

SR  
354  
5678

SB  
354  
5678  
1895-99

RAPPORT ANNUEL

DE LA

# SOCIÉTÉ DE POMOLOGIE

ET DE

## CULTURE DES FRUITS

DE LA

### PROVINCE DE QUÉBEC



1895

*IMPRIMÉ PAR ORDRE DE LA LÉGISLATURE*

QUÉBEC

IMPRIMÉ PAR BROUSSEAU ET PAGEAU

Imprimeurs de Sa Gracieuse Majesté la Reine

1897

RA

SOCIÉT

D'HORT

PRO

IME

IMPRIMEUR

**D**

RAPPORT ANNUEL

DE LA

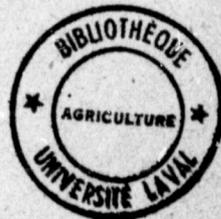
SOCIÉTÉ POMOLOGIQUE

ET

D'HORTICULTURE FRUITIÈRE

DE LA

PROVINCE DE QUÉBEC



---

1895

---

QUÉBEC

IMPRIMÉ PAR LÉGER BROUSSEAU

IMPRIMEUR DE SA TRÈS GRACIEUSE MAJESTÉ LA REINE

**D**

SIR HENRI JOLY DE L

J. M. FISK.....

R. W. SHEPHERD.....

J. C. CHAPAIS.....

W. W. DUNLOP.....

District No. 1—G. B. I

“ “ 2 S. A. F

“ “ 3 J. M. F

“ “ 4 SIR HE

“ “ 5 AUGUS

“ “ 6 DR GR

“ “ 7 E. A. B

“ “ 8 D. PYK

“ “ 9 R. BRO



# LISTE DES OFFICIERS

POUR 1895.

## PRÉSIDENT HONORAIRE

SIR HENRI JOLY DE LOTBINIÈRE ..... Québec.

## VICE-PRÉSIDENT HONORAIRE

J. M. FISK ..... Abbotsford.

## PRÉSIDENT

R. W. SHEPHERD ..... Como.

## VICE-PRÉSIDENT

J. C. CHAPAIS ..... St. Denis.

## SECÉTAIRE

W. W. DUNLOP ..... Outremont.

## DIRECTEURS

District No. 1—G. B. EDWARDS ..... Covey Hill.  
" " 2 S. A. FISHER ..... Knowlton.  
" " 3 J. M. FISK ..... Abbotsford.  
" " 4 SIR HENRY JOLY DE LOTBINIÈRE ..... Québec.  
" " 5 AUGUSTE DUPUIS ..... Village des Aulnaies.  
" " 6 DR GRIGNON ..... St. Adèle.  
" " 7 E. A. BARNARD ..... Québec.  
" " 8 D. PYKE ..... Hudson.  
" " 9 R. BRODIE ..... St. Henri.

## LISTE DES MEMBRES, 1895.

Ayer, A. A.....	Montréal.
Abbotsford Fruit Growers Association.....	Abbotsford.
Alleyn, E. R.....	Ste. Marie, Beauce Co.
Ainslie James.....	Outremont.
Bachelor, Jethro.....	Rougemont.
Bradford, R. C.....	Abbotsford.
Buzzell, E. A.....	Abbotsford.
Brousseau, Miles.....	Abbotsford.
Buzzell, G. W.....	Abbotsford.
Brodie, R.....	St. Henri.
Barnard, E. A.....	Québec.
Blanchard, Joseph.....	Abbotsford.
Bell, Andrew C. E.....	Almonte, Ont.
Beer, E. H.....	Clarenceville.
Bourque, M. L'Abbé.....	St. Alexandre, Kamouraska Co.
Castel, Emile.....	St. Hyacinthe.
Chapais, J. C.....	St. Denis, Kamouraska Co.
Carter, J. H.....	Massawippi.
Campbell, R.....	Québec.
Caldwell, E.....	Knowlton.
Crossfield, S.....	Abbotsford.
Coupland, James.....	Shefford Mountain.
Carboureau, Rev. C. A.....	St. Cecil du Bic.
Craig, W. & Son.....	Abbotsford.
Cooke, G. E.....	Outremont.
Cross, W. H.....	Montréal.
Cross, E. L.....	Bridge End, Ont.
Douth, L. E., Curé.....	St. Leonard d'Aston.
Duggan, W. E.....	Murray Bay.
Dunlop, W. W.....	Outremont.
Dupuis, A.....	Village des Aulnaies.
Davidson, Joseph.....	Como.
Décarie, Jérémie.....	Notre-Dame de Grâce.
Décarie, Téléphore.....	Notre-Dame de Grâce.

Edwards, G. B.....	
Fisk, J. M.....	
Fisher S. A.....	
Fisk, Newell.....	
Fulton, James.....	
Fisk, H. C.....	
Fisk, C. O.....	
Grignon, Dr.....	
Graham, W.....	
Gareau J. J.....	
Gibb, J. J.....	
Godreau, F.....	
Giroux, N. J.....	
Herrick, J. E. R.....	
Hamilton R.....	
Heatlee, W.....	
Horsley, Rev. H. E.....	
Hodgson, W. H.....	
Harrison, T. L.....	
Hardisty J. A.....	
Hodgson, E. A.....	
Halero, W. F.....	
Hampson, Robert.....	
Hodgson, W.....	
Holy, Sir Henri de Lot.....	
Johnson, Asa.....	
Joyal, Hormidas.....	
LaRocque, G.....	
Lancaster, George.....	
Leger, A.....	
Marshall, W.....	
Morris, William.....	
Mullan, A. W.....	
McGibbon, D. D.....	
McKerley, Mark.....	
McCabe, John.....	
McNeil, W. D.....	
McColl, H.....	
McNaughton, John.....	
Newman, C. P.....	
Price, Herbert M.....	
Paradis, E.....	
Pattison, W. M.....	

Edwards, G. B.....	Covey Hill.
Fisk, J. M.....	Abbotsford.
Fisher S. A.....	Knowlton.
Fisk, Newell.....	Montréal.
Fulton, James.....	St. Vincent de Paul.
Fisk, H. C.....	Abbotsford.
Fisk, C. O.....	Abbotsford.
Grignon, Dr.....	St. Adèle.
Graham, W.....	Hudson.
Gareau J. J.....	St. Roch l'Achigan.
Gibb, J. J.....	Como.
Godreau, F.....	Abbotsford.
Giroux, N. J.....	River Beaudette.
Herrick, J. E. R.....	Abbotsford.
Hamilton R.....	Grenville.
Heatlee, W.....	Stonefield.
Horsey, Rev. H. E.....	Abbotsford.
Hodgson, W. H.....	Hudson.
Harrison, T. L.....	Outremont.
Hardisty J. A.....	Westmount.
Hodgson, E. A.....	Hudson.
Halero, W. F.....	Hudson.
Hampson, Robert.....	Montréal.
Hodgson, W.....	Hudson.
oly, Sir Henri de Lotbinière.....	Québec.
Johnson, Asa.....	Cowansville.
oyal, Hormidas.....	St Michel de Yamaska.
LaRocque, G.....	Québec.
Lancaster, George.....	Hudson.
Leger, A.....	Como.
Marshall, W.....	Abbotsford.
Morris, William.....	Sherbrooke.
Mullan, A. W.....	Hudson.
McGibbon, D. D.....	Brownsburg.
McKerley, Mark.....	Abbotsford.
McCabe, John.....	Ste. Marthe
McNeil, W. D.....	Hudson.
McCull, H.....	St. Joseph du Lac.
McNaughton, John.....	Hudson.
Newman, C. P.....	Lachine Locks.
Price, Herbert M.....	Montmorency.
Paradis, E.....	Charlesbourg.
Pattison, W. M.....	Clarenceville.

1895.

Pyke D.....	Hudson.
Park, Arthur W.....	Ste. Marthe.
Park, James.....	Hudson.
Richard, Rev. M. C.....	St. Gervais. Bellechasse Co.
Robinson, Robert.....	St. Amedée.
Roach, G. E.....	Abbotsford.
Robinson, Mrs. F.....	Abbotsford.
Robinson, E. N.....	Grandby.
Robson, James.....	Outremont.
Riopelle, H. A.....	St. Esprit.
Robinson, W. R.....	Como.
Shepherd, R. W.....	Como.
Savage, J. G.....	Montréal.
Stuart, G. G.....	Québec.
Sicotte, E.....	Boucherville.
Thompson, W.....	Hudson.
Thompson, H.....	Hudson.
Tessier, F. D.....	Mount Oscar.
Verret, J.....	Charlesbourg.
Verret, J. F.....	Charlesbourg.
Vipond, Jacob.....	Ste. Marthe.
Wood, Hon. Thos.....	Dunham.
Wonham, W. R.....	Montréal.

## POMOLOGIQUE

DE

La société pomolo-  
 sa seconde réunion  
 La société s'est réu-  
 bills privés, à 3.30 de l'  
 MM. Rév. M. Daut  
 R. W. Shepherd, jr., H  
 d'Abbotsford ; W. W. J  
 sseur John Craig, de  
 village des Aulnais ;  
 A. Gigault, député-m  
 nthe ; Ed. A. Barnar  
 dwards, de Covey Hil  
 M. J. M. Fisk, d'Ab  
 renville, lit le procès-v

Le secrétaire lit l'ét  
 s recettes et les dépens  
 Etat financier de la  
 nce de Québec, de l'an

Octroi du  
 Souscription

Papeterie e  
 Rapports d  
 Frais de po  
 Dépenses d  
 White, Duc  
 Secrétaire t

## SOCIÉTÉ

# POMOLOGIQUE ET D'HORTICULTURE FRUITIÈRE

## DE LA PROVINCE DE QUÉBEC

La société pomologique et d'horticulture fruitière de la province de Québec a eu sa seconde réunion d'hiver au Palais Législatif de Québec.

La société s'est réunie, mardi le 11 décembre 1894, dans la salle du comité des bills privés, à 3.30 de l'après-midi. Présents :—

MM. Rév. M. Dauth, de St-Léonard d'Aston ; J. C. Chapais, Sidney A. Fisher, R. W. Shepherd, jr., Hon. Joly de Lotbinière, D. Pyke, de Hudson ; J. M. Fisk, d'Abbotsford ; W. W. Dunlop, d'Outremont ; Cecil Newman, de Lachine ; le professeur John Craig, de la ferme expérimentale d'Ottawa ; Auguste Dupuis, du village des Aulnais ; R. Hamilton, de Grenville ; Dr Grignon, de Ste-Adèle ; A. A. Gigault, député-ministre de l'agriculture, de Québec ; E. Castel, de St-Hyacinthe ; Ed. A. Barnard, secrétaire du Conseil d'Agriculture, de Québec ; Geo. Edwards, de Covey Hill ; et autres.

M. J. M. Fisk, d'Abbotsford, président, prend son siège, et M. R. Hamilton, de Grenville, lit le procès-verbal de la dernière assemblée, qui est présenté et adopté.

### ÉTAT FINANCIER.

Le secrétaire lit l'état financier suivant, préparé par le trésorier, et contenant les recettes et les dépenses :

Etat financier de la société pomologique et d'horticulture fruitière de la province de Québec, de l'année 1894 :

#### RECETTES.

Octroi du gouvernement.....	\$500 00	
Souscriptions des membres.....	56 00	
		\$556 00

#### DÉPENSES.

Papeterie et impressions.....	\$ 42 80	
Rapports de réunions.....	90 00	
Frais de poste .....	11 00	
Dépenses des directeurs présents aux réunions.	104 11	
White, Duclos et O'Halloran.....	25 00	
Secrétaire trésorier.....	50 00	
		\$322 91
		\$233 09

M. R. W. Shepherd donne la cause du retard de la publication du rapport. On a cru qu'il était préférable de réunir en un seul volume les procès-verbaux des réunions d'été et d'hiver, c'est-à-dire de toute l'année ; ce rapport est actuellement entre les mains de l'imprimeur et sera distribué dans quelques jours.

M. le Prof. Craig.—L'état financier ne doit-il pas ordinairement être audité par un auditeur nommé par la Société ?

M. Shepherd.—C'est moi qui, en qualité de vice-président et d'officier exécutif, ai demandé à M. Dunlop à auditer les comptes. L'octroi du gouvernement n'ayant été reçu que ces jours derniers, il en est résulté que les comptes ont dû être réglés un peu à la hâte.

M. Barnard.—Puisque la société est informée que M. Dunlop a été prié de remplir les fonctions d'auditeur, cela est tout à fait satisfaisant.

M. Dunlop.—Aucun crédit n'ayant été voté pour l'audition des comptes de cette année, il serait bon de nommer maintenant un auditeur pour l'année prochaine.

Le Président.—Si je saisis bien l'opinion de l'assemblée, personne ne s'objecte à l'acceptation des comptes audités par M. Dunlop ?

M. Dunlop.—J'ai simplement examiné les comptes à la demande de M. Shepherd.

M. Hamilton.—Les dépenses des directeurs ne sont pas encore payées ?

M. Shepherd.—Elles le seront l'année prochaine. Cette réunion est la troisième depuis neuf mois, et les dépenses de celle-ci seront portées au compte de l'année prochaine.

M. Fisher.—Afin d'éviter tout ennui, voulez-vous nommer maintenant M. Dunlop, auditeur des comptes de l'année dernière et accepter son rapport ?

Le Président.—Personne ne s'y oppose. Je serais heureux de voir M. Dunlop remplir les fonctions d'auditeur. L'année dernière, il a refusé la position de secrétaire, pour des raisons qui n'existent plus maintenant.

M. Fisher.—Je propose que M. Dunlop soit chargé d'auditer les comptes jusqu'à ce jour. Cette proposition est secondée par M. Shepherd et adoptée.

M. le prof. Craig propose que le rapport annuel soit reçu et adopté — Motion adoptée.

#### DISCOURS DU PRÉSIDENT.

M. le Président.—J'ai préparé quelques notes que je crois devoir lire avec votre permission, comme président sortant, avant de procéder à l'élection des officiers.

*M. le Président, Mesdames et Messieurs :*

C'est avec plaisir que nous nous rencontrons ici aujourd'hui, pour la première fois, depuis l'organisation de la société pomologique et d'horticulture fruitière de la province de Québec, et que conformément à notre titre de société provinciale, nous nous réunissons dans la capitale de la province, dans la grande et vieille cité de Québec, pendant la session de la Législature.

Le gouvernement a été si généreusement unanime dans ses manières le succès de ce mouvement général de nos provinces, disant que nous apprécions pour notre confort et

La société venant à votre secours vous voudrez bien me pardonner et me donne humblement

La société d'horticulture fruitiers de la province de Québec en 1878, pour se fusionner avec les autres dès lors sous le nom de Société des horticulteurs de la province de Québec. Beaucoup, on reconnaît dans le sens absolu du mot, Missisquoi, Shefford, et d'autres, par le gouvernement et qu'un comité a été nommé pour la formation d'une

Le gouvernement a été si généreusement unanime dans ses formalités légales nécessaires en novembre 1893, qu' " " Société Pomologique

Le comité provincial a été nommé et que possible une réunion de préparer et d'adopter au lieu à Abbotsford, les 8 et 9 septembre étaient bien représentés par l'assistance ; l'assemblée fut présidée par un président, un vice-président, et un secrétaire, et se terminant dans les divisions de la province, la présentation d'un caractère

La réunion d'été eut lieu en août, et on peut dire qu'elle fut " charmantes " sous les auspices de l'hospitalité de son président, et fut entièrement ; on fut unanime dans la société en reçut une impression

L'émulation générale de ces assemblées tend à élargir les horizons et à confiner aux agriculteurs et à élever et à élargir toutes les classes

Le gouvernement local et les comités nous ont grandement obligés en mettant si généreusement une partie de cet édifice à notre disposition et en facilitant de toutes manières le succès de cette réunion, aussi suis-je persuadé que je suis l'écho du sentiment général de nos amis et des délégués des différentes parties de la province en disant que nous apprécions hautement les mesures que nos amis de Québec ont prises pour notre confort et le succès de cette réunion.

La société venant seulement de naître et se trouvant encore dans son enfance, vous voudrez bien me pardonner si je fais quelques allusions à son organisation et si je donne humblement quelques avis.

La société d'horticulture de Montréal a représenté les intérêts des horticulteurs fruitiers de la province pendant les quinze dernières années ; sa charte fut amendée en 1878, pour se fusionner avec l'association des horticulteurs fruitiers, et fut connue dès lors sous le nom de " Association d'horticulture de Montréal et d'horticulteurs fruitiers de la province de Québec " ; cependant, ses membres et ses intérêts s'augmentant beaucoup, on reconnut qu'elle ne suffisait pas aux exigences d'une société provinciale, dans le sens absolu du mot. C'est alors que les sociétés locales de l'Islet, Brome, Missisquoi, Shefford, Abbotsford et autres, présentèrent en 1895 une requête au gouvernement et qu'un comité composé de MM. Dupuis, Shepherd et Dunlop, fut chargé de la formation d'une société strictement provinciale.

