

délayés. S'il est plus fort qu'on vient de l'indiquer, il faudra l'appliquer en moindre quantité ou avec précaution. Cette vigne ne devra porter fruits que quelques années et faire place ensuite à une autre. Après le premier été, il faut la sortir du pot, bien secouer la terre des racines, raccourcir les plus longues de ces dernières, et la repoter avec de nouveau terreau. D'après la pratique suivie par les bons cultivateurs, il ne faut pas lui laisser porter fruit la saison suivante, mais attendre à la deuxième année. La vigne produira son fruit d'une manière plus uniforme si on la laisse pendre hors du pot, mais on peut aussi l'attacher à des fils de fer, ou la contourner autour de fortes baguettes, comme on le voit dans la gravure. Parmi les variétés propres à la culture en pots on compte les Muscadine royal, Hambourg noir, Alicante, mais non les Muscats. Bien que la quantité de fruit obtenu de cette manière soit faible, sa culture offre une occupation agréable, et le résultat obtenu au point de vue ornemental compense la peine et le travail consacrés à l'obtenir.

Parmi les divers fruits qu'on peut cultiver en pots, la nectarine présente quelques avantages particuliers. La protection que ce mode de culture lui assure, rend certaine une récolte chaque année, et elle se trouve ainsi à l'abri de la destruction par le froid des boutons à fruits qui se produit sur les pêches et les nectarines cultivées en plein air. Cette même protection met l'arbre hors des attaques du charançon (*curculio*) auxquelles il est particulièrement exposé ordinairement, l'insecte semblant attaquer la nectarine de préférence à d'autres fruits.



Nectarine en pot bien cultivée et portant fruit.

On choisit des arbres d'un an de greffe et des pots de douze ou quinze pouces; il n'est pas nécessaire que la terre soit très riche au commencement, mais on se sert ensuite d'engrais liquide lorsque l'arbre vient en pleine croissance. On foule bien le sol entre les racines, afin que l'arbre soit solidement planté, et il faut éviter que le sol ne soit pas bien pressé

autour de la plante. Au fur et à mesure que s'opère la croissance, taillez et pincez assez pour donner à l'arbre une belle forme symétrique, et apportez beaucoup d'attention à l'arrosement, lorsque la végétation est active l'application d'engrais liquide est très importante. Il faut continuer le pincement pendant toute la saison, afin que l'arbre garde une taille naine, et, la troisième année, il donnera une bonne récolte. On les garde sous verre en hiver, sans jamais permettre au thermomètre de descendre plus bas que zéro, les boutons à fruits étant plus faciles à faire périr que ceux d'arbre croissant en pleine terre au dehors. On peut commencer à appliquer la chaleur artificielle pour assurer la récolte prochaine, vers le premier de janvier, et on peut espérer des fruits mûrs des variétés précoces vers le premier jour de l'été. Dans les temps froids, on peut maintenir la chaleur pendant le jour à soixante ou soixante et dix degrés, et toujours au-dessus de zéro pendant la nuit, mais lorsque la température chaude du printemps commence à s'établir, il ne faut plus ou très peu de chaleur artificielle, le soleil en fournissant assez. Chaque arbre, lorsqu'il est en pleine croissance, demande environ un gallon d'eau en vingt-quatre heures. Environ cinq jours avant que les nectarines atteignent leur maturité, si l'on place les arbres dehors sur le côté le plus chaud de la maison, les fruits arriveront à leur maturité en plein air et ce dernier leur communiquera une saveur qu'ils n'auraient pas si on les laisse mûrir à l'intérieur. Si on les sort plus vite qu'on vient de l'indiquer, les feuilles se rouleront sur elles-mêmes. Ces arbres ainsi traités porteront fruit quelques années, et devront ensuite être remplacés par d'autres.

(Traduit du journal anglais.)

#### Fabricant de beurre.

Nous publions avec plaisir les certificats qui suivent. Tout nous porte à croire que M. Garrigue fera un chef de fabrique hors ligne. Nous le recommandons donc fortement à ceux qui auraient besoin de ses services à l'ouverture de la prochaine saison de fabrication.

CERTIFICATS DE M. PAUL GARRIGUE,  
246, rue St-Jean, Québec.

Je, par les présentes, certifie que M. Paul Garrigue, natif d'Aiguillon (Lot et Garonne), France, a suivi pendant la saison laitière de 1887 le cours théorique et pratique de fabrication du beurre donné à la *beurrerie-école* de N. D. de Laterrière, comté de Chicoutimi, et que par son travail assidu et son application, il a acquis les connaissances nécessaires, dans l'exploitation de l'industrie laitière et le fonctionnement d'une beurrerie centrifuge, pour devenir lui-même chef de fabrique.

Québec, 17 septembre 1887.

Signé : S. LESAGE, assistant-commissaire.  
Contresigné : ERNEST GAGNON, secrétaire.

N. D. de Laterrière, 5 sept. 1887.

Je, soussigné, professeur d'industrie laitière, pour la province de Québec, certifie que M. Paul Garrigue, a suivi un cours théorique et pratique de la fabrication du beurre, sous ma direction, à l'école de laiterie du gouvernement provincial, à N. D. de Laterrière; qu'il a accompli avec soin et exactitude les devoirs et les travaux que nous avons exigés de lui, qu'il a acquis les connaissances nécessaires à un bon chef de laiterie. En foi de quoi nous lui donnons le présent certificat.

OCTAVE COUTURE.