

Vergennes.—Raisin rouge vif, qui se garde une partie de l'hiver ; chair tendre et délicate, excellent pour la table.

Roger's N° 9.—Raisin rouge très gros, produisant beaucoup mûrissant tôt, excellent pour le vin et la table.

Pour conserver le raisin on s'y prendra de la manière suivante on fera une caisse de bois, que l'on revêtira à l'intérieur d'une feuille de zinc, pour qu'elle puisse retenir l'eau. On fera un couvercle percé de trous assez gros pour laisser passer un sarment de vigne. Au lieu de couper le raisin par grappes, on coupera le rameau par fragments contenant deux grappes. On emplit la caisse d'eau et l'on met du sulfate de fer pour l'empêcher de se corrompre. On introduit l'extrémité des sarments à grappes. Le raisin se conserve ainsi jusqu'au printemps dans une pièce peu éclairée et où il ne gèle pas.

Maladies.—Une bonne culture, un sol tenu constamment propre et bien ameubli contribueront beaucoup à éloigner les maladies. Néanmoins elles feront leur apparition. La principale est le mildew qui attaque le fruit et les feuilles. On se servira de la bouillie bordelaise, quand les bourgeons s'épanouiront, puis, on emploiera le carbonate de cuivre ammoniacal : dissoudre 4 onces de carbonate de cuivre dans deux quarts d'ammoniaque, et lorsqu'on voudra servir, on diluera dans 30 gallons d'eau. On pourra réduire en observant ces proportions.

Du Fraisier

La fraise est un fruit excellent, très-sain et que l'on peut facilement récolter toute l'année avec un peu de soin.

On peut diviser les fraisiers en deux catégories : les fraisiers à gros fruits qui ne produisent qu'une fois au printemps, et les fraisiers des quatre saisons, donnant des fruits plus petits, plus parfumés, et durant toute la belle saison.

Parmi les fraisiers à gros fruits, les plus recommandables sont :

Jumbo.—Grosse fraise rouge et blanche, d'un goût exquis et d'une précocité remarquable.

Wilson's Albany.—Un peu moins grosse que la précédente, plus rouge et plus productive. La chair est plus parfumée et plus délicate.

Duc de Montmorency.—Variété nouvelle, qui produit abondamment, et est d'une très-grande rusticité.

Les fra
nérique
euvent dit

Le frai
fumée P
xige une
lanter les
fin que les

Les st
e pied-mè
ruit. Ils
ition, sur t
ou à gros fr

Au bot
vaut mieux
vellée tous

Prépar
ait les fun
cette cultur
mêlée à
à deux fers
terrain, et i

Planta
de votre ter
vous cultive
en grand, a

Vous p
légumes. I
Aussitôt ap
fait sentir.

Les soi
des stolons.

Les pla
à avantage
la producti

On dev
avec un pai
des branche