Le gouvernement accueillit favorablement cette requête et après l'exécution des formalités légales nécessaires, avis public fut donné dans la *Gazette Officielle*, le 14 novembre 1893, qu' " une Société d'Horticulture venait de se former sous le nom de " Société Pomologique et d'Horticulture Fruitière de la Province de Québec. "

Le comité provincial prit alors les mesures nécessaires pour convoquer aussitôt que possible une réunion des membres de la société et de ses adhérents dans le but de préparer et d'adopter une constitution, des règlements, etc ; cette réunion eut lieu à Abbotsford, les 8 et 9 février 1894, les horticulteurs fruitiers de la province y étaient bien représentés, une députation de la ferme expérimentale d'Ottawa y assistait ; l'assemblée fut nombreuse et intéressante et on élut un bureau composé d'un président, un vice-président, un secrétaire trésorier, et de neuf directeurs, demeurant dans les divisions pour lesquelles ils avaient été élus, le tout formant une représentation d'un caractère vraiment provincial.

La réunion d'été eut lieu à Knowlton, au Pettes Memorial Hall, les 14 et 15 août, et on peut dire que vraiment : " nos phalanges se déployèrent sur des plaines charmantes " sous les auspices de la société d'horticulture du comté de Brome et grâce à l'hospitalité de son président, M. Fisher, et de la population de Knowlton toute entière ; on fut unanimement d'avis que la réunion avait eu un succès complet et la société en reçut une impulsion d'un bon augure pour l'avenir.

L'émulation générale manifestée dans la discussion des différents sujets présentés à ces assemblées tend à prouver que les travaux de la société ne sont pas seulement confinés aux agriculteurs et cultivateurs, mais s'étendent bien plus loin et qu'ils intéressent toutes les classes, sans distinction de politique ni de religion. Les hommes



tres aussi bien que les  
és à avoir ces produits  
u confort, au bien-être

e celle qui nous donne  
cultiver et soigner les

s agréable, plus attra-  
trop souvent quitter la  
ltiver quelques arbres  
roductions qui tendent  
ses influences. Nous  
de l'encombrement des  
e commerce et les pro-

reconnu que l'agricul-  
nstater que le Canada  
ermes expérimentales,  
imilaires à la nôtre, et  
éveloppement des res-  
conduisent constam-

grâce à l'aide précieuse  
es et des sociétés d'in-  
matique, ont placé nos  
ce que cette société

La même énergie à  
sol et aux influences  
leur et leur couleur  
ui ne sont, on le re-  
ose d'elle-même, que

répondre que ceux

nté de Huntingdon,  
nté de Kamouraska,  
x différentes sections  
les renseignements  
lles les listes doivent  
n comité chargé de  
ubdiviser la province  
provinciale, une autre

le sud et la troisième le nord, ou toute la section située au nord de Québec. Ces listes, publiées dans nos rapports, devraient être révisées chaque année, ou aux époques où la société se réunit dans les limites du district auquel la liste s'applique.

Ces listes serviraient de guide aux horticulteurs, et devraient contenir, outre les pommes, poires, prunes et les petits fruits, les noyers propres à notre climat, ainsi que les variétés les plus rustiques de vigne et d'arbrisseaux, surtout les plus applicables aux haies et à l'ornementation des jardins.

Nos rapports ont été imprimés en français et en anglais, par les soins du gouvernement, et j'espère, qu'après avoir été distribués, ils contribueront à augmenter le nombre de nos membres et à intéresser le public aux travaux de la société.

Il se fait un mouvement pour affilier les cercles agricoles et les sociétés d'horticulteurs fruitiers à notre organisation; cela leur donnerait le droit de recevoir nos rapports et nous permettrait de leur donner tout l'appui possible pour les aider à coopérer à la même œuvre dans l'intérêt de la province.

En terminant, j'ai l'honneur de vous remercier, comme président sortant, de l'honneur que vous m'avez fait en me choisissant le premier comme président de cette société, et j'avoue qu'en acceptant cette charge, je l'ai fait avec une parfaite connaissance de mon incapacité d'occuper une position si pleine de responsabilité, parce que je savais que c'était plus à Abbotsford qu'à moi-même que l'honneur en revenait, à Abbotsford parce que c'est là qu'ont été créées les premières pépinières, parce que sa réputation de première section fruitière de la province est bien établie; et aussi parce que c'est là que se trouve la demeure et le champ des grandes expériences de feu M. Chas. Gibb.

#### AVIS DE RÉUNION.

M. Barnard.—Je crois que les Québécois doivent des excuses et une explication à l'assemblée. Il n'y a qu'une demi-heure que j'ai été prevenu que cette réunion avait lieu. M. Joly m'a dit, il y a quelques jours, que vous deviez venir à Québec, mais je n'ai entendu parler qu'aujourd'hui de la date et de l'heure, M. Shepherd me l'a dit. C'est ce qui explique, évidemment pourquoi il n'y a pas plus de Québécois, car si nous avions reçu les avis nous aurions été certainement trois ou quatre cents.

M. Shepherd.—Je n'ai reçu mon avis que samedi dernier.

M. Chapais.—J'ai reçu comme directeur, un avis d'aller à Montréal vers le milieu de novembre, pour assister à une réunion du bureau des directeurs afin de préparer cette assemblée. C'est la seule fois que j'en ai entendu parler jusqu'à samedi dernier, quand j'ai reçu un programme.

M. Hamilton.—Je trouve cela vraiment extraordinaire, parce que aussitôt les programmes imprimés, ils ont été envoyés à tous les membres inscrits et cela, il y a environ dix jours.

M. Chapais.—Je ne l'ai reçu que samedi dernier.

M. Hamilton.—C'est très extraordinaire. La faute doit en être imputée à la poste. Il ont été certainement expédiés.

M. le prof. Craig.—Je n'ai rien reçu, mais comme les journaux de Québec ont publié le programme il y a quelques jours, j'en ai conclu qu'il devait y avoir une réunion et ceux qui lisent les journaux auraient dû certainement le voir. Il m'est arrivé par le bureau de la Presse d'Ottawa et a été publié dans les journaux il y a environ une semaine.

M. Dupuis.—Les programmes ont été certainement publiés dans les journaux français, et nous avons reçu notre avis à temps.

M. Shepherd.—Le programme a été publié dans les journaux français et anglais de Montréal et de Québec. La première réunion des directeurs a eu lieu en novembre et il fut décidé que ceux qui y assisteraient devraient préparer un programme aussi bien que possible. Il y eut ensuite une seconde réunion, où l'on travailla beaucoup. La plus grande partie du travail a été faite par le comité exécutif de Montréal, composé de MM. Dunlop, Hamilton et de moi-même, et on a été aussi vite que possible. La grande difficulté résultait du fait que la première réunion des directeurs n'avait pas été convoquée assez tôt. M. Hamilton dut attendre longtemps pour avoir les noms des membres du Cercle Agricole, avant de pouvoir envoyer son programme.

Le président.—Je crois qu'à l'avenir on devrait apporter plus d'attention à la convocation des réunions et donner les avis plus tôt. Il ne s'est écoulé qu'un mois ou deux entre l'assemblée des directeurs et celle de Québec, quand il y aurait dû avoir au moins trois mois d'intervalle.

M. Chapais.—Les directeurs devraient recevoir un peu plus tôt les avis d'assemblée du bureau de direction. La première fois, j'ai reçu mon avis le 5 pour l'assemblée du 6, et évidemment, je n'ai pu y assister.

M. Hamilton.—Les avis envoyés aux directeurs devraient être enregistrés.

M. Fisher.—Les avis envoyés aux directeurs des sociétés d'agriculture ne sont légaux qu'en autant qu'ils sont enregistrés huit jours avant l'assemblée.

M. Hamilton.—Quant au programme, un certain nombre de membres auxquels on a demandé de faire des discours n'ont pas répondu et nous avons attendu longtemps avant de pouvoir faire un programme, ce qui nous a laissé fort peu de temps pour le faire imprimer.

M. Fisher.—L'assemblée a été difficile à organiser. Nous avons d'abord décidé de l'avoir en janvier, à St-Jean, mais plus tard, nous avons décidé qu'il valait mieux l'avoir à Québec, pendant la session.

M. Shepherd.—L'année dernière, il avait été résolu de nous réunir à St-Jean, pendant l'hiver, et à Knowlton en été, mais nous avons décidé depuis d'avoir notre réunion d'hiver à Québec, pendant la session, et c'est ce qui a fait précipiter un peu les choses. Toute la difficulté provient de ce que l'assemblée des directeurs pour l'organiser n'a pas été convoquée assez tôt. Elle aurait dû être convoquée deux mois plus tôt.

Le prof. Craig.— plus vite les officiers. fera les nominations, de nommer un comité Shepherd, Edwards, faire rapport à la réunion.

M. Shepherd app

#### AVISEURS

M. Barnard.—Je en n'apportant pas plus grands efforts pour la quelqu'un de Chicoutimi dit que malgré le climat que l'on ne pouvait y compris celle de "Niagara" y réussir aussi, et ce activement. Notre comité cela, afin de faire approuver donc de nommer maintenant de déterminer les districts travailler avec plus de districts éloignés, comme avoir là des membres culture des fruits. Ce

M. Chapais.—Com

M. Barnard.—N

Saguenay. Personne Québec, et M. Joly voir Chicoutimi et le Lac St-Rimouski. Cette région faut modifier la constitution vingt et un districts. l'œuvre de la société.

créer de nouvelles divisions utile que possible.

M. Shepherd.—L'assemblée et s'il leur fallait assister un comité exécutif composé de la seule assemblée de tous les districts le changement proposé

## ELECTION DES OFFICIERS.

Le prof. Craig.—Dans Ontario, la société a adopté un système qui permet d'élire plus vite les officiers. Je propose de nommer un comité qui se réunira ce soir et fera les nominations, et les présentera à la réunion demain matin. Je propose donc de nommer un comité composé des personnes suivantes : MM. Barnard, Dupuis, Shepherd, Edwards, Fisher et Dr Grignon, pour nommer les officiers de la société et faire rapport à la réunion, demain matin.

M. Shepherd appuie la motion, et elle est adoptée.

## AVISEURS LOCAUX, AMENDEMENTS A LA CONSTITUTION, ETC.

M. Barnard.—Je connais les désagréments qu'a soufferts la province de Québec en n'apportant pas plus d'intérêt à notre association fruitière, et on devrait faire de grands efforts pour la réveiller partout de cette apathie. Je parlais dernièrement à quelqu'un de Chicoutimi de la culture fruitière, et à mon grand étonnement, il me dit que malgré le climat si rude de cette région, et l'opinion qu'il avait eue d'abord que l'on ne pouvait y cultiver les fruits, il avait trouvé quatre variétés de raisins, y compris celle de "Niagara." Puisque le Niagara y pousse, d'autres variétés peuvent y réussir aussi, et ce qu'il nous faut ce sont des comités locaux qui travaillent activement. Notre constitution aurait probablement besoin d'amendements pour cela, afin de faire apprécier notre société là où elle n'est pas connue. Je proposerai donc de nommer maintenant un comité chargé d'étudier les changements à faire et de déterminer les districts à ajouter aux neuf déjà organisés, afin que la société puisse travailler avec plus de profit. Nous n'avons pas assez de représentants dans les districts éloignés, comme ceux de Chicoutimi, Rimouski et Gaspé. Il nous faudrait avoir là des membres actifs qui feraient connaître la société et propageraient la culture des fruits. Ceci exigerait la formation de nouveaux districts.

M. Chapais.—Combien y a-t-il de districts maintenant ?

M. Barnard.—Neuf. Nous devrions avoir un district dans Chicoutimi et Saguenay. Personne du Lac Saint Jean ne peut être nommé pour représenter Québec, et M. Joly vous dira que le représentant de Québec ne peut travailler dans Chicoutimi et le Lac Saint Jean. Il en est de même pour Gaspé, Bonaventure et Rimouski. Cette région constitue une province par elle-même. Il est évident qu'il faut modifier la constitution. Notre association d'industrie laitière se compose de vingt et un districts. C'est peut-être trop, mais c'est un bon moyen pour développer l'œuvre de la société. On devrait nommer un comité pour étudier la nécessité de créer de nouvelles divisions et les changements à faire pour rendre la société aussi utile que possible.

M. Shepherd.—La Société d'industrie laitière a un grand nombre de directeurs et s'il leur fallait assister à toutes les réunions, cela coûterait cher. Si nous avions un comité exécutif composé de cinq ou sept directeurs, faisant tout l'ouvrage, et une seule assemblée de tout le bureau par an, comme le fait la Société d'industrie laitière, le changement proposé pourrait fonctionner.

M. Barnard.—La question est de savoir si un plan vaut mieux que l'autre. Prenons le Lac Saint Jean, par exemple ; si nous nommons nous-mêmes quelqu'un, membre du bureau des aviseurs, il pourra croire qu'après tout il devrait être directeur. La seule difficulté consiste dans les dépenses. Pouvons-nous la faire disparaître et avoir un directeur dans chaque district ? Je crois que nous ne devrions pas payer les directeurs pour assister aux assemblées annuelles. Nous sommes supposés avoir assez à cœur les intérêts de la société pour assister à toutes les assemblées annuelles. Ce serait un grand progrès que d'avoir des directeurs qui viendraient à ces réunions à leurs frais. Ayons vingt districts, si cela est nécessaire, et un directeur par district, et laissons ces directeurs constituer leurs comités exécutifs comme ils l'entendent.

M. Dupuis.—Je proposerai que la société admette le principe d'accepter en qualité de membres associés les directeurs des sociétés d'horticulture et d'agriculture et des cercles agricoles de la province, sans cotisation, d'ici à cinq ans, et que le bureau des directeurs soit autorisé à rédiger une clause additionnelle à notre constitution, dans ce but.

M. Chapais.—Pour les directeurs des sociétés d'horticulture, c'est très bien, mais si nous admettons tous les directeurs des cercles agricoles et des sociétés d'agriculture—il y en a neuf dans chaque société, et sept cents sociétés—nous devons imprimer notre rapport à plus fort tirage. Il nous en faudrait 6,300.

M. Dupuis.—Si le gouvernement publie le rapport à ses frais cela fera mieux connaître nos travaux.

M. Barnard.—Je propose d'étudier cette question. Le gouvernement donne actuellement une allocation à chaque cercle agricole, allocation qui s'élève en moyenne à \$50. Ces cinquante dollars sont donnés pour l'amélioration de l'agriculture en général et il est indiscutable que la culture des fruits est une des parties les plus importantes de l'agriculture. Si le gouvernement donne cinquante dollars par an à chaque paroisse ou municipalité, pour améliorer l'agriculture, il me semble que un seul de ces cinquante dollars fournirait la somme nécessaire pour ce que propose M. Dupuis. En ce cas, les sociétés auraient payé leur souscription et auraient droit au rapport et à être représentées à notre assemblée générale. Nous serions alors en relation avec chaque paroisse de la province et nous aurions de plus un nouveau revenu d'environ cinq cents dollars, (\$500) ce qui est très important, vu la modicité de notre allocation.

M. Fisher.—Comme ce sont là des questions qui touchent à la modification des règlements de notre société, il serait peut-être à propos de nommer un comité chargé de discuter et rechercher les meilleurs moyens de faire connaître notre société dans la province et adopter les mesures qui peuvent être proposées. La proposition de M. Barnard, exigerait, d'après-moi, un remaniement complet de la loi, d'après laquelle sont formés les cercles agricoles. Si j'ai bien compris, il voudrait forcer chaque cercle à faire partie de notre société.

M. Barnard.—La loi oblige ces cercles et sociétés à recevoir du Conseil d'Agricul-

ture des instructions sont données. L'octroi le mode d'emploi de donné.

M. Fisher.—Nous d'autres choses encore rapport à une autre assemblée composé de MM.

Motion adoptée.

Le prof. Craig.—Je propose que deux résolutions. Pour le comité

Motion adoptée.

Le Prof. Craig.—Je propose que deux résolutions. Pour le comité

Hon Joly de Lotbinière, le

MM. Barnard et Dupuis

Motion amendée et

L'assemblée est s

A 8 hrs 30 l'ouverture de la province sente un très joli coup sont placés au centre d'autres amis de l'œuvre, couvertes de magnifiques une exposition de produits et des variétés peut Tout le monde admire nombre de variétés spéciaux exposants sont : N. Fisk, de la société de particuliers : MM. G. B. Newman, Lachine ; D. l'Islet.

Le président, M. F. Arabka et. Blunt seed variété américaine, et la

ture des instructions relativement à la dépense de la moitié des allocations qui leur sont données. L'octroi étant de cinquante dollars, le Conseil d'Agriculture peut régler le mode d'emploi de vingt-cinq dollars, et nous demandons que un dollar nous soit donné.

M. Fisher.—Nous devrions le demander au conseil d'agriculture, ainsi que d'autres choses encore. Le comité devrait discuter ces différentes questions et faire rapport à une autre assemblée. Je propose que l'on nomme donc un comité de discussion composé de MM. Joly, Chapais, Dunlop, Dr Grignon, Fisher, Shepherd et Craig.

Motion adoptée.

