer plus fortement les terres, et par conséquent d'obtenir une plus grande quantité de produits.

Nous avons en outre l'industrie fromagère qui pourrait être grandement favorisée par un meilleur aménagement des prairies à faucher et à pâturer. Les fromageries en opération depuis deux à trois ans, dans notre Province, ont prouvé que nous pouvions fournir un fromage qui ne le cède en rien à celui fabriqué dans les autres pays, et le haut prix de vente obtenu en est une preuve évidente. Seulement dans la plupart de ces fromageries on a eu à se plaindre de la