

Au bout de deux ans, on pratique la même opération sur l'autre moitié de la circonférence. Si le sol est très riche, il faut continuer tous les deux ans à couper les racines, mais jusqu'à trois pieds et demi du tronc seulement, pour la seconde opération.

Cette opération combinée avec celle du pincement d'été, indiquée dans l'article que j'ai cité en commençant, ont généralement l'effet de faire donner d'abondantes récoltes à des arbres absolument stériles avant d'avoir été l'objet de ces soins.

J. C. CHAPAIS.

Évaporation des fruits.

J'ai écrit dans le numéro d'avril dernier du journal un article sous le titre qui se lit en tête de celui-ci. Je suis heureux de voir qu'il a attiré l'attention de quelques-uns de mes lecteurs. En effet, quelques correspondants m'ont écrit pour me demander des renseignements plus précis sur la dessiccation des fruits au moyen d'appareils spéciaux, entre autres, M. J..... L..... de Saint-Laurent, comté de Jacques-Cartier. Pour répondre à ces correspondants d'une manière générale, je vais le faire dans le journal. La plupart demandent des renseignements sur les différents évaporateurs offerts par diverses maisons.

Je ne suis pas en mesure de conseiller l'emploi de tel et tel évaporateur de préférence à tel autre. Je ne suis pas assez au fait de leur fonctionnement pour cela. Mais voici ce que je puis faire, pour mettre mes lecteurs en mesure de se renseigner sur le mérite intrinsèque de chacun. Je vais leur indiquer les noms des fabricants d'évaporateurs dont les appareils sont le plus en vogue. En écrivant à ces fabricants pour demander leurs circulaires, listes de prix, les intéressés recevront des petites brochures qui leur donneront une description exacte de l'appareil offert en vente, de la somme de travail qu'il peut effectuer dans un temps donné, et les noms des personnes qui se servent de ces évaporateurs. En écrivant à quelques unes des personnes ainsi nommées, on peut avoir les renseignements désirés d'une manière exacte. Mais je conseillerais plutôt, à celui qui veut faire de cette industrie son affaire, d'aller visiter l'établissement d'une des personnes recommandées dans chaque brochure, et de cette manière il sera certain de faire le meilleur choix possible, sans rien laisser à l'incertain. Voici les adresses en question :

"The Zimmerman Fruit Dryer Co., Cincinnati, Ohio."

"H. Topping, Marion, N. Y."

"The American Fruit Dryer Manufacturing Co., Chambersburg, Pa."

"S. E. & J. M. Sprout, agent for the Williams Evaporator, Muncy Lycoming Co., Pa."

On voudra bien remarquer que je ne fais aucune réclame spéciale en faveur d'aucun de ces appareils. Je donne ces adresses comme étant celles qui sont les plus connues. D'ailleurs, j'ai pu me convaincre que la différence entre les divers appareils est souvent très petite. Le principe est à peu près le même pour tous.

Les personnes qui feront des essais d'évaporation cette année, entr'autres le correspondant dont j'ai parlé plus haut, obligeront les lecteurs du journal en nous tenant au courant de leurs opérations, et toute communication à ce sujet sera toujours reçue et publiée avec plaisir.

J. C. CHAPAIS.

Maladies des plantes.

Chaque année, l'horticulteur voit apparaître quelque nouvel ennemi à combattre. Un jour c'est un insecte qui vient ravager ses plantes, un autre c'est un champignon parasite qui envahit le jardin, et il faut une vigilance continuelle pour parvenir à sauver un bien péniblement acquis.

Les journaux d'horticulture français mentionnaient dans

le cours de l'année dernière et de cette année l'apparition d'une espèce de toile d'araignée très ténue qui a envahi petit à petit certaines serres d'abord, s'étendant sur les jeunes plantes et les faisant périr en peu de temps. Or, cette prétendue toile d'araignée qui n'en est pas une, nous est arrivée et j'ai pu, à mes dépens, constater sa présence non pas dans les serres, mais bel et bien dans nos parterres. Je m'ex prime mal en disant qu'elle nous est arrivée, car il y a long temps que j'observe ce léger tissu fixé sur les plantes, et toujours au matin des gouttes de rosée qui s'y déposent pendant la nuit.

Ce que j'avais eu occasion d'observer accidentellement, une fois ici et là, dans les années précédentes, je l'ai vu sous forme d'invasion, cette année. Avant d'en voir des traces dans les parterres, je l'ai vu couvrant un espace de plus d'un quart d'arpent sur de l'herbe fraîchement fauchée. Là, il ne cause peut-être pas de dommages, mais il en cause beaucoup à certaines plantes florifères, surtout les verveines, les pensées, etc. Il recouvre très rapidement toute la plante, qui, ainsi enveloppée, commence à se faner et périt bientôt si l'on ne lui porte secours. Ce secours ne peut se présenter que sous une forme, celle d'enlever le tissu avec le doigt. Mais ceci cesse d'être praticable lorsque tout un parterre est envahi, car le tissu se reforme et il faut se résigner. En effet, les horticulteurs français qui ont souffert de ce mal avant nous avouent leur impuissance à le combattre jusqu'à présent. Espérons que nous trouverons un remède, car si ce nouveau fléau doit suivre la marche des autres, il nous faudra renoncer à la culture de certaines de nos plus belles plantes florifères.

Avant de clore ce sujet disons que la toile d'araignée en question, est, d'après le peu qu'on en connaît, un champignon à l'état rudimentaire, dont on ignore encore pour ainsi dire le vrai caractère.

Une petite araignée nous est arrivée pour accompagnement de la susdite toile, comme pour nous faire croire que l'une était le fait de l'autre. Mais la méprise est impossible car cette araignée, très petite, agile, loge, elle, sur les feuilles de tomates, qu'elle enroule avec sa toile, et finit par faire sécher.

Heureusement que cette dernière peste ne résiste pas à une application de vert de Paris mêlé avec du plâtre. L'essai de ce remède m'a parfaitement réussi.

J. C. CHAPAIS.

ACTUALITÉS.

Sorgho.—Le département d'agriculture de Washington a fait des essais de culture du sorgho, sans beaucoup de succès. Le sirop, 2,977 gallons, produit de 135 acres de cannes, ne coûte pour la culture et la fabrication que \$8,550! Il ne m'arrive pas souvent de louer des choses anciennes parce qu'elles sont anciennes, mais, au point de vue agricole, je ne puis m'empêcher de penser que nous faisons mieux de nous en tenir à nos beurres, fromages, viandes et grain.

Pain de lin.—Je vois que le pain de lin est coté à Liverpool à £7.10 la tonne, pour la première qualité, et que le tourteau de graine de coton décortiqué est au même prix = \$36.30 par grosse tonne, ce qui le met à \$32.37 pour notre tonne. Comme le tourteau dont je parle est envoyé d'Amérique en Angleterre, et que le prix cité comprend le fret, le fret, l'assurance et autres charges, je ne vois pas pourquoi nous payerons ici \$36 pour la farine de graine de coton, et \$37 à \$40 pour le tourteau de graine de lin! Il est bon de se tenir l'œil ouvert sur toutes ces choses, engrais artificiels, substances alimentaires, etc. Le sulfate d'ammoniaque est toujours coté aussi haut, sur le marché anglais, mais le nitrate de soude est descendu à 12 s. 6 d. le cent. Ceci devra finir par faire baisser le prix du sulfate d'ammoniaque.

(Traduit de l'anglais).

A. R. J. F.