Le prof. Craig.—Nous devrions avoir une exposition de fruits. Ne faudrait-il pas nommer un comité de fruits, chargé de faire rapport à la société, avant qu'elle n'ajourne et un comité chargé de préparer les résolutions que nous devrions adopter. Je propose que deux comités soient nommés, un comité de fruits et un comité de résolutions. Pour le comité de fruits je propose MM. Hamilton Pyke et moi.

Motion adoptée.

Le Prof. Craig.—Je propose que le comité de résolutions soit composé de MM Joly de Lotbinière, le Président, M. Fisher et M. Dauth.

Hon Joly de Lotbinière.—Le comité nommé pour examiner les propositions de MM. Barnard et Dupuis pourrait suffire.

Motion amendée en ce sens, adoptée.

L'assemblée est suspendue.

#### OUVERTURE OFFICIELLE

11 décembre, 1894.

A 8 hrs 30 l'ouverture officielle de l'association pomologique et d'horticulture fruitière de la province de Québec a lieu dans la salle du conseil législatif, qui présente un très joli coup d'œil. Les fauteuils ordinairement occupés par les conseillers sont placés au centre de la salle et sont réservés aux membres de l'association, et autres amis de l'œuvre, la table des greffiers ainsi qu'une autre placée à côté, sont couvertes de magnifiques spécimens de grappes de raisins de l'Association, et forme une exposition de produits qui au point de vue de la couleur, du volume, de la qualité et des variétés peut être difficilement surpassée par tout autre pays du monde. Tout le monde admire et fait des éloges. L'exposition comprend aussi un grand nombre de variétés spécialement cultivées dans la partie est de la province. Les principaux exposants sont : M. Craig, de la ferme expérimentale du Dominion et M. J. N. Fisk, de la société des horticulteurs fruitiers d'Abbotsford ; et parmi les exposants particuliers : MM. G. B. Edwards, de Covey Hill, R. W. Shepherd, jr., Como ; C. P. Newman, Lachine ; D. Pyke, Hudson ; J. C. Chapais, Kamouraska, et Aug. Dupuis, l'Islet.

Le président, M. Fisk, expose de magnifiques spécimens de Welthy, Winter Arabka et Blunt seedlings, ainsi que des Longfield, variété russe, le Pewaukee, variété américaine, et la Roussette dorée.

M. J. C. Chapais : variétés des latitudes froides, produites sous la latitude de Kamouraska, entre autres des Longfield et des Titovka.

M. C. P. Newman, de Lachine ; variétés de Sauvageons, de bonne mine et de bonne qualité.

La ferme expérimentale d'Ottawa expose vingt-cinq variétés, choisies pour leur résistance au climat et leurs qualités ; deux variétés russes d'avenir, la Winter Arabka et la Bombarger ; deux variétés américaines, McMahon White, Gideon et Scott's Winter.

M. R. W. Shepherd, jr. Como : deux beaux spécimens de St-Laurent d'hiver, McIntosh Red et deux sauvageons.

M. G. B. Edwards, de Covey Hill : plusieurs vieilles variétés de meilleure qualité que des autres parties de la province, entre autres de beaux spécimens de Northern Spy, Fallawater, Cabashea, Roussette dorée et Spitzberg.

M. Dupuis, de l'Islet, une des régions les plus septentrionales de la province expose des pommes, qui sous cette latitude sont des pommes d'hiver, alors qu'elles sont des pommes d'été dans d'autres régions, ce qui prouve d'une manière remarquable que le climat n'a pas d'effet sur la conservation des qualités des pommes.

La société des horticulteurs fruitiers d'Abbotsford : vingt variétés de fruits composés de plants d'origine locale et de spécimens de nouvelles variétés russes, très belles, de bonne mine et généralement d'hiver, la Blue Pearmain, et autres variétés connues. Elle expose la Johnson, provenant d'un arbre âgé de quatre-vingts ans de la ferme de feu Chas. Gibb.

Le lieutenant-gouverneur et son aide de camp, le capt. Sheppard, l'hon. H. G. Joly et autres en habit de soirée et un certain nombre de dames prennent place sur les sièges placés de chaque côté de la salle. Les Orateurs et beaucoup de membres des deux chambres, ainsi que trois ministres, MM. Beaubien, Nantel et Pelletier, sont aussi présents. L'hon. H. G. Joly ouvre la séance en exprimant le plaisir que la société et les personnes qui s'intéressent à ses travaux ressentent de l'honneur que leur fait le représentant de la Couronne, en y assistant et de la marque de sympathie qu'il leur donne en consentant à prononcer le discours d'ouverture.

#### DISCOURS DU LIEUTENANT-GOUVERNEUR.

L'hon. M. Chapleau, lieutenant-gouverneur de la province, s'exprime ainsi :

*M. le Président, Messieurs,*

Votre réunion est un grand succès, permettez-moi de commencer par vous en faire mon compliment. C'est un succès qui prouve que votre œuvre est sympathique et populaire, ce qui veut dire qu'elle est utile en même temps qu'agréable.

Ils se trompent grandement ceux qui disent que l'horticulture n'est qu'une fantaisie. Dans tous les cas, c'est une fantaisie qui a bien des fidèles, c'est une fantaisie qui a rondement fait la mode, la mode, cette divinité aux millions d'adorateurs. Si l'horticulture, même celle qui ne s'occupe que de la production des fleurs, si

l'horticulture est une bien la plus inoffensive distractions auxquelles l'accablement du travail c'est la plus saine des la plus satisfaisante, les temps et les moyens de

“ Vous devez faire qu'un à qui je faisais à Québec pour la résis “ n'est guère dans les “ constamment vécu, “ reste, en aurais-je et “ j'avais vu tant de pi “ faire un rocher du m

C'est vous dire qu culture quand il prit p

Cependant, que d floriculteur ! Seulement était viagère, je voudr gon, bien entendu. Con souvenirs de notre hist raison, le nombre de se qui se sont écoulées de

Le printemps derri potager qui l'avoisine, fleurs a précédé celle d semblait sourire du po bien embarrassé de sav ture fruitière et l'abori Autant vaudrait dema précédé, chez l'homme cutons pas. Le beau, l telligence et du cœur h

Nous serons tous d tous les secrets de form premier homme ; et pou la loi du travail, promu essor qui n'aura dit son “ Arbre de la Vie ” que trop hardie dans son im J'ajoute de suite, à

L'horticulture est une marotte, comme certains esprits utilitaires ont pu le dire, c'est bien la plus inoffensive, la moins coûteuse, la plus récréative, la moins fatigante des distractions auxquelles l'esprit ou le tempérament humain demande une diversion à l'accablement du travail ou à l'obsession de l'oisiveté. Pour le travailleur de l'esprit, c'est la plus saine des récréations ; pour le désœuvré, riche surtout, c'est l'occupation la plus satisfaisante, la plus absorbante des distractions. Et j'avoue que si j'avais le temps et les moyens d'avoir une toquade, c'est celle-là que je choisirais.

" Vous devez faire de la botanique en grand à Spencer-Wood " me disait quelqu'un à qui je faisais voir l'admirable propriété que le gouvernement fédéral a donné à Québec pour la résidence de son premier magistrat.—" Ma foi " répondis-je, " ce n'est guère dans les chardons, les orties et l'herbe à la puce de la politique, où j'ai constamment vécu, qu'on apprend à cultiver les bégonias et les orchidées. Du reste, en aurais-je eu le goût, que je me serais donné garde alors d'avoir un jardin ; j'avais vu tant de pierres jetées dans le jardin des autres que j'aurais craint de faire un rocher du mien."

C'est vous dire que l'hôte de Spencer-Wood était moins qu'un novice en horticulture quand il prit possession de ce superbe domaine.

Cependant, que de belles choses il y aurait à y faire pour un arboriculteur et un floriculteur ! Seulement, la durée du bail est un peu courte. Si au moins, la charge était viagère, je voudrais promettre d'en faire un jardin des Hespérides...sans le dragon, bien entendu. Comme sont les choses, c'est à peine si on a le temps d'y étudier les souvenirs de notre histoire, dont ce domaine est peuplé, en comptant, par comparaison, le nombre de semaines qui nous restent à y vivre avec le nombre d'années qui se sont écoulées depuis que ne vivent plus ceux qui ont vécu cette histoire.

Le printemps dernier, en passant de la serre de Spencer-Wood au grand jardin potager qui l'avoisine, je me posais cette question naïve, savoir, si la culture des fleurs a précédé celle des plantes utiles, quand je vis un pommier tout en fleurs qui semblait sourire du point d'interrogation que je m'étais posé. En effet, on serait bien embarrassé de savoir à qui donner la préséance de l'ancienneté entre l'arboriculture fruitière et l'arboriculture d'agrément, la culture maraîchère et la floriculture ? Autant vaudrait demander si le sentiment du beau, la sensation de l'agréable ont précédé, chez l'homme, la sensation du besoin, le sentiment de l'utile ? Ne discutons pas. Le beau, le bien, l'utile et l'agréable sont des produits jumeaux de l'intelligence et du cœur humain. Ces sentiments sont innés chez l'homme.

Nous serons tous d'accord à dire que la floriculture n'a pas encore retrouvé tous les secrets de forme, de coloris, de parfums, que l'Eden avait fait entrevoir au premier homme ; et pour la culture des plantes utiles à l'existence, nous dirons que la loi du travail, promulguée à la sortie du paradis terrestre, lui donna ce jour-là un essor qui n'aura dit son dernier mot, que lorsqu'on aura retrouvé la graine de cet " Arbre de la Vie " que le Créateur jaloux craignit de voir toucher par une main trop hardie dans son imprudence.

J'ajoute de suite, à la gloire des horticulteurs et au crédit de leurs découvertes,

qu'à la vue des progrès étonnants de leurs méthodes, des produits savoureux, délicieux, merveilleux, de leurs efforts, on est forcé d'admettre qu'ils ont, dans une large mesure, reconstitué l'ancien Eden, et l'on s'aperçoit, à leur génie, qu'ils sont bien de la famille de ce "..... dieu tombé qui se souvient des cieux."

Moi qui ne suis un des vôtres que par l'admiration et la grande sympathie que je professe pour vous et votre art, je me sens, je vous l'avoue, tout à fait pris au dépourvu pour vous parler des seules choses qui, ce soir, peuvent vous intéresser. Que faire ? Vous effraierais-je en vous donnant la nomenclature des "légumes-racines," avec ses ignames de Chine, ses raiponces et ses scorsonères, des "légumes-herbacés" avec ses choux-marins, ses brocolis et ses maches potagères, des "légumes-fruits" avec ses sojas et ses courges, et enfin, des "légumes-condiments," avec l'ail, la ciboulette et l'estragon ? Vous parlerais-je des arbres et de leur culture, de leur régénération par la greffe, "la greffe en approche," "la greffe en couronne" ou "la greffe en sifflet" ? ou par le marcottage, "marcottage en archet", "marcottage en cépée", "marcottage chinois" ? Non ; tout cela serait sans doute langage bien simple pour vous, messieurs de la société d'horticulture, mais pour moi, ce serait du grec, et je ne m'y risquerai pas. Je me rappelle avoir été trop à la peine en répondant un jour en latin à de jeunes disciples de Cicéron et de Virgile.—C'est à peine si je me risquerais à vous dire que je connais, dans la classe des plantes annuelles, les balsamines, les capucines, les pétunias, les résédas et les volubilis ; parmi les plantes bisannuelles, les giroflées, les myosotis, et les pensées ; et parmi les plantes bulbeuses, les bégonias, les Dahlias, les narcisses et les tulipes.

J'aimerais mieux, si vous aviez le temps de m'écouter, vous parler de ces éternels chantres de l'amour et de la vie, des roses, ces reines des bois, des prés et des parterres, qui gardent, hautaines, le blason de leur gloire, qui regardent, insouciantes, dans l'étalage troublant de leur beauté et de leur parfum, l'arrivée de leurs jeunes rivales, inscrites d'hier au livre d'or de la royauté des fleurs. Je pourrais peut-être ayant lu quelques pages de Pierre Loti, vous dire si, comme lui, j'admire le chrysanthème, avec sa tête ébouriffée de gamine à la fois soucieuse, effarée et mignonne, suivant qu'elle se coiffe de pourpre ou d'or, de neige ou de feu, d'un flot de dentelles d'un noir sombre ou d'un simple panache flottant mollement sous ses teintes de chair rosée

Mais non, ce n'est pas pour vous dire ces choses que je suis venu à votre réunion ce soir ; ni pour vous dire ce que je sais, ni pour vous laisser voir tout ce que j'ignore en fait d'horticulture. Je suis venu vous encourager de ma présence et de mes paroles, vous remercier de m'avoir invité à cette brillante, à cette intéressante séance, vous féliciter, M. le Président, vous et vos collègues, des travaux que vous avez entrepris, des succès que vous avez remportés, depuis que votre société s'est organisée. Je suis venu vous dire que vous avez droit à mes félicitations et à celles de tout le pays car vous êtes une des vaillantes phalanges de la grande armée des travailleurs de la terre qui marche en ce moment, à la conquête de la richesse et de la gloire pour notre grande et belle province.

C'est un devoir  
comme c'est une su  
quable se produit a  
a ouvert ses entrai  
encore pour en cor  
recueillie, s'est ému  
gié. Assez longtemp  
ses ennemis "un t  
une non-valeur en ag  
qu'elle se soit dit, cet  
"ferons moins de poli  
"moins d'enthousiasm  
"ordonnée.—Nos écol  
"acquièrent, nous allo  
"champs brillants, ma  
"d'éducation au cercel  
"coûte, mais bien celu

Et le mouvement,  
d'une négligence, et le  
ferme et puissant. La  
c'est à peine si on déto  
par le travail qu'on ac

Je ne crois pas r  
l'immense majorité de  
dans l'enseignement a  
produits, et par suite, c  
si intéressante et si no  
s'impose au pasteur qu  
au peuple qui croit et  
la confiance de la grand

Quant à moi, Messi  
mouvement providentie  
pensée généreuse, beau  
moisson qui pousse et gr  
dissements prolongés).

Hon. M. Joly de Lo  
plus familière avec l'ang  
pour expliquer à l'assem  
ceux qui sont exposés su  
fruits des travaux de la  
utile, c'est-à-dire les effor  
et améliorer ceux qui ex

C'est un devoir pour moi de dire, comme c'est un plaisir pour vous d'entendre, comme c'est une surprise pour nos voisins de constater, qu'un phénomène remarquable se produit aujourd'hui dans la province de Québec. On dirait que la terre a ouvert ses entrailles pour montrer les trésors de fécondité qu'elle possède encore pour en combler ses enfants ; on dirait que l'âme de la nation s'est recueillie, s'est émue, s'est soulevée, dans un élan spontané de courage et d'énergie. Assez longtemps, la population de notre province s'était laissée appeler par ses ennemis "un trouble-fête en politique, un anachronisme en éducation, une non-valeur en agriculture." Sans s'arrêter à relever ces calomnies, il semble qu'elle se soit dit, cette vaillante population : "Eh ! bien, nous allons voir ! Nous ferons moins de politique et plus d'affaires, moins de sentiment et plus de besogne, moins d'enthousiasme et plus de calcul, moins de chevalerie et plus de charité bien ordonnée.—Nos écoles sont remplies d'élèves ; les connaissances que nos enfants acquièrent, nous allons les utiliser, plutôt pour le patrimoine paternel que pour les champs brillants, mais trop souvent arides, des professions libérales. De la maison d'éducation au cercle agricole il n'y a qu'un pas, et ce pas là n'est pas le pas qui coûte, mais bien celui qui paie."

Et le mouvement, commencé comme une poussée généreuse de l'âme, après l'aveu d'une négligence, et le ferme propos d'une réforme comprise et acceptée, se continue ferme et puissant. La chicane, la jalotisie, la routine, ont beau secouer leurs grelots ; c'est à peine si on détourne la tête, tellement on est absorbé par l'idée qu'on poursuit, par le travail qu'on accomplit.

Je ne crois pas me tromper en disant qu'aujourd'hui la préoccupation de l'immense majorité de la population est l'évolution, pour ne pas dire la révolution, dans l'enseignement agricole, dans les méthodes d'exploitation du sol et de ses produits, et par suite, dans les conditions économiques de l'existence de cette classe si intéressante et si nombreuse des travailleurs de la terre. Cette préoccupation s'impose au pasteur qui enseigne, au législateur qui conduit, au pouvoir qui dirige, au peuple qui croit et qui attend, avec la conscience de la valeur de son œuvre, avec la confiance de la grandeur de son succès.

Quant à moi, Messieurs, c'est avec une émotion mêlée de respect que je salue ce mouvement providentiel pour notre pays ; mouvement noble comme l'éclosion d'une pensée généreuse, beau comme l'épanouissement des fleurs, consolant comme une moisson qui pousse et grand comme un horizon que l'aurore vient d'ouvrir ! (Applaudissements prolongés).

