

année, pour payer la culture, je suis dans l'habitude de faire une récolte de choux d'été, de fèves, ou de blé d'inde sucré hâtif, entre les rangs de fraises. Il faut enlever toute mauvaise herbe et tenir le terrain meuble avec la houe. Lorsqu'on enlève les choux et les tiges de blé d'inde, il faut les couper au-dessous de la surface avec une bêche coupante, de manière à ne laisser aucun chaume ni aucune souche. Il ne faut pas cueillir les fèves vertes, afin d'éviter de passer trop souvent entre les rangs. Si tout va bien, il y aura une bonne pousse de jeunes plants entre les rangs. Au printemps, on peut et on doit en enlever un bon nombre avec une truelle à transplanter, soit pour faire des plants nouveaux, soit pour vendre. Il ne faut pas que les plants soient finalement plus rapprochés que de six ou huit pouces dans les rangs, et il doit y avoir entre les rangs, un sentier de dix-huit pouces de large pour faciliter la cueillette. Tard dans l'automne antérieur on aura dû étendre une mince couche de paille n'ayant pas plus de six pouces de longueur sur les plants. La plante pousse à travers cette couche, au printemps, et la paille empêche les fruits de se salir. J'aurais dû dire qu'en faisant le choix d'un site pour la plantation des fraises, on devra choisir un endroit qui se couvre bien de neige en hiver. Ceci est très essentiel. Généralement, les vallées des ruisseaux, préférables sous tous les autres rapports, le sont encore sous celui-là.

Si l'on est obligé de cultiver les fraises en plein champ je conseille d'y cultiver en même temps des gadelles et des groseilles. On devra les planter en rangs espacés de trente pieds, et à quatre ou cinq pieds dans les rangs. Ils devront être plantés dès que le gazon sera labouré et être sur le terrain depuis trois ans lorsqu'on plantera les fraises. Je ne vois aucun avantage à faire plus qu'une récolte sur une plantation de fraises. Lorsque la cueillette est finie, je fauche les plantes et je les enterre par un labour, retirant généralement du terrain une bonne récolte de navets anglais, en appliquant un peu de superphosphate. Le printemps suivant, j'engraisse de nouveau beaucoup le terrain, et je replante les fraises comme auparavant. On devrait planter un rang sur cinq de *Wilson*, pour fournir le pollen au reste. Si on cultive entre des rangs de gadelles ou de groseilles, tel que conseillé plus haut, on devra mettre le rang de *Wilson* au milieu de la planche, avec deux rangs de plantes pistillées de chaque côté et tenir les coullants coupés afin que les plantes ne s'entremêlent pas. Il est aussi bon, lorsqu'on ne cultive pas d'arbustes entre les rangs, de faire une planche de deux rangs de *Wilson*, avec des planches de cinq ou six rangs de variétés pistillées, de chaque côté.

Une bonne méthode de cueillir et de préparer pour le marché les fraises est un des points importants de cette industrie. Ici, à Newport, nous avons deux grandes fabriques de paniers à fruits qui sont vendus pour les meilleures pintes bien mesurées, environ \$6 le mille. Ces pintes sont les plus profitables toujours. On doit les emplir comble en cueillant, afin que, quand elles atteindront le marché, elles soient à peu près rases pleines. Un panier mal rempli est très difficile à vendre, et reste souvent au vendeur jusqu'à ce que le fruit soit gâté. Tous laissent de côté un panier ne contenant pas bonne mesure, si un panier bien mesuré est à leur portée. Une bonne et forte manne (*crate*) contenant trente-deux pintes, est la plus recherchée bien que certaines personnes emploient un manne de vingt quatre pintes, comme étant plus facile à manier et moins susceptible de se briser.