Hon. M. Joly de Lotbinière.—La majorité des membres de cette société étant plus familière avec l'anglais que le français, on m'a demandé de dire quelques mots pour expliquer à l'assemblée le but de l'association. En voyant des résultats comme ceux qui sont exposés sur cette table, on constate immédiatement, sinon le but, les fruits des travaux de la société. Nous ne voyons cependant pas la partie la plus utile, c'est-à-dire les efforts faits pour encourager la plantation de nouveaux vergers et améliorer ceux qui existent déjà. Notre travail se divise en deux quartiers. La



première consiste à essayer de détruire les ennemis qui, chaque année, profitent de notre négligence et se multiplient si rapidement ; à essayer de rendre à nos arbres fruitiers la fertilité qu'ils avaient avant que nous les eussions laissés dégénérer. Si nous considérons qu'aucune branche de la culture, proportion gardée de l'espace qu'elle occupe, ne rapporte autant de profits que le verger, nous en comprendrons la nécessité. Cependant il arrive souvent—je ne parle pas naturellement de vergers comme ceux qui ont produit les fruits que nous voyons en ce moment—que les propriétaires de vergers négligent ces derniers, et il est étonnant de voir les bons résultats que donnent néanmoins les vergers avec le peu de soins qu'on en prend. Tenant compte de l'étendue de ces petits vergers, ils sont réellement plus profitables qu'aucune autre branche de la culture. C'est pourquoi cette association doit avant tout enseigner à nos populations à protéger et à améliorer leurs arbres fruitiers et à retirer de leurs vergers plus de profits qu'elles n'en obtiennent.

En songeant à tout le bien qu'une société comme celle-ci peut faire, nous pouvons, en toute humilité, éprouver un certain sentiment d'orgueil en nous livrant à de pareils travaux. Lorsque nous nous rappelons le dévouement de celui que nous devons regarder comme notre chef et comme notre maître, même aujourd'hui qu'il nous a quittés—feu Charles Gibb—et qui consacrera sa vie à l'œuvre que nous essayons de continuer, nous ne pouvons ne pas éprouver une noble ambition et un grand désir de marcher sur ses traces. Très peu de gens savent ce que notre pays doit à M. Charles Gibb. Je fis sa connaissance il y a environ seize ans. J'étais alors à la tête du gouvernement de Québec, position que j'occupai pendant très peu de temps—mes amis et moi disons que, dans l'intérêt de la province, ce temps fut un peu plus court qu'il n'aurait dû l'être.—Un des amis de M. Gibb vint me trouver et me dit que ce dernier avait l'intention d'aller en Russie, pour étudier les arbres fruitiers de ce pays, surtout le pommier, et constater quelles variétés pourraient être importées et cultivées ici avec profit. Dès que j'entendis parler de cette mission en Russie, je demandai naturellement, comme chacun le comprendra, où il allait prendre l'argent nécessaire pour faire ce voyage. Je fis observer que nous n'avions pas d'argent à donner pour envoyer un délégué en Russie, parcourir ce pays et en étudier les plantes, bien que—comme tout le monde l'admettra—les résultats dussent être très intéressants et très avantageux. Mais, à mon étonnement, l'ami de M. Gibb me répondit : " Mais M. Gibb ne demande point d'argent." " Quoi ! " repris-je, " il veut aller passer des mois en Russie dans l'intérêt de sa province, et il ne demande pas d'argent au gouvernement ! " Mon interlocuteur répondit de nouveau : " Non, il n'en demande point." Je n'oublierai jamais le profond étonnement que j'éprouvai en apprenant qu'un homme était prêt à traverser l'Atlantique et à aller passer des mois en Russie, dans l'intérêt du public, uniquement par amour pour son pays, et sans demander un sou au gouvernement. M. Gibb fit ce voyage non seulement une fois, mais deux fois. Lorsqu'il m'informa qu'il voulait aller en Russie, la seule faveur qu'il me demanda fut de lui donner des lettres de créance montrant aux autorités de la Russie qu'il jouissait de la confiance du gouvernement et qu'il était envoyé là-

bas en mission publique pour les variétés qui conviennent à ce pays, et il explora de près les pays en Chine et au Japon, afin que les arbres puissent être cultivés avec profit en Egypte, de la même manière qu'en ce lointain pays, comme il est de son devoir. Je lui rendis des services à leur place, et cherir sa mémoire, et pour laquelle il a don-

Je demanderai à nous dire quelques mots admirablement parlé

L'honorable M. Gibb demander de dire quel ainsi, vous avez jeté la suis sûr que quelques avec succès mes idées été très heureux dans pas aussi habilement affaires, je me serais souvenirs d'avoir été ég son dévouement. Je remplissais les fonctions que j'étais premier ministre que la province eut, ce existence comme premier que la province ait été que vous n'en avez con amer, et je me rappelle de l'autre dans la même au désintéressement et pratiques, et dont nous en ce moment devant l remercier de l'honneur réel que vous accomplis cation et du progrès, su ment l'objet d'un réveil Comme l'a dit avec beau industrie de la culture aux riches, mais aussi a



bas en mission publique pour étudier les arbres fruitiers de ce pays et s'enquérir des variétés qui conviendraient le mieux au Canada. Je lui donnai la lettre qu'il demandait, et il explora deux fois ce pays à ses frais. Puis il alla presque à nos antipodes, en Chine et au Japon pour en rapporter—à ses frais encore—les arbres qui pouvaient être cultivés avec profit dans notre province. Comme il s'en revenait, il fut atteint en Egypte, de la maladie qui le conduisit au tombeau. Il mourut seul dans ce lointain pays, comme le soldat qui tombe sur le champ de bataille dans l'accomplissement de son devoir. Ce ne sont pas seulement ceux qui versent leur sang qui rendent des services à leur pays ; et nous devons être fiers d'un homme comme M. Gibb, et chérir sa mémoire, et développer par tous les moyens en notre pouvoir l'œuvre utile pour laquelle il a donné sa vie. (Applaudissements.)

Je demanderai à Son Honneur le lieutenant-gouverneur d'avoir l'obligeance de nous dire quelques mots dans une autre langue que celle dans laquelle il a déjà si admirablement parlé.

L'honorable M. Chapleau.—Vous êtes très aimable, M. de Lotbinière, de me demander de dire quelques mots en anglais. Je n'irai pas jusqu'à déclarer qu'en agissant ainsi, vous avez jeté la pomme de discorde dans mes facultés intellectuelles, mais je suis sûr que quelques notes discordantes devront en résulter, car je ne puis coordonner avec succès mes idées en anglais, et je n'y réussis pas toujours en français. Vous avez été très heureux dans vos remarques au sujet de feu M. Gibb, et si vous ne m'aviez pas aussi habilement rappelé que vous aviez été mon prédécesseur au timon des affaires, je me serais figuré que c'était à moi que M. Gibb s'était adressé, car je me souviens d'avoir été également étonné de sa modestie, de son désintéressement et de son dévouement. Je rencontrai M. Gibb pour la première fois à Abbotsford, où je remplissais les fonctions d'avocat dans une cause célèbre, et je le vis plus tard alors que j'étais premier ministre de la province de Québec. C'était peu de temps après que la province eut, comme vous l'avez dit, prématurément tranché le fil de votre existence comme premier ministre. Il se peut, ainsi que vous l'avez laissé entendre, que la province ait été égarée par quelqu'un qui tenait les ciseaux. Mais, de même que vous n'en avez conservé aucun ressentiment, je n'en ai conservé aucun souvenir amer, et je me rappelle toujours avec bonheur le temps où nous siégions en face l'un de l'autre dans la même Chambre. Je suis heureux de pouvoir rendre ici témoignage au désintéressement et au dévouement que l'on déploie en ce qui concerne les arts pratiques, et dont nous voyons une preuve si admirable dans l'étalage que nous avons en ce moment devant les yeux. Je suis venu ici, Messieurs, simplement pour vous remercier de l'honneur que vous m'avez fait et pour vous dire que j'apprécie le bien réel que vous accomplissez. Je m'intéresse vivement à toutes les branches de l'éducation et du progrès, surtout à cette branche on ne peut plus utile qui est présentement l'objet d'un réveil et reçoit un élan des plus heureux dans toute la province. Comme l'a dit avec beaucoup de raison M. Beaubien, on peut faire en sorte que cette industrie de la culture des fruits bénéficie non seulement aux amis de la science et aux riches, mais aussi aux cultivateurs pauvres, aux propriétaires de sols de qualité

médiocre mais qui peuvent convenir parfaitement à la culture des pommes. Je vous félicite, M. le président et Messieurs, de vos travaux et de votre dévouement à votre pays. (Applaudissements.)

L'honorable M. Joly de Lotbinière au nom de la société, présente ensuite au lieutenant-gouverneur, la magnifique collection de fruits venant d'Abbotsford.

M. Fisher.—Il ne conviendrait pas de nous séparer sans exprimer au lieutenant-gouverneur et au commissaire de l'agriculture nos remerciements pour leur présence et leurs discours dans cette circonstance ; je suis persuadé que leurs paroles élogieuses nous encourageront à continuer notre œuvre. Jusqu'à présent l'association provinciale a fait peu de chose. Des efforts isolés ont été tentés par toute la province dans la culture des fruits, et l'objet de cette société est d'harmoniser ces efforts isolés et de les concentrer afin d'assurer par ce moyen des progrès plus considérables que ceux accomplis dans le passé. En unissant ainsi les efforts tentés dans différentes parties de la province, nous espérons accomplir beaucoup plus que nous le pourrions par des efforts sans suite et isolés dans divers endroits. Je suis persuadé que cette réunion dans la ville de Québec, capitale de notre province, va donner une grande impulsion à notre œuvre. Je sais que dans les régions les plus reculées de la province, où la culture des fruits a été considérée jusqu'à présent comme très difficile, certains particuliers ont obtenu de grands succès ; et l'un des objets de notre association est de faire connaître ces résultats, afin que d'autres horticulteurs fruitiers puissent bénéficier de leur connaissance de ces expériences et de l'influence de l'exemple. C'est un fait bien connu que la culture des fruits n'est pas seulement une source de profits, mais aussi qu'elle élève l'âme de ceux qui s'y livrent, faisant d'eux non seulement de meilleurs agriculteurs et horticulteurs, mais encore de meilleurs citoyens. Cette association éprouve la plus profonde reconnaissance envers Son Honneur le lieutenant gouverneur et le commissaire de l'agriculture, et je profite de cette occasion pour m'en faire l'interprète avant de nous séparer.

Le professeur Craig.—S'il m'est permis de demander cette faveur, je désire appuyer la proposition que M. Fisher vous a soumise en termes si heureux, M. le président ; et cela pour deux raisons. Je désire d'abord exprimer la satisfaction que j'éprouve en assistant à cette magnifique assemblée, à l'occasion de la première réunion annuelle de la Société Pomologique de la province de Québec—et dire que j'apprécie l'honneur que nous a fait le lieutenant gouverneur en assistant à cette assemblée. En deuxième lieu, je désire appuyer sur quelques-unes des remarques que M. Joly de Lotbinière a faites d'une manière si heureuse au sujet des travaux de feu Charles Gibb. J'ai eu l'avantage de connaître très bien M. Gibb. De fait, je lui dois beaucoup pour m'avoir aidé dans ma jeunesse à m'instruire en horticulture. Peut-être ne savez-vous pas tous, mesdames et messieurs, que je représente officiellement la ferme expérimentale d'Ottawa en qualité d'horticulteur. Nous avons entendu rappeler ce qu'a fait M. Gibb pour la province, pour favoriser les intérêts des horticulteurs fruitiers, et je suis heureux de pouvoir dire que nous avons sur cette table, devant nous, la preuve que ses travaux n'ont pas été stériles. Je puis mon-

trer cette pomme que cette pomme n'a grâce à ses efforts, et tôt elle deviendra un travaux. C'est avec

La motion est a

La séance est al

La société se réu

M. Barnard lit le liste d'officiers. Les M. Joly de Lotbinière M. R. W. Shepherd, secrétaire, W. W. Dur

Directeurs.—Dist Knowlton ; No 3, J. M No 5, Auguste Dupuis Barnard ; No 8, M. D.

Le président.—Vo adopté en bloc ou qu'il

M. Fisher.—Je pr

Le président.—Je président.

M. Shepherd.—Je Je n'ambitionne pas cet pourrai en ma qualité homme beaucoup plus ment qu'un canadien fr

La nomination de

Les autres noms so

M. Fisher.—On av voisinage de Montréal. comité chargé d'étudie que cette question devr changements à apporter résolutions.

trer cette pomme l'Arabka—comme une preuve des fruits de ses travaux. Bien que cette pomme n'ait pas été introduite directement par lui au Canada, elle l'a été grâce à ses efforts, et elle y est maintenant cultivée, et je n'ai aucun doute que bientôt elle deviendra une de nos principales variétés et commémorera ainsi ses utiles travaux. C'est avec beaucoup de plaisir que j'appuie la motion de M. Fisher.

La motion est adoptée.

La séance est alors levée jusqu'au lendemain matin.

Québec, 12 décembre 1894.

La société se réunit à 10 heures du matin.

#### ELECTION DES OFFICIERS.

M. Barnard lit le rapport du comité chargé de préparer et de soumettre une liste d'officiers. Les noms suivants sont soumis : président honoraire, Honorable M. Joly de Lotbinière ; vice-président honoraire, J. M. Fisk, Abbotsford ; président, M. R. W. Shepherd, junior, Como ; vice président, M. J. C. Chapais, St Denis ; secrétaire, W. W. Dunlop, Outremont.

Directeurs.—District No 1, G. B. Edwards, Covey Hill ; No 2, S. Fisher, Knowlton ; No 3, J. M. Fisk, Abbotsford ; No 4, Honorable Henri Joly de Lotbinière ; No 5, Auguste Dupuis, L'Islet ; No 6, Dr Grignon, Ste Adèle ; No 7, M. Edward Barnard ; No 8, M. D. Pyke, Hudson ; No 9, M. R. Brodie, St Henri.

Le président.—Vous avez entendu la lecture du rapport. Voulez-vous qu'il soit adopté en bloc ou qu'il y ait vote ?

M. Fisher.—Je propose que les noms soient lus, et mis aux voix séparément.

Le président.—Je sou mets le nom de M. R. W. Shepherd, junior, comme président.

M. Shepherd.—Je suis d'avis qu'un canadien-français devrait être élu président. Je n'ambitionne pas cette position. Je suis parfaitement prêt à faire tout ce que je pourrai en ma qualité de directeur ; mais la présidence devrait être confiée à un homme beaucoup plus capable que moi. Je sais ce qui me manque, et je désire vivement qu'un canadien français soit choisi.

La nomination de M. Shepherd est acceptée unanimement.

Les autres noms sont lus et acceptés.

M. Fisher.—On avait recommandé qu'il y eut un petit comité exécutif dans le voisinage de Montréal. Cela ne pouvait naturellement pas être proposé par le comité chargé d'étudier cette question de la nomination des officiers. Je crois que cette question devrait être renvoyée au comité nommé hier pour discuter les changements à apporter aux règlements et à la constitution—le comité chargé des résolutions.

M. Chapais.—Je propose que les recommandations du comité chargé de soumettre les nominations soient renvoyées au comité nommé pour préparer les résolutions.

M. R. W. Shepherd, le président nouvellement élu, est invité par le président sortant de charge à prendre le fauteuil.

M. Shepherd.—Vous m'avez élevé, Messieurs, à une position pleine de responsabilités, et que je n'ai pas recherchée. Je vais faire de mon mieux pour la remplir convenablement ; je sais qu'elle comporte de grandes responsabilités. Le président de cette Société ne peut rester inactif et voir celle-ci stationnaire. Nous devons progresser, et il faut beaucoup de réflexion et de travail pour maintenir cette association au niveau le plus élevé possible et lui faire accomplir la tâche qui lui est assignée. Je vous ai beaucoup d'obligations, Messieurs, pour m'avoir élevé à ce poste, et j'espère que vous n'aurez pas à constater que vous avez commis une erreur.

M. Hamilton.—Je crois que la Société n'a pas commis d'erreur. Je sais que M. Shepherd est très énergique et très enthousiaste dans tout ce qui se rapporte à notre œuvre. La société a certainement montré qu'elle comprend parfaitement ses intérêts en le choisissant pour son président.

M. J. M. Fisk.—Je suis persuadé que M. Hamilton a exprimé l'opinion unanime des horticulteurs fruitiers. J'approuve assurément de tout cœur ses remarques. Ayant moi-même rempli les fonctions de président, je comprends ce qu'a dit notre nouveau président des devoirs et des responsabilités de sa charge, et je ne crois pas qu'il nous eût été possible de faire un meilleur choix.

#### ASPERSIONS.

M. Dunlop lit le rapport suivant du comité relatif aux aspersions.

Messieurs.—En ma qualité de membre du comité nommé à la réunion de l'hiver dernier pour étudier les résultats des aspersions en vue de prévenir les maladies fongueuses et les ravages des insectes, j'ai l'honneur de soumettre le court rapport suivant de mes expériences personnelles et de l'étude des essais d'autres personnes dans le cours de l'été dernier :—

Afin de protéger mes groseilliers contre le mildew, je les ai aspergés à deux reprises avec la bouillie Bordelaise, la première fois lorsque j'ai remarqué les premiers indices de la maladie, et la seconde fois une dizaine de jours après. Comme le mildew s'attaque généralement d'abord aux baies les plus près de terre, j'ai constaté qu'il était nécessaire d'asperger complètement les arbustes, d'en relever les branches afin que le liquide vint en contact avec toutes les baies, et pour cela l'ouvrage doit être fait par deux personnes.