Pour cueillir les fraises, il vaut mieux commencer le matin, et on ne doit pas s'occuper de la rosée, à moins qu'elle ne soit très forte; cependant, il ne faut pas commencer à cueillir après la pluie, tant que l'humidité n'est pas disparue. Il faut prendre soin de cueillir toutes les fraises mures, et seulement celles qui sont mures. Chaque fraise

doit être cueillie séparément, entre le pouce et l'index, sans être écrasée, et être placée avec soin dans le panier. Là où l'on exerce l'industrie sur une grande échelle, celui qui fait la cueillette a une ceinture avec un crochet auquel est suspendu le panier, laissant les deux mains libres pour cueillir.

On donne à chacun de ceux qui font la cueillette un petit plateau tenant quatre paniers, et quand il est plein on le porte à la remise où l'on empaquette où l'on reçoit de nouveaux paniers vides, et un coupon qu'on reçoit pour les quatre paniers remplis. On règle tous les samedis ou à la fin de la saison, le dernier mode est préférable. La personne qui met les paniers dans la manne doit le faire avec soin, et voir aussi à les adresser et à les préparer pour les expédier. Lui, ou un surintendant extérieur, doit voir à ce que ceux qui font la cueillette remplissent le panier convenablement. Pour arriver à cela, il doit, de temps à autre, verser un panier, quand on l'apporte, dans un autre, pour voir si on ne joue pas de tours.

Beaucoup d'autres détails dans la conduite d'une grande plantation de fraises, seront suggérés par l'expérience, et on les rencontre, en grand nombre, dans la presse horticole que doit étudier tout homme qui se livre à la culture des fruits.

Newport, Vermont.

Les fruits et leur conservation.

En parlant dans cet article de la conservation des fruits, je veux simplement indiquer à nos arboriculteurs fruitiers le moyen de conserver le plus longtemps et dans les meilleures conditions possibles les fruits de garde, tels que les pommes et les poires d'hiver.

Pour procéder avec ordre, je vais d'abord indiquer dans quelles conditions il faut que soit un fruit pour pouvoir être conservé.

- 1o. Il faut que le fruit ne soit pas trop mûr.
- 2o. Il faut qu'il soit sain.
- 3o. Il faut qu'il soit à l'abri de l'humidité.
- 4o. Il faut qu'il soit à l'abri du froid.
- 5o. Il faut qu'il ne soit pas exposé à la lumière.
- 6o. Il faut qu'il ne soit pas exposé à la chaleur.

Voyons maintenant comment rencontrer toutes ces conditions sans lesquelles on ne saurait conserver nos fruits de garde en bon état.

1o. *Il faut que le fruit ne soit pas trop mûr.*—La cueillette des fruits doit se faire de dix à douze jours avant leur complète maturité. Et ici, il ne faut pas se tromper sur le mot maturité. Les pommes de garde, par exemple, tout en étant mûres, ne deviennent jamais tendres à l'arbre. Elles restent dures, et on ne reconnaît leur maturité que par leur coloration. Or, il faut les cueillir lorsque cette coloration n'est pas encore complète, et dix à douze jours avant qu'elle ne le soit.

2o. *Il faut que le fruit soit sain.*—Voilà une des conditions les plus essentielles pour la conservation des fruits. Pour l'obtenir, il faut, en premier lieu, éviter de blesser et de meurtrir les fruits en les cueillant. Une fois les fruits cueillis, il faudra trier avec soin 1o. tous ceux qui sont meurtris, 2o. tous ceux qui présentent un commencement de pourriture et 3o. tous ceux qui sont piqués des vers.

3o. *Il faut que le fruit soit à l'abri de l'humidité.*—La journée choisie pour la cueillette doit être une journée sèche, chaude et claire. Une fois les fruits cueillis il faudra les étendre dans un endroit très aéré, et en plein air, si le soleil luit, afin de les débarrasser de l'humidité qui, comme c'est toujours le cas, les recouvre d'une buée ou efflorescence humide, qu'on retrouve dans les barils, lorsque les fruits n'ont point été asséchés avant l'emballage. Pour parer, en outre, aux atteintes de l'humidité atmosphérique, il faut garder les fruits