Ce traitement a eu un succès complet, les fruits étant très beaux et sans aucune trace de mildew. Pour ne laisser place à aucun doute sur le résultat de ce traitement, j'ai laissé quelques arbustes sans les asperger. Les fruits de ces derniers ont été presque entièrement détruits.

Depuis quelques sujets à être attaqués fait tomber les feuilles volume. Comme c'est le soleil. Des expériences, les arbustes trop gelées, ce qui fait aspergés.

Je n'ai pas eu de pommes, la phalène n'importe, mais je n'ai pas

Cette année j'ai eu un quarteron de pommes qui ne l'avaient pas couvertes d'une couche

Pour ce qui regarde même, mais comme aspergés avec de la bouillie. Dans plusieurs m'a fallu comparer le traitement. Partout une amélioration, bien. Plusieurs vergers de gazon, les arbres étaient fumure, ou n'en recevaient que des arbres qui perdent vigueur nécessaire à cette maladie est de fruits n'en étaient pas acres de superficie et le sol est formé d'une argile, et l'espace de années, recevant comme ont été plantés il y a fait son apparition, je n'en ai pas de dents, mais cette année parfait état. Il a profité à leur propriétaire \$400 ces pommiers, mais à ce moment à l'autre, vu

Depuis quelques années les groseilliers Downing, dont les fruits ne sont pas sujets à être attaqués par le mildew, sont atteints d'une maladie du feuillage qui en fait tomber les feuilles lorsque les fruits sont parvenus à environ la moitié de leur volume. Comme conséquence, les baies cessent de grossir et sont endommagées par le soleil. Des expériences faites pour prévenir cette maladie ont eu un succès complet, les arbustes traités bouillie Bordelaise ayant conservé leur feuillage jusqu'aux gelées, ce qui faisait un contraste frappant avec ceux qui n'avaient pas été aspergés.

Je n'ai pas aussi bien réussi à détruire les insectes nuisibles. La pyrale des pommes, la phalène des bourgeons, etc., sont facilement détruits au moyen d'arsénites, mais je n'ai pas réussi en ce qui concerne le charançon.

Cette année j'ai aspergé quelques arbres avec de la bouillie Bordelaise contenant un quarteron de vert de Paris, dans cinquante gallons de ce mélange, mais je n'ai pu découvrir aucune amélioration dans les arbres ainsi traités, comparés à ceux qui ne l'avaient pas été. Dans plusieurs cas j'ai vu les insectes dévorer des prunes couvertes d'une couche bleue par suite de l'application de ce liquide.

Pour ce qui regarde la tache des pommes, je n'ai pas fait d'expériences moi-même, mais comme un grand nombre de vergers de l'île de Montréal avaient été aspergés avec de la bouillie Bordelaise, j'ai pu constater les résultats de ce traitement. Dans plusieurs cas on n'avait pas laissé d'arbres non aspergés, de sorte qu'il m'a fallu comparer les arbres de ces vergers avec ceux de vergers avoisinants, ou m'en rapporter à l'opinion des propriétaires relativement aux bons résultats du traitement. Partout où l'aspersion avait été faite avec le soin voulu, j'ai constaté une amélioration, bien que nulle part on n'eût complètement éloigné la maladie. Plusieurs vergers de pommes Fameuses de l'île sont plantés dans un sol couvert de gazon, les arbres étant rapprochés et ne recevant dans plusieurs cas qu'une faible fumure, ou n'en recevant aucune. Dans ces circonstances il n'est pas surprenant que des arbres qui produisent des fruits depuis 20 ans ou plus n'aient plus cette vigueur nécessaire à la production de bons fruits et soient atteints de la maladie. Cette maladie est devenue si générale que je n'ai vu qu'un seul verger dont les fruits n'en étaient pas atteints. Ce verger est situé à Outremont; il a environ cinq acres de superficie et renferme surtout des pommiers de la variété appelée Fameuse; le sol est formé d'une épaisse couche de terre riche contenant une bonne proportion d'argile, et l'espace occupé par les arbres a servi de jardin potager depuis plusieurs années, recevant comme engrais 75 à 100 tonnes de fumier par année. Les arbres ont été plantés il y a environ 15 ans, et jusqu'à présent aucune trace de tache n'a fait son apparition, je n'ai pas eu l'occasion d'examiner ce verger les années précédentes, mais cette année je l'ai fait et ai trouvé les fruits ainsi que le feuillage en parfait état. Il a produit un grand nombre de barils de pommes, qui ont rapporté à leur propriétaire \$4 par baril. Jusqu'à présent il n'a pas été nécessaire d'asperger ces pommiers, mais le champignon peut sans doute y faire son apparition d'un moment à l'autre, vu que les vergers voisins en sont considérablement atteints.

Autant que mes observations m'ont permis d'en juger, il faudra des soins plus grands en fait d'aspersions pour remettre nos vergers dans le bon état où ils étaient autrefois.

M. Fisher.—Je puis ajouter à ce rapport que M Brodie, quelques autres membres du comité et moi avons aussi fait certaines expériences. Malheureusement M. Brodie n'a pu venir ici, et je regrette de ne pouvoir faire le rapport que j'aurais aimé à présenter, j'ai été forcé de m'éloigner du pays au milieu de l'été, et dans la dernière partie de la saison, alors que j'aurais pu le mieux observer les résultats de mes expériences, j'ai été absent pendant plus de deux mois. Mon jardinier avait pris des notes de tout ce qui s'était fait, mais malheureusement il venait de l'Angleterre et voulut retourner dans son pays à l'automne, et je le laissai partir sans qu'il me remit ses notes. Je n'ai donc réellement rien à communiquer, sauf des faits généraux. L'aspersion de mes pommiers et de mes pruniers pendant la dernière saison n'a pas donné de résultats tout à fait aussi satisfaisants que l'an dernier ; j'ai obtenu l'an dernier un succès presque phénoménal. Cette année les opérations ont été faites de la même manière, avec le même soin, et cependant il y a un grand nombre de taches sur mes pommes. Je puis dire que la pyrale des pommes paraît avoir été entièrement détruite. Bien que mes pommes fussent quelque peu tachées, je n'ai guère trouvé une seule pyrale dans toute la récolte. Cela provient de ce que j'ai aspergé les arbres avec du vert de Paris au commencement de la saison. Je les ai aspergés avec du vert de Paris ajouté à la bouillie bordelaise. Mes pommes ne sont pas aussi tachées qu'elles l'étaient avant que j'eusse commencé à les asperger. J'ose dire—je ne parle que d'une manière générale—que la perte cette année, par suite de taches, n'est pas d'un vingtième ce qu'elle était il y a trois ou quatre ans, avant que j'eusse commencé à asperger mes pommiers. Pour expliquer comment il se fait que je n'ai pas aussi bien réussi cette année que l'an dernier, je ferai remarquer ceci. Durant la période où mes pommiers ont été aspergés, nous avons eu dans ma région plusieurs gros orages, et je sais qu'en diverses occasions la bouillie bordelaise a été enlevée par la pluie moins de vingt-quatre heures après son application sur le feuillage. De plus, pendant cette saison l'atmosphère, dans ma région, a été généralement humide et lourde, et plus propre à favoriser la croissance des champignons que l'été de 1893. Je considère donc que le résultat de mes efforts cette année, bien qu'étant moins satisfaisant qu'il ne l'avait été l'année précédente, l'a cependant été à un très haut degré, eu égard aux conditions dans lesquelles l'expérience a été faite. Naturellement, mon rapport n'est malheureusement pas assez détaillé. Je ne puis donner les dates des aspersion, mais je puis dire que j'ai aspergé mes arbres une fois avant leur bourgeonnement, le printemps ; puis immédiatement après la chute des fleurs je les aspergés avec la bouillie bordelaise et du vert de Paris. Ensuite je les ai aspergés trois fois avec la bouillie bordelaise à des intervalles de dix à quinze jours. Lors de l'assemblée de cette association tenue à Knowlton pendant l'été, la bouillie bordelaise était visible sur les arbres et les fruits, et l'on exprima la crainte qu'une pareille quantité de cet insecticide sur les fruits ne nuisît à leur vente. Mais avant

la cueillette des pommes, je ne crois pas que pers... aspergées avec cet... se trouvait à cet endr... subséquentes l'enlevé... pommes lorsqu'elles... n'était probablement... aspergé les fruits une... cide que j'avais applic... aspergés cette année... fin de la saison. Il se... n'a point nui à la ven...

Le président.—N... fait. Je regrette beau... les plus actifs et a u... pouvions pas espérer... engagé très fortement.

Le professeur Cra... félicitations du minist... que je suis venu vous... en son nom le vif intér... directeur, le professeu... Les travaux qui se p... étroits avec la provinc... climat est plus semblab... peuvent aussi être culti... d'Ontario, de sorte que... milieu des horticulteur... travaux d'après la mêm... vous. Je suis très heur... du comité relatif aux as... du poids aux argument... satisfaisants, et je vous... faces. L'aspersion des gr... mildew, est très import... dès le commencement d... constaté les premiers inc... ment deux fois avec l... application doit être fait... ouvrir entièrement l'ar... es aspersion. Un autr... ard, c'est que nos verge...

la cueillette des pommes la bouillie bordelaise avait complètement disparu, et je ne crois pas que personne eût pu, en les examinant, s'apercevoir qu'elles avaient été aspergées avec cet insecticide, bien que le 28 août, alors que l'association se trouvait à cet endroit, l'on vit sur les pommes des taches de ce mélange. Les pluies subséquentes l'enlevèrent d'une manière si complète qu'elle ne paraissait pas sur les pommes lorsqu'elles furent cueillies. On me dit alors que, la dernière aspersion n'était probablement pas nécessaire. C'est ce que je ne sais pas. Cette année j'ai aspergé les fruits une fois de plus parce qu'au commencement de la saison l'insecticide que j'avais appliqué avait été entraîné par la pluie. Mes vergers ont donc été aspergés cette année deux fois de plus que l'an dernier, au commencement et vers la fin de la saison. Il se peut que la dernière aspersion ne fût pas nécessaire, mais elle n'a point nui à la vente du fruit.

Le président.—Nous avons entendu la lecture du rapport qui vient de nous être fait. Je regrette beaucoup que M. Brodie ne soit pas ici. C'est un de nos membres les plus actifs et a une grande expérience dans la culture des fruits. Nous ne pouvions pas espérer qu'il viendrait dans les circonstances, bien que nous l'ayons engagé très fortement à être présent. Le rapport peut être discuté maintenant.

Le professeur Craig.—J'ai le plaisir, messieurs, d'être chargé de vous offrir les félicitations du ministre de l'agriculture du Canada. C'est à sa demande spéciale que je suis venu vous voir encore une fois cette année, et je désire vous exprimer en son nom le vif intérêt qu'il porte aux travaux de la société en général. Notre directeur, le professeur Saunders, désire aussi que je vous présente ses félicitations. Les travaux qui se poursuivent à la ferme expérimentale ont des rapports plus étroits avec la province de Québec qu'avec les autres provinces, parce que notre climat est plus semblable au vôtre. Les espèces de fruits dont nous faisons l'essai peuvent aussi être cultivées plus avantageusement dans cette province que dans celle d'Ontario, de sorte que je me sens particulièrement chez moi quand je viens au milieu des horticulteurs fruitiers de la province de Québec. Nous poursuivons nos travaux d'après la même méthode, et nous sommes ici directement en contact avec vous. Je suis très heureux d'avoir ce matin des rapports si corroborants de la part du comité relatif aux aspersion. Cela fortifie considérablement ma position et donnera du poids aux arguments que je pourrai employer. Les rapports du comité sont certes satisfaisants, et je vous demanderai de les considérer soigneusement sous toutes leurs faces. L'aspersion des groseilliers dont vous a parlé M. Dunlop, pour les préserver du mildew, est très importante. Il dit que dans ce cas il n'est pas nécessaire d'asperger dès le commencement de la saison. Je ne commence pas à asperger avant d'avoir constaté les premiers indices de l'apparition de la maladie. J'asperge alors complètement deux fois avec la bouillie bordelaise. M. Dunlop fait remarquer que cette application doit être faite avec un très grand soin. Il faut relever les branches et ouvrir entièrement l'arbuste de cet insecticide. Cette précaution s'applique à toutes les aspersion. Un autre point sur lequel je désire appuyer et dont je parlerai plus tard, c'est que nos vergers dans cette province sont généralement en mauvais état,

pour ce qui regarde leur fertilité et la manière dont les arbres sont plantés. Dans une foule de cas le sol a produit deux récoltes—une récolte de foin et une récolte de fruits, depuis peut-être vingt à trente ans, et bien que le terrain ait été en premier lieu planté d'arbres dans le but de leur faire produire des fruits, on en a tiré en même temps une autre récolte, qui a épuisé le sol. De cette manière nos arbres ont perdu graduellement leur vigueur et sont devenus dans un état qui permet facilement aux champignons de s'y attaquer. Je ne vous retiendrai pas davantage en faisant des remarques générales. Je vais prendre les résultats de quelques expériences faites dans Ontario au cours de l'été dernier. Avant d'entrer dans l'examen de ces expériences, ceci étant peut-être comme je l'espère le point de départ d'un meilleur état de choses pour ce qui regarde les aspersions dans cette province, il serait peut-être bon de donner un aperçu de l'origine et du développement de cette méthode, et ce papier pourra désormais être utile à ceux qui voudront le consulter.

Le professeur Craig montre une carte indiquant les résultats d'expériences faites avec des aspersions :—

OBTEN	
Variétés.	Traitement
A. G. Russet..	Aspergé...
A. G. Russet..	Non aspergé...
Baldwin .....	Aspergé...
Baldwin .....	Non aspergé...
Greening.....	Aspergé...
Greening.....	Non aspergé...
Northern Spy.	Aspergé .....
Northern Spy.	Non aspergé...
Moyenne	} Aspergé .....
Générale.	

Dans ce diagramme  
j'ai aspergé les Golden  
résultats obtenus des  
La Golden Russet  
arbres aspergés, 38 po

## RENDEMENTS MOYENS.

OBTENUS EN ASPERGEANT QUATRE BONNES VARIÉTÉS.

Variétés.	Traitement.	QUALITÉ DES FRUITS.									
		10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
A. G. Russet.	Aspergé .....	1ère Qualité.			2ème Qualité.				3ème Qualité.		
A. G. Russet.	Non aspergé	1ère Qualité.			2ème Qualité.				3ème Qualité.		
Baldwin .....	Aspergé .....	1ère Qualité.					2ème Qual.		3ème Qual.		
Baldwin .....	Non aspergé	1ère Qualité.			2ème Qualité.						
Greening .....	Aspergé .....	1ère Qualité.			2ème Qualité.			3ème Qualité.			
Greening .....	Non aspergé	1ère Qualité.	2ème Qualité.		3ème Qualité.						
Northern Spy.	Aspergé .....	1ère Qualité.			2ème Qualité.			3ème Qualité.			
Northern Spy.	Non aspergé	1ère Qualité.	2ème Qualité.		3ème Qualité.						
Moyenne	Aspergé .....	1ère Qualité.			2ème Qualité.			3ème Qualité.			
Générale.	Non aspergé	1ère Qualité.	2ème Qualité.		3ème Qualité.						

Dans ce diagramme figurent la moyenne de toutes les expériences, les cas où j'ai aspergé les Golden Russet, Baldwin, Greening et Northern Spy, ainsi que les résultats obtenus des arbres.

La Golden Russet a donné 38 pour cent, de fruits de premier choix, avec les arbres aspergés, 38 pour cent de seconde qualité et moins de troisième. Les arbres

non aspergés ont donné 17 pour cent de fruits de première qualité, 53 pour cent de seconde qualité et 23 de troisième.

Les Baldwins aspergés ont donné 75 pour cent de première qualité, 20 pour cent de seconde et peu de troisième. Les arbres non aspergés 25 pour cent de première qualité et 75 pour cent de seconde.

Pour les Greenings, les résultats ont été très accentués.

M. Chapais. — Comment expliquez-vous l'absence de troisième qualité de Baldwin.

Le Prof. Craig. — C'est un des caractères de cette variété. Elles atteignent toutes une bonne grosseur et on les classe d'après leur volume. Pour les Greenings, il y a eu à peu près huit pour cent de première qualité et plus de la moitié de troisième.

Quand aux Baldwins, on est étonné du résultat. Les arbres aspergés ont donné deux tiers ou plus de fruits de première qualité et les pommiers non aspergés deux tiers de seconde classe.

La Northern Spy, environ 52 pour cent des fruits des arbres aspergés ont été de première qualité et 36 pour cent de seconde. Les arbres non aspergés 12 pour cent de premier choix.

M. Fisher. — A propos de la préparation du mélange, je conseille de mettre le sulfate de cuivre dans un sac et de le suspendre dans un tonneau d'eau, afin de le faire dissoudre.

M. Fisk. — L'eau doit-elle être chauffée ?

Le Prof. Craig. — Le sulfate se dissout mieux dans l'eau chaude, mais cela n'est pas nécessaire, si on le laisse dans l'eau froide environ deux heures avant de s'en servir.

M. Fisk. — Mais quand on veut l'appliquer immédiatement ?

Le Prof. Craig. — Alors je recommande l'eau chaude. Si vous n'êtes pas sûr de la quantité de chaux à mettre pour une quantité donnée de solution de sulfate de cuivre, vous en emplissez votre gallon et vous ajoutez assez de chaux pour neutraliser la solution de sulfate de cuivre, d'après l'épreuve de la potasse. Procurez-vous pour cinq cents de prussiate de potasse chez un pharmacien et faites dissoudre dans deux ou trois onces d'eau, ou faites en ce qu'on appelle une solution saturée. Puis remplissez d'eau votre baril à moitié, ajoutez la solution de sulfate de cuivre et mettez la chaux, versez ensuite deux ou trois gouttes de ferrocyanure de potassium, et s'il n'y a pas assez de chaux, le liquide tourne au brun, mais si la chaux neutralise le sulfate, il restera de la même couleur. Vous devez ajouter de la chaux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de réaction et que le liquide reste incolore. C'est un moyen très facile de tourner la difficulté. En l'employant, on peut préparer de grandes quantités de sulfate de cuivre et de chaux dans des barils séparés, au commencement de la saison, et s'en servir selon les besoins.

M. Newman. — Faites-vous l'essai après avoir mis la chaux.

Le Prof. Craig. — Oui, avant de réduire avec l'eau. Je crois que l'on doit se servir de la bouillie bordelaise jusqu'à ce que l'on ait trouvé une substance meilleure.

Les travaux de cet  
qu'on s'en est servi  
poires et les pomm  
deux fois avant la f  
gallons d'eau et em  
boutons. Le prem  
Aspergez de nouve  
puis aspergez encor  
fois, ajouter du vert  
jours plus tard, et j  
ment, de toutes les

M. Barnard. — C

Le prof. Craig.

La dose est de une l

employé aussi le ver

M. Newman. —

Le prof. Craig. —  
de l'employer aussi  
pour cela.

M. Shepherd. —  
suffisaient.

Le prof. Craig. —  
cent de fruits véreux

Cette année, je n'ai

la bouillie bordelaise

question a soulevé bi

véreuses à l'époque d

d'arbres de la ferme

bouillie bordelaise e

même temps. La mo

de deux dixièmes de

d'effet seul que quand

un quart de livre par

M. Fisher. — Il

bordelaise que cela, p

Le prof. Craig. —  
pomme est beaucoup

C'est avec le plus

résultats des expérien

beaucoup me voir fair

vince de Québec. Le

leçons pratiques de co

Les travaux de cet été prouvent que les résultats ont été satisfaisants chaque fois qu'on s'en est servi. Je désire attirer de nouveau votre attention que, pour les poires et les pommes; l'aspersion faite de bonne heure est la meilleure. Aspergez deux fois avant la floraison. Mettez une livre de sulfate de cuivre dans vingt-cinq gallons d'eau et employez ce mélange douze ou quinze jours avant l'éclosion des boutons. Le premier mai est généralement l'époque dans la province de Québec. Aspergez de nouveau avec la bouillie bordelaise juste avant l'éclosion des boutons, puis aspergez encore après la floraison et la formation du fruit. Vous pouvez, cette fois, ajouter du vert de Paris. Faites une troisième application douze ou quinze jours plus tard, et je crois que cela suffira pour la saison. La Fameuse est certainement, de toutes les variétés, la plus difficile à traiter avec succès.

M. Barnard. — Combien de vert de Paris ?

Le prof. Craig. — J'ai employé quatre onces de vert de Paris pour un baril d'eau. La dose est de une livre pour deux cents gallons. Pour la quatrième aspersion, j'ai employé aussi le vert de Paris.

M. Newman. — Employez-vous le vert de Paris pour la seconde ?

Le prof. Craig. — Pour les vers des boutons et les maladies des feuilles, il est bon de l'employer aussi à la seconde aspersion. Il faut user de son propre jugement pour cela.

M. Shepherd. — J'ai trouvé que quatre onces de vert de Paris par baril d'eau suffisaient.

Le prof. Craig. — Les expériences de 1892 ont donné une proportion de six pour cent de fruits véreux pour les arbres aspergés avec quatre onces de vert de Paris. Cette année, je n'ai pas fait d'observation de ce genre, mais j'ai étudié l'effet de la bouillie bordelaise sur l'affaiblissement des effets toxiques du vert de Paris. Cette question a soulevé bien des doutes. Certaines personnes ont eu beaucoup de pommes véreuses à l'époque de la cueillette. J'ai fait des essais cette année sur une rangée d'arbres de la ferme expérimentale. J'ai traité un arbre de chaque variété avec la bouillie bordelaise et le vert de Paris, seulement, en faisant les applications en même temps. La moyenne des résultats de huit variétés, n'a accusé qu'une différence de deux dixièmes de un pour cent, entre les deux séries. Le vert de Paris fait autant d'effet seul que quand on l'emploie avec la bouillie bordelaise. Nous avons mis un quart de livre par baril.

M. Fisher. — Il me faut plus de vert de Paris mélangé avec la bouillie bordelaise que cela, pour combattre les "mouches à patates."

Le prof. Craig. — C'est possible pour la mouche à patate, mais la larve du ver à pomme est beaucoup plus délicate et facile à détruire.

C'est avec le plus grand plaisir que j'ai saisi l'occasion de vous présenter les résultats des expériences d'aspersion. Le ministre de l'agriculture, M. Angers, désire beaucoup me voir faire des expériences de ce genre, l'année prochaine, dans la province de Québec. Le travail n'est pas encore ébauché, mais il est évident que des leçons pratiques de ce genre auront leur valeur dans les régions où l'on n'a pas encore

compris les bienfaits de l'aspersion. J'espère qu'à notre prochaine réunion nous aurons les résultats d'expériences faites dans les vergers de la province de Québec. Je suis certain que la société se joindra à nous pour faire connaître le plus possible ces résultats.

M. Barnard.—Nous sommes heureux d'avoir, sous une forme aussi concise, les renseignements précieux que nous a donné, le prof. Craig. Je crois que M. le prof. Craig ferait bien de publier un bulletin de ses observations, pour que le *Journal d'Agriculture* et les autres journaux qui s'intéressent à cette question, puissent le reproduire avant le printemps.

Le prof. Craig.—Je comprends toute la valeur des remarques de M. Barnard et je les ai en quelque sorte prévues. Les horticulteurs délégués au Farmer's Institute d'Ontario, doivent discuter à fond cette question de l'aspersion, pendant les réunions d'hiver, et l'on m'a demandé de préparer pour eux les résultats de mes expériences. C'est avec grand plaisir que je donnerai les mêmes renseignements aux cercles agricoles de la province de Québec.

M. Fisk.—Quant aux deux premières aspersions, qui nous prouve qu'elles sont nécessaires avant la formation de la feuille ? Ne pourrait-on pas les faire en hiver ou en automne après la chute des feuilles ? Le froid nuirait-il à ce travail ? Peut-être pourrait-on le faire en automne et obtenir les mêmes résultats.

Le prof. Craig.—Je crois que les aspersions d'automne seraient bonnes, mais relativement seulement, parce que la substance préservatrice doit être dans le terrain au moment où les champignons commencent à pousser. Si on asperge en automne, il est évident que les pluies d'hiver emporteraient une grande partie des substances protectrices, mais en même temps, les aspersions d'automne feraient office de désinfectants et détruiraient certainement beaucoup de spores. Je ne crois pas, cependant, que nous devrions substituer les aspersions d'automne à celles du printemps. La bouillie bordelaise, appliquée au printemps, couvre l'arbre d'une sorte de pellicule sur laquelle les spores du champignon ne peuvent pas germer. Si on l'applique trop tôt elle sera enlevée par les pluies et, par conséquent, restera sans effet.

M. Chapais.—J'espère que l'année prochaine, en faisant ces expériences, M. le prof. Craig n'oubliera pas notre district de Kamouraska, où nous faisons tant d'efforts pour propager la culture des fruits.

M. Newman.—J'ai eu recours aux aspersions cette année et j'ai eu de bons résultats. Quant à la théorie de M. Dunlop, je ne crois pas que la culture ait aucun effet préventif sur la rouille. S'il y en a, ce sera pire dans un verger cultivé que dans un terrain non cultivé, mais il est évident que la culture augmente le rendement et réduira les frais d'aspersion. Pour la question du rendement agitée par le prof. Craig, je dois dire que les aspersions l'ont doublé presque toujours chez moi. J'ai cinq arpents.

M. Shepherd.—Vous parlez du rendement en fruits No 1.

M. Newman.—Le rendement général. Je n'ai pas eu toujours des fruits No 1. J'ai pris cinq arpents à l'extrémité nord-est de mon verger, là où je n'avais jamais

récolté de pommes  
jours petites, tachés  
arbres. J'en ai as  
avec la bouillie bor  
sans aspersion. Su  
verger sur pied, pou  
quatre cents pomm  
fait plus de \$300, al  
tage. Le verger est  
des aspersions, mais  
—au coin nord-est l  
j'ai aspergé quatre r  
rangées aspergées un  
dans un mauvais en  
aspersions puissent t

Le prof. Craig.—

M. Newman.—  
seconde fois. Cela n  
puisque les deux ran  
nettes et étaient bien  
qu'une fois, n'en ont  
été aspergées ou non,  
crois que huit d'ent  
décidé d'asperger l'a

M. Fisk.—Quel e  
que cette maladie s'at  
peut difficilement sup  
dix ou quinze ans, et  
ment par les aspersio  
essentielle pour aider

M. le Président.—

M. Fisk.—Oui, je  
l'usage des aspersions.  
années, les arbres ont  
en aspersions, elles n'o  
qui ont été mieux tenu  
aider aux aspersions p  
il faut avoir. Est-ce l  
Il faut quelque chose e  
est très importante et e  
drais demander au prof

récolté de pommes de quelque qualité que ce soit depuis 1886. Elles étaient toujours petites, tachées et nullement vendables. Il y a environ deux cent cinquante arbres. J'en ai aspergé environ deux cents, deux fois, avant la floraison et après, avec la bouillie bordelaise et du vert de Paris, les deux fois j'ai laissé une rangée sans aspersion. Sur onze rangées, j'en ai aspergé dix. J'ai vendu le produit de ce verger sur pied, pour \$550, sans y toucher. Le reste du verger contenait à peu près quatre cents pommiers de Fameuses, plus gros et plus grands et je ne crois pas avoir fait plus de \$300, alors qu'ils auraient dû me rapporter proportionnellement davantage. Le verger est exposé à l'ouest. Le reste du verger a éprouvé peu d'avantages des aspersions, mais plus on va à l'ouest, meilleure est la qualité—au nord et à l'ouest—au coin nord-est les fruits sont inférieurs de deux tiers. Dans un mauvais endroit, j'ai aspergé quatre rangées : une fois deux rangées et deux fois les deux autres. Les rangées aspergées une fois n'en ont éprouvé aucun effet, et je ne crois pas que dans un mauvais endroit, à moins de température tout à fait favorable, une ou deux aspersions puissent avoir grand effet.

Le prof. Craig.—A quelle époque avez-vous aspergé ?

M. Newman.—J'ai aspergé quatre rangées avant la floraison et deux une seconde fois. Cela m'a prouvé d'une manière évidente que l'aspersion avait du bon, puisque les deux rangées que j'avais aspergées deux fois ont produit des pommes nettes et étaient bien chargées. Les deux autres rangées que je n'avais aspergées qu'une fois, n'en ont rien éprouvé et il était difficile de reconnaître si elles avaient été aspergées ou non. Le résultat a été si concluant que tous mes voisins,—et je crois que huit d'entre eux possèdent ensemble trois cents acres de vergers—ont décidé d'asperger l'année prochaine.

M. Fisk.—Quel effet cela a-t-il sur la maladie des champignons ? Il est admis que cette maladie s'attaque d'abord aux feuilles et tombe ensuite sur les fruits. On peut difficilement supposer avec raison qu'un verger qui a donné des fruits pendant dix ou quinze ans, et a été plus ou moins sujet à la maladie, peut être guéri, seulement par les aspersions. Je crois qu'il faut autre chose aussi. La culture est très essentielle pour aider les aspersions.

M. le Président.—Vous parlez des vergers en décadence ?

M. Fisk.—Oui, je parle des vergers qui ont rapporté dix et quinze ans avant l'usage des aspersions. A Abbotsford où nous avons cette maladie depuis plusieurs années, les arbres ont perdu presque toutes leurs feuilles, et d'après mon expérience en aspersions, elles n'ont pas produit les résultats que l'on constate dans les vergers qui ont été mieux tenus. C'est le manque de culture convenable. Il nous faut pour aider aux aspersions plus d'engrais et la question est de savoir quel genre d'engrais il faut avoir. Est-ce l'engrais de ferme, les phosphates ou les engrais chimiques ? Il faut quelque chose et je crois que la question de culture alliée à celle des aspersions, est très importante et contribue en grande partie au succès des aspersions. Je voudrais demander au professeur Craig ce qu'il recommande en ce cas.

Le prof. Craig.—Il y a beaucoup de force, dans ce que M. Fisk a dit au sujet de l'état défectueux actuel du sol de nos vergers. Le meilleur système à adopter pour ramener nos vergers en bon état, dépend beaucoup du sol et des conditions particulières du verger. En ce qui a trait aux engrais que j'ai employés, j'ai un tableau —je regrette de ne pas l'avoir sous la main—qui donne les quantités relatives des différentes substances qu'exigent les fruits que nous cultivons : la quantité de potasse, d'acide phosphorique, d'azote qu'une tonne de fruits prend au sol. Pour les pommes, ce tableau démontre que les principales substances prises au sol, sont surtout la potasse et l'acide phosphorique. D'autre part, en analysant le bois et les feuilles, on trouve une autre substance en très grande quantité, l'azote surtout ; le bois et les feuilles le tirent du sol, mais comme les feuilles retournent plus ou moins au sol chaque année, nous arrivons à croire que les deux principaux éléments nécessaires aux arbres fruitiers, sont la potasse et l'acide phosphorique. Je recommande de labourer et de cultiver les vergers, de semer du fourrage, du trèfle par exemple, une année et de labourer l'année suivante. Cette culture vous donnera l'azote nécessaire pour former un arbre vigoureux, et les cendres de bois et d'os fourniront les deux autres éléments dont j'ai parlé. Si l'on sème du trèfle et qu'on laboure la seconde année on aura probablement assez d'azote pour deux ou trois ans. Mettez de plus cinquante barils de cendres de bois et deux cents livres d'os broyés et le verger aura ce que l'on peut appeler une toilette convenable. On ne peut récolter du foin dans les vergers aussi bien que les fruits ; quand il est impossible de le récolter, on y met des moutons en pâture.

M. Hamilton.—J'approuve ce que M. Newmann a dit, car j'ai vu son verger une ou deux fois. Le point qu'il a soulevé mérite considération. J'ai vu les dix rangées et la qualité des fruits, et j'ai constaté qu'en s'éloignant des vieux vergers, d'un côté, les aspersions avaient produit de meilleurs résultats. Dix rangées sur onze avaient été aspergées. Un peu d'aspersion de la dixième rangée était tombée sur un côté de la onzième rangée et les pommes de cette rangée étaient presque nettes là où des aspersions avaient été faites.

M. Fisher.—Est-ce que le vent soufflait des vergers non aspergés vers le verger aspergé ?

M. Newman.—Oui.

M. Fisher.—Et les spores de la maladie des champignons auraient été entraînées des vergers non aspergés vers le verger aspergé ?

M. Newman.—C'est ma théorie.

M. le Président.—Je puis vous parler de mes essais d'aspersion faits l'année dernière. Chaque arbre a été aspergé deux fois, et la Fameuse, trois fois. Je cultive du trèfle dans mon verger, et il était difficile de marcher dans le trèfle à la troisième aspersion. Pour la Fameuse, le résultat a été très marqué. Fameuse, No. 1 moyenné 50 pour cent, No. 2, 40 pour cent, et No. 3, 10 pour cent. Nous avons acheté plusieurs vergers de Fameuse, dans le comté, et nous calculions de payer à peu près le même prix qu'il y a deux ans, alors que nous avons eu une excellente récolte. Il y a

deux ans, notre Fa  
d'environ 50 pour  
dant une déception  
dans les vergers qu  
au lieu d'obtenir 50  
de Nos 2 et 3. Da  
et 40 pour cent No  
cent No 1 et le res  
soins à la Fameuse  
eu de très bons rés  
arbre sain dans cha  
très apparents dan  
nonce la santé. Les  
attaquées par les in  
affectées. Je suis t  
prochaine. J'ai un  
tionne admirable

M. Hamilton.—  
le trèfle sur la terre

M. le Président  
question de culture  
des fruits du nord

Si j'ai bien com  
vergers où il a fait  
fruits viennent d'a  
aspergés. Ces deux

Le Prof. Craig.  
que celui des arbres

M. Newman.—  
la pourriture des pr

Le Prof. Craig.  
bouillie bordelaise e  
de la pourriture.

intervalles ordinair  
peut être nécessaire  
grands progrès à l'ép

M. Newman.—J

Le Prof. Craig.—

M. Fisk.—Avan  
chargé d'aider le pro  
chaine. Je crois qu  
nous dire sans dout

deux ans, notre Fameuse No 1 a rapporté dans les vergers non aspergés, une moyenne d'environ 50 pour cent, et nous comptons sur la même récolte. Nous avons eu cependant une déception, parce que la maladie du champignon avait beaucoup augmenté, et dans les vergers que nous avions achetés, et qui n'avaient pas été aspergés depuis 1892, au lieu d'obtenir 50 pour cent de No 1, on n'a eu en moyenne que 25 et 75 pour cent de Nos 2 et 3. Dans mes vergers aspergés, la moyenne a été de 50 pour cent No 1 et 40 pour cent No 2. Dans mes vergers non aspergés, on n'a récolté que 25 pour cent No 1 et le reste était de qualité très inférieure. Nous avons apporté plus de soins à la Fameuse parce qu'elle paraissait plus tachée que les autres variétés. J'ai eu de très bons résultats avec la St-Laurent et d'autres variétés. Je laisse un bon arbre sain dans chaque verger sans aspersions. Les bons effets des aspersions sont très apparents dans le feuillage ; le feuillage est excellent, l'écorce est verte et annonce la santé. Les arbres ont rapporté beaucoup parce que les feuilles n'ont pas été attaquées par les insectes, tandis que les feuilles des arbres non aspergés étaient très affectées. Je suis tout à fait en faveur des aspersions et j'en ferai davantage l'année prochaine. J'ai une excellente pompe que j'ai importé des Etats-Unis et qui fonctionne admirablement.

M. Hamilton.—Quant aux engrais ne serait-il pas aussi bon de couper et laisser le trèfle sur la terre que de le labourer ?

M. le Président.—Peut-être ferons-nous bien de remettre à cette après-midi la question de culture des vergers. M. Chapais doit nous lire un travail sur la culture des fruits du nord.

Si j'ai bien compris, M. le professeur Craig, dit dans les rapports concernant les vergers où il a fait des expériences, que soixante-quatorze pour cent de tous les bons fruits viennent d'arbres aspergés et que les mauvais proviennent d'arbres non aspergés. Ces deux catégories avaient-elles le même nombre d'arbres ?

Le Prof. Craig.—Oui et le produit des arbres aspergés a été trois fois plus fort que celui des arbres non aspergés.

M. Newman.—Quel est le moment le plus favorable pour les aspersions contre la pourriture des pruniers ?

Le Prof. Craig.—Aussitôt après la formation du fruit, j'asperge d'abord avec la bouillie bordelaise et le vert de Paris, comme double préservatif du charançon et de la pourriture. Trois aspersions de bouillie bordelaise sont nécessaires avec intervalles ordinaires. Une autre aspersion de carbonate de cuivre ammoniacal peut être nécessaire pendant que le fruit mûrit, parce que la pourriture fait de grands progrès à l'époque de la maturité.

M. Newman.—J'ai des pruniers qui semblent être couverts de suie.

Le Prof. Craig.—Cela est causé par la pourriture dont je parle.

M. Fisk.—Avant de passer à un autre sujet, il serait bon de nommer un comité chargé d'aider le professeur Craig et de travailler avec lui pendant la saison prochaine. Je crois que c'est ce qui se fait dans Ontario. Le professeur Craig pourra nous dire sans doute comment composer ce comité,—de personnes de différentes

parties de la province, ou de membres demeurant dans une partie centrale où ils pourraient facilement se réunir.

Le Prof. Craig.—Il est bon de bien se comprendre. Nous désirons aussi avoir des renseignements venant d'autres sources. Il serait mieux d'avoir une commission composée de personnes demeurant dans la région de la Fameuse, parce que nous voulons faire des expériences sérieuses sur cette variété. Je crois que ce sont surtout les cantons de l'Est et la région de Montréal.

M. Hamilton.—J'appuie cette proposition.

M. le Président.—M. Fisk appuyé par M. Hamilton propose de nommer une commission chargée d'aider M. le prof. Craig dans ses expériences d'aspersion dans la province de Québec, l'an prochain.

M. Fisher.—Je propose d'ajouter un membre du bas du fleuve, M. Chapais ou M. Dupuis, pour faire séparément des expériences d'aspersion. Il serait mauvais de restreindre les expériences à une partie de la province.

#### ENTOMOLOGIE

Le Révd. M. Fyles lit le travail suivant sur les études entomologiques.

### IMPORTANCE DES ÉTUDES ENTOMOLOGIQUES POUR LES CULTIVATEURS ET LES HORTICULTEURS FRUITIERS

RÉVD. THOMAS W. FYLES, F. L. S.

C'est une preuve merveilleuse de la sagesse et de la bonté de Dieu que cette terre, qu'il a donnée aux enfants des hommes, est préparée et disposée de telle manière qu'elle donne à l'homme le moyen d'exercer ses facultés pour subvenir à ses besoins et que l'homme lui-même est constitué de telle sorte que l'emploi de ces facultés lui donne le bien être et les jouissances de la vie.

Cela est si vrai que, bien que l'Écriture dise : "La terre te produira des épines et des ronces, et tu mangeras ton pain à la sueur de ton front," il a été aussi écrit : "Tu mangeras le fruit des travaux de tes mains, oh, heureux es tu et puisses tu l'être à l'avenir."

Dans le règne végétal les matériaux existent en telle abondance et l'homme peut tellement choisir, transplanter et améliorer les plantes qu'ils produisent pour ses besoins et ses goûts, qu'il est porté à faire tous ses efforts et qu'il arrive à reconnaître qu'il est l'humble collaborateur de Dieu; et que son travail l'ennoblit par la pensée.

Et ceci s'applique non seulement à ceux qui vivent du champ, du verger, du jardin ou de la vigne, s'intéressent aux choses de la campagne et aux moissons, mais "le roi lui-même, comme dit le sage, a besoin des champs," et l'on trouve des disciples de Cérès, de Flore et de Pomone, dans les classes dirigeantes aussi bien que

dans la classe ouvrière et les orchidées. Les des plaisirs humains terre, ne désirait rien de Dieu sortis

C'est cet intérêt soient, qui est la ra

La tâche que j'iques pour ceux q

L'entomologie Dieu. Cette armée giste de l'Etat de N empire sur toute la à toute autre perso et amené la famine

D'après les de 10,000,000 d'espèces une idée d'un nomb qu'un seul représen chaque—il faudrait long, 24 pieds de lar éclairée par le haut

Fut-il possible d faible représentation de bataillons. Heure relle de territoire en contre obstacles qui assigné. Ce n'est q reuses, hors de leurs

Le petit papillon dans la moitié du cor épluchures de choux états de l'est, pour av *Ocueriadispar*, de Li *decem-lineata*, Say) lui ont permis de tra répandu comme le fe probablement encore

(1)

{ 2 ( 36 :

dans la classe ouvrière. Les hommes d'état les plus éminents aiment les primeroses et les orchidées. Le grand Lord Bacon disait que l'horticulture était "le plus pur des plaisirs humains" et le sage Hooker, un des pasteurs les plus savants de l'Angleterre, ne désirait rien de mieux qu'une cure de campagne, où il pourrait admirer les dons de Dieu sortis du sein de la terre nourricière.

C'est cet intérêt général que l'on porte aux productions du sol, quelles qu'elles soient, qui est la raison d'être de l'association qui nous a convoqués ici.

La tâche que j'ai à remplir est de démontrer l'importance des études entomologiques pour ceux qui s'intéressent aux produits de la terre.

L'entomologie s'occupe des sauterelles, des chenilles etc., la "grande armée" de Dieu. Cette armée est si grande que—comme l'a écrit le Dr Lintner, l'entomologiste de l'Etat de New-York—"on a dit avec raison que ces insectes ont établi leur empire sur toute la terre et ses habitants. Si petits, si insignifiants qu'ils paraissent à toute autre personne qu'un naturaliste, ils ont ruiné par leur nombre des régions et amené la famine et la peste à leur suite." (Premier rapport, page 2.)

D'après les dernières statistiques (du Dr C. V. Riley, 1892), il y a peut-être 10,000,000 d'espèces différentes d'insectes dans le monde. Il est difficile de se faire une idée d'un nombre aussi grand. Pour montrer toutes ces espèces en ne prenant qu'un seul représentant de chacune d'elles, et un pouce carré, en moyenne pour chaque—il faudrait la superficie des murs de cinquante chambres, de 36 pieds de long, 24 pieds de large et 12 pieds de haut, en supposant que chaque chambre soit éclairée par le haut et qu'il y ait une porte d'entrée et une porte de sortie. (1).

Fut-il possible de réunir des types de toutes les espèces, on n'aura encore qu'une faible représentation de l'armée complète des insectes, car chaque espèce se compose de bataillons. Heureusement que ces hordes sont dispersées.—Chaque division naturelle de territoire en a sa part. Et tel est l'arrangement merveilleux des obstacles et contre obstacles qui réagissent sur eux, que règle générale, chaque espèce a son rôle assigné. Ce n'est que le transport intentionnel ou accidentel des espèces dangereuses, hors de leurs sphères, qui occasionne les désastres.

Le petit papillon de choux (*Pieris rapæ*, Linné) qui en vingt ans s'est propagé dans la moitié du continent de l'Amérique du Nord, a été importé à Québec dans les épluchures de choux des vapeurs. Le nom de M. Thevenot est bien connu dans les états de l'est, pour avoir importé avec intention et laissé s'échapper par hasard, la *Ocueriadispar*, de Linné. La Doriphore à dix lignes (mouche-à-patate (*Dorephora*, *decem-lineata*, Say) aussitôt que les champs de pommes de terre des défricheurs lui ont permis de traverser les prairies. Le *Nematus Erichsonii*, Hartig, qui s'est répandu comme le feu sur nos mélèzes en 1883 et les années suivantes, et qui s'avance probablement encore dans les immensités des territoires de la baie d'Hudson et du

$$(1) \quad \frac{10,000,000}{2 \left( 36 \times 24 \right) \times 12 \times 144} - 2 \left( 8 \times 4 \times 144 \right) = 50 +$$

Labrador, a été croit-on importé avec de jeunes arbres du nord de l'Europe. *L'Icerya purchasi*, Maskell) qui a fait d'immenses ravages dans les orangeries du sud a été probablement importé d'Australie sur l'*Acacia latifolia*.

D'après la liste de Toronto publiée en 1883, il y avait alors huit cent cinquante trois espèces d'insectes connus dans le Dominion.

Un grand nombre de ces insectes sont, cependant, très utiles, surtout les espèces de l'*Hymenoptera Parasitica*, qui détruit les insectes nuisibles.

Sur les 25,000 insectes connus des Etats-Unis, 8,000 seulement sont regardés comme nuisibles.

Il y a quelques années j'ai trouvé un amas de larves de "Nematus" sur un peuplier importé de Russie par M. Charles Gibb. Je les ai emportées chez moi et je les ai soignées jusqu'à ce qu'elles s'enfoncent dans la terre que j'avais placée près d'elles et qu'elles se soient formées en cocons. A l'éclosion, j'ai obtenu, non ce que j'attendais, mais un certain nombre de spécimens d'un nouveau parasite le *Tryphon flavifrons*, Fyles, et la mère Tryphon avait si bien travaillé que pas un seul Nematus n'avait manqué.

L'été dernier, j'ai accompagné plusieurs personnes dans une excursion d'entomologie à Back River. L'un de nous, trouva sous une feuille, environ une vingtaine de jeunes larves de nos Saturniens nuisibles aux arbres fruitiers. Il les emporta, dans l'intention d'avoir des spécimens de cet insecte pour sa collection, mais une mouche ichneumone l'avait précédé et avait déposé un œuf sur chaque larve. L'espérance de mon ami était déçue, mais il obtint une bonne provision de mouches ichneumones.

On se figure généralement qu'un suceron se nourrit dans un autre ver, mais on ignore souvent que ces insectes passent la première partie de leur vie et arrivent à l'état parfait dans les œufs d'autres insectes. Ashmead dans son excellent ouvrage sur les proctotrypides, publié l'année dernière par l'Institut Smithsonian, a donné la description de quarante et un de ces insectes.

Il y a de nombreuses espèces de cléoptères terrestres, de coccinelles, de syrphes, de libellules et autres qui vivent sur d'autres espèces.

Je pose donc en principe qu'il est important d'avoir des connaissances entomologiques pour pouvoir distinguer les insectes bienfaisants des insectes nuisibles.

Dans un mémoire que j'ai eu l'honneur de lire devant la convention des horticulteurs-fruitiers, à Ottawa, j'ai montré le travail important qu'effectuent les humbles abeilles dans la fécondation des fleurs. Ces insectes sont si utiles que quelques espèces en ont été transportées à la Nouvelle Zélande pour y propager leur œuvre bienfaisante.

Mais pendant que la modeste abeille travaille au profit de l'horticulteur-fruitier, d'autres insectes conspirent contre lui, tels que les vers des bourgeons, les vers chancres, etc, et le grand remède contre ces êtres malfaisants est l'aspersion arsenicale. Si l'on attend cependant pour faire ces aspersiones que les fleurs soient ouvertes, les nectares absorbent l'arsenic et, comme l'instinct des abeilles les pousse à fuir les fleurs empoisonnées, le bien que ces insectes pourraient faire devient im-

possible. La première  
après la formation d

En avril, 1890, l

Sec. I.—Nul ne

de toute autre substa  
fruitiers pendant la f

Il est de la plus

Un petit espace

l'arbre en soit complè

Le puceron du

Webster conseille d'a  
d'Ont. p. 90) pour dé

la province de Québe  
novembre ou du prin

mélange de deux gall  
bon remède. On doit

A la fin de l'auto

utiliser son temps à  
Un œil exercé découv

*Orgyia nova*, Fitch, du  
l'*Hyperchiria Io*. de I

cocons de microgastre  
sont ses bons amis.

La destruction de  
ennemi naissant. Les

vert de Paris aussitôt

Un de mes amis—

connut comment le dé  
priété et y avait plant

mais son attente fut tr  
patate" était installée

Les grosselliers et  
aussitôt que les bourge

Les œufs de beau  
eux du *Datana minist*

t ceux du *Edemasia c*  
ite Red-Humps. Les

eux se nourrit audesse

La saperde blanche  
référés sont l'aubépine

l arrive à l'état parf  
n juin que l'horticulte

possible. La première aspersion doit être faite avant la floraison et la seconde après la formation du fruit.

En avril, 1890, la Législature d'Ontario a passé la loi suivante :

Sec. I.—Nul ne pourra se servir de mélange contenant du vert de Paris ou de toute autre substance nuisible aux abeilles, pour asperger ou en arroser les arbres fruitiers pendant la floraison."

Il est de la plus haute importance d'opérer vivement pour combattre les insectes.

Un petit espace couvert d'aphidiens négligé s'élargit, s'élargit jusqu'à ce que l'arbre en soit complètement infesté,—un seul devient légion.

Le puceron du pommier (*Aphis mali*, Fab.) pond en automne et M. F. M. Webster conseille d'asperger les pommiers en hiver (voir 24<sup>e</sup> rapp. de la Soc. Ento. d'Ont. p. 90) pour détruire les œufs. On doit choisir pour cela un temps doux, dans la province de Québec. Mais je crois que l'on peut asperger au commencement de novembre ou du printemps. L'emulsion de kerosine, faite en agitant fortement un mélange de deux gallons de kerosine, et un gallon d'eau de savon, constitue un bon remède. On doit mélanger avec neuf gallons d'eau.—(Lintner, 5<sup>e</sup> rap. p. 161.)

A la fin de l'automne ou dans les beaux jours d'hiver, l'horticulteur fruitier peut utiliser son temps à examiner ses arbres et enlever les œufs des insectes nuisibles. Un œil exercé découvre facilement les œufs du *Clisiocampa Americana*, Harris, du *Orgyia nova*, Fitch, du *O. Leucostigma*, A. & S., et du *mia Promethea*, Drury, de *l'Hyperchiria Io*. de Linné etc. Mais en les enlevant il doit avoir soin de laisser les cocons de microgastre et ceux de *l'Apanteles longicornis*, Provencher, car ces insectes sont ses bons amis.

La destruction de chaque œuf de "mouche à patate" en hiver est celle d'un ennemi naissant. Les pieds de pommes de terre devraient être aspergés avec du vert de Paris aussitôt qu'ils sortent du sol.

Un de mes amis—à l'époque de l'apparition de cet insecte et avant que l'on ne connut comment le détruire,—avait préparé une pièce de terre au centre de sa propriété et y avait planté des pommes de terre, dans l'espoir d'y faire une récolte, mais son attente fut trompée, car—comme il le disait—une misérable "mouche à patate" était installée sur la clôture et attendait l'apparition de la plante.

Les groselliers et les gadelliers devraient être arrosés avec l'Ellebore blanc aussitôt que les bourgeons commencent à s'ouvrir.

Les œufs de beaucoup d'insectes nuisibles sont déposés par plaques, comme ceux du *Datana ministra*, Drury, qui produit les chenilles à cou jaune du pommier et ceux du *Edemasia concinna*, Abbot et Smith, qui produit la chenille de la pomme dite Red-Humps. Les nouveaux éclos de ces œufs apparaissent en juillet, et chacun d'eux se nourrit audessous d'une feuille qu'il détruit facilement.

La saperde blanche *Saperda Candida*, Fab., est une véritable peste. Les arbres préférés sont l'aubépine, l'amélanchyre, mais il n'attaque que trop aussi le pommier. Il arrive à l'état parfait en juin, et pond à la fin de ce mois et en juillet. C'est en juin que l'horticulteur fruitier doit soigner ses jeunes pommiers avec une brosse

et de l'eau de savon doux. Sir Joseph Banks débarrasse ses pommiers des *Eriosoma lanigera*, Hans., en se servant simplement d'une brosse. (Kirby and Spence's Entomology, Lettre VI.)

L'insecte nuisible le plus nouveau dans la province de Québec est le (*Semasia signatana*, Clemens) semasia de l'érable.

Cet insecte roule une partie de la feuille et s'en forme un abri. Il se nourrit sur le dessous de la feuille et se fait une curieuse enveloppe. Quand il est arrivé à sa grosseur il abandonne sa demeure, descend à terre et file un cocon au milieu des feuilles mortes audessous de l'arbre.

Pour s'en débarrasser il faut ratisser les feuilles mortes, les mettre en tas à l'autonne et les brûler.

*L'étude de l'entomologie est donc nécessaire au cultivateur qui veut savoir comment et quand combattre les insectes nuisibles.*

L'étude de l'entomologie rapporte de l'argent. Que de maux et de pertes empêchés par la connaissance des insecticides et leur mode d'emploi ? Cependant le plus fort de l'ouvrage est quelquefois effectué par des amis qui s'attaquent directement aux insectes nuisibles. L'importation de la coccinelle d'Australie, (*Vedalia cardinalis*) a probablement sauvé de la destruction les orangeries de la Californie. Je crois que si le parasite (*diplosis grassator*) qui détruit le phylloxera chez nous, avait été importé en Europe, il aurait sauvé plus d'un vignoble.

M. A. D. Hopkins, de la West Virginia Agricultural Experiment Station, a importé dernièrement dans la Nouvelle Angleterre le *Clerus formicarius*, Linn., et il est persuadé que cet insecte arrêtera la destruction des forêts d'épinette de cette région, qui est attaquée d'une manière si alarmante. La larve du Clérus est l'ennemi naturel des perce-bois et perce-écorce. Elle les recherche et les dévore avec avidité.

Le *Clerus formicarius*, étant une nouvelle importation dans ce continent et comme il est peu connu, il est peut-être utile d'en faire une courte description. L'insecte a environ trois huitième de pouce de longueur. La tête et l'avant de son thorax sont noirs. L'arrière thorax et la base des élytres sont couleur rouge brique. Le reste des élytres est noir barré de deux petites lignes blanches ondulées.

Le nom de Kleros a été donné par Aristote à certaines larves que l'on trouve dans les ruches. Le nom vulgaire de *formicarius* a été donné à cette espèce par Linné à cause de sa forme semblable à celle de la fourmi. (Voir Wood's Insects at Home, p. 138.)

L'Entomologie est nécessaire pour comprendre les habitudes de ces insectes voraces et parasites, et pour les placer là où ils peuvent être utiles à l'homme. A mesure que nos connaissances s'étendent nous pourrons probablement diriger et contrôler des forces que nous connaissons peu maintenant.

*L'étude de l'entomologie est nécessaire aux agriculteurs et aux horticulteurs fruitiers pour leur faire connaître les insectes utiles.*

Les américains—peuple pratique,—connaissent toute l'importance des études entomologiques. Leur département d'entomologie, leur musée national, leurs fermes

expérimentales multiplient leurs rapports et leurs

Nos gouvernements expérimentales, l'entomologie, les cercles agricoles, à ce sujet, prouvent

Le gouvernement a fait feu l'abbé Provencher, M. Saint-Cyr. Cette année du Collège d'Agriculture quinze jours.

Je voudrais voir l'entomologie, et là où elle se fait une perte d'objets de différentes espèces qui augmentent. C'est le monument de l'entomologie qui a été produit. Si l'on a des Hyménoptères de l'entomologie de Provencher.

Il faut espérer que Redpath a fait pour l'entomologie.

Quoique l'on ait

Déjà en 1877, dans le brooke, j'ai demandé l'entomologie et comme moyens d'augmenter

I. Entretiens sur l'entomologie sur des textes de l'entomologie

II. Formation de l'entomologie

III. Lecture sur l'entomologie sur un sujet pris.

Voilà ce que je recommande

On peut trouver l'entomologie " de Gosse, l'entomologie with his collection

On peut trouver l'entomologie dans un ouvrage scolaire et publié par la S. P. Houseman, A. K. C.

Il nous faudrait une entomologie d'Angleterre—vulgarisée

Il nous faudrait une entomologie—écrit dans le genre de

expérimentales multipliées dans l'Union, leurs nombreuses commissions scientifiques, leurs rapports et leurs bulletins en sont autant de preuves.

Nos gouvernants ne veulent pas rester en arrière. L'établissement de fermes expérimentales, l'encouragement donné aux sociétés scientifiques et économiques, les cercles agricoles, etc., l'impression et la distribution des livres bleus se rapportant à ce sujet, prouvent de leur part une politique large et éclairée.

Le gouvernement de Québec a acheté la collection d'histoire naturelle faite par feu l'abbé Provencher et l'a placée en bonnes mains, en la confiant aux soins de M. Saint-Cyr. Cette collection est regardée comme si importante que le prof. Davis du Collège d'Agriculture du Michigan est venu de Lansing pour l'étudier pendant quinze jours.

Je voudrais voir cette collection placée dans un endroit plus accessible du Parlement, et là où elle serait plus protégée contre l'incendie. Car sa destruction serait une perte d'objets difficiles à remplacer promptement. Elle contient des spécimens d'espèces qui augmentent de valeur à mesure que nos connaissances s'étendent. C'est le monument de la vie de travail d'un des meilleurs entomologistes que le pays ait produit. Si l'on veut se faire une idée de ce travail on n'a qu'à prendre la liste des Hyménoptères de l'Amérique du Nord et voir combien d'espèces portent le nom de Provencher.

Il faut espérer qu'un homme généreux fera un jour pour Québec ce que Peter Redpath a fait pour Montréal—construira un musée.

Quoique l'on ait fait cependant, on n'a pas fait assez pour instruire la jeunesse.

Déjà en 1877, dans un travail lu devant la convention des instituteurs, à Sherbrooke, j'ai demandé de "répandre dans les écoles le goût de l'histoire naturelle", et comme moyens d'atteindre ce but, je recommandais :

I. Entretiens sur des sujets de l'histoire naturelle ; leçons-causeries ; improvisations sur des textes du livre : *Book of Nature*.

II. Formation de musées scolaires, bibliothèques et jardins.

III. Lecture sur des leçons de choses, chaque leçon complète et portant sur le sujet pris.

Voilà ce que je recommandais et ce que je recommande encore.

On peut trouver des exemples de leçons d'histoire naturelle dans le "*Canadian Naturalist*" de Gosse, (épuisé, je regrette de le dire) et dans "*Country Walks of a Naturalist with his children*", Groombridge & Sons, Londres.

On peut trouver aussi d'excellents renseignements pour la formation de musées scolaires dans un ouvrage, écrit, je crois par le frère d'un ancien recteur de Québec et publié par la S. P. C. K. : "*The story of our museum*", par le rev. Henry Houseman, A. K. C.

Il nous faudrait au Canada quelqu'un pour faire ce que fait Mlle Omerod, en Angleterre—vulgariser l'ENTOMOLOGIE PRATIQUE.

Il nous faudrait pour nos écoles publiques, un livre sur l'Entomologie Pratique—écrit dans le genre de l'ouvrage si utile : "*Spotton's High School Botany*".

Nous avons grand besoin de cartes murales représentant les insectes utiles les plus importants, les insectes nuisibles aux différentes périodes de leur vie, et donnant quelques courts renseignements sur eux.

Mais il est temps de terminer. Je ne veux ajouter qu'un mot pour finir, c'est que je ne connais pas d'étude plus attrayante que celle de l'entomologie. Elle traite de choses si belles, les mystères de la vie qu'elle nous fait connaître sont si merveilleux qu'ils semblent être des contes de fées ; et, par dessus tout, les révélations qu'elle nous fait du pouvoir, de la puissance et de la bonté de Dieu, élèvent nos pensées vers le ciel.

M. Barnard.—Il serait bon pour notre société de nous procurer les dessins et peintures que le Révd M. Fyles a bien voulu nous montrer pour illustrer sa savante et intéressante conférence. Je proposerai de faire réimprimer ces excellentes peintures et dessins pour la société.

Révd. M. Fyles.—Je profiterai de l'idée, mais je les ferai faire plus petits, de grandeur naturelle. Ce serait en effet une excellente chose de faire publier des séries de cartes des insectes utiles et nuisibles.

M. Fisk.—M. Fyles a parlé de la rouille américaine. Est-ce la même que la rouille de la poire ?

M. Fyles.—Je le crois. C'est un coxus laineux qui se propage d'arbre en arbre.

M. Fisk.—Un arboriculteur prévient sa propagation en lavant les arbres.

M. Fyles.—Oui, c'est un procédé fatigant, mais l'emploi du vert de Paris et l'aspersion faite de bonne heure le fait disparaître.

M. Hamilton.—Le travail de M. Fyles est si important qu'il est impossible d'en parler en peu de mots. Je ne puis dire combien je suis reconnaissant envers M. Fyles à propos de sa conférence si attrayante et si instructive. C'est avec le plus grand plaisir que je propose un vote de remerciements.

M. Fisk.—Je seconde la motion avec beaucoup de plaisir. J'ai rarement entendu lire un travail aussi intéressant et aussi instructif.

M. Fisher.—Je crois que les remarques de M. Fyles au sujet de l'avantage que retirerait cette province de l'étude des insectes utiles et nuisibles ont beaucoup d'à-propos. Il est vraiment fâcheux que cette science n'entre pas dans le programme des études de nos écoles. J'espère que M. Fyles voudra bien un jour écrire lui-même l'ouvrage dont il parle, pour le bien de notre province. Personne ne peut mieux le faire que lui. J'ai commencé moi-même l'étude de cette science et j'ai reconnu le besoin d'un livre qui nous fasse connaître les différents insectes, chenilles, etc. Ce livre serait de la plus grande utilité.

Rév. M. Fyles.—Je vous remercie beaucoup, M. le Président et messieurs, du bon accueil que vous avez fait à mon travail. Je vous suis très reconnaissant de l'attention que vous avez prêtée à sa lecture.

*Monsieur le Président*

Mon but, en mettant de l'est de la province pour faire progresser Je sais que quelques-uns d'entre vous, passés mais pendant toutes les récoltes dans notre région pour un grand nombre de cultivateurs de fruits. telle qu'elle se produit dans la ville de Québec, et par

*Description.*—On a du fruit est moyenne. côtes, d'un jaune légèrement très légères du côté du sandre et légèrement goût. L'arbre est compact très vigoureusement climat.

*Remarques.*—Il n'y a transparent sont une se à pandre au loin une su

*Description.*—Fruit florescence. Chair blanche, et d'un goût acide. Très recherché surtout très vigoureusement entre les arbres à port étendu Duchesse. Il mûrit so

*Remarques.*—Le fruit commence à produire tar

## NOTES SUR LA CULTURE DES FRUITS AU NORD.

Par M. J. C. Chapais.

*Monsieur le Président et Messieurs,*

Mon but, en mettant devant vous ce court travail, est de donner aux cultivateurs de l'est de la province de Québec une idée de ce qu'ils peuvent faire dès à présent, pour faire progresser cette culture, en les faisant profiter de l'expérience acquise. Je sais que quelques-unes des notes ci-incluses n'offriront rien de nouveau à plusieurs d'entre vous, passés maîtres dans l'art de la culture des vergers, mais j'ai voulu cependant toutes les réunir ici, afin que ceux qui désirent se livrer à la culture des fruits dans notre région, puissent les lire facilement, sans être obligés de parcourir un grand nombre des rapports antérieurs de nos sociétés d'horticulture et de cultivateurs de fruits. Mes notes sont données dans l'ordre de maturité des fruits, telle qu'elle se produit chez nous, à Saint-Denis de Kamouraska, 90 milles en bas de la ville de Québec, et par 47 degrés et 30 minutes de latitude.

## POMMES CHARLOTTENTHALER.

*Description.*—On appelle par abréviation, cette pomme "Thaler." La grosseur du fruit est moyenne. Le fruit lui-même est rond, plat, présentant quelquefois des côtes, d'un jaune légèrement vert d'un côté et présentant quelques traces de rouge très légères du côté du soleil. Sa chair est blanche, a une texture lâche, est très tendre et légèrement acide; c'est une pomme à dessert, mûrissant du 15 au 25 août. L'arbre est compact et pousse ses branches verticalement sans s'étendre; il croît très vigoureusement, mûrit bien son bois et semble convenir parfaitement au climat.

*Remarques.*—Il n'y a pour moi aucun doute que la *Thaler* et la *Yellow transparent* sont une seule et même variété. Un des caractères de la *Thaler* est de répandre au loin une suave odeur lorsqu'elle est mûre.

## ASTRACHAN ROUGE.

*Description.*—Fruit de grosseur moyenne, cramoisi; recouvert d'une belle floréscence. Chair blanche, assez souvent piquée de rouge, croquante, tendre, ferme, et d'un goût acide fort agréable. C'est un fruit de dessert et excellent pour cuire. Très recherché sur le marché, dans sa saison, à cause de sa couleur. L'arbre croît très vigoureusement, fait beaucoup de bois, qu'il mûrit bien, et tient le milieu entre les arbres à port étalé comme la *Fameuse* et à tête compacte et verticale comme la *Duchesse*. Il mûrit son fruit chez nous du 5 au 15 septembre.

*Remarques.*—Le fruit de cet arbre mûrit très irrégulièrement et l'arbre lui-même commence à produire tard, après être sorti de la pépinière.

## DUCHESSÉ D'OLDENBOURG.

*Description.*—Fruit audessus de la grosseur moyenne, rond, aplati, strié et tacheté de rouge. Sa chair est blanche et juteuse, mais d'un goût acide, un peu aigre. C'est une pomme à cuire et bonne pour le marché, où sa belle couleur la fait toujours rechercher. Elle mûrit chez nous du 15 au 30 septembre, mais est bonne à cueillir pour la vente dès le 1er septembre. L'arbre est très vigoureux, compact à tête droite et se met très jeune à fruit.

*Remarques.*—Le pommier Duchesse est le meilleur des arbres que nous ayons dans notre région, sous le rapport de la rusticité, de la production et du profit.

## ARABKA D'ÉTÉ.

*Description.*—Fruit de grosseur moyenne, un peu oblong de forme et conique, rayé d'un peu de rouge. La chair est blanche, un peu acide. Le fruit mûrit du 20 septembre au 5 octobre. L'arbre est vigoureux, un peu étalé et mûrit très bien son bois. Pour la table, son fruit est de meilleure qualité que celui de la Duchesse.

*Remarques.*—Là où l'on se plaint que la Titovka souffre d'un dépérissement partiel du tronc, on peut la remplacer par l'Arabka d'été.

## TITOVKA.

*Description.*—Le fruit de la Titovka est gros, oblong avec quelques côtes, d'un jaune verdâtre, rayé de rouge du côté du soleil, à chair blanche, tendre, de texture fine, sucrée avec une légère trace d'acidité. Il mûrit au commencement d'octobre. L'arbre pousse ses branches d'une manière compacte et verticale et est très rustique chez nous. Son fruit est excellent pour le dessert.

*Remarques.*—Cet arbre n'a encore donné aucun signe du dépérissement dont il a souffert dans son écorce à Abbotsford, et ailleurs, et je considère son fruit comme l'un de nos plus beaux fruits d'automne, seulement un peu moins gros que l'Alexandre et bien meilleur pour la table.

## ALEXANDRE.

*Description.*—Très gros fruit et de couleur attrayante, rond et un peu aplati de forme. Sa chair a une texture grossière et est trop acide pour être bonne à manger comme dessert. Mais pour la cuisson, elle est excellente et très profitable pour le marché à cause de sa grosseur et de sa belle couleur. Elle se garde longtemps pour une pomme d'automne. L'arbre ne s'étale pas beaucoup et ne devient pas très grand ; il produit de bonne heure, son fruit mûrit au commencement d'octobre.

*Remarques.*—Nulle pomme ne trouve plus facilement d'acheteurs au détail que l'Alexandre, et bien que l'arbre ne donne une bonne récolte que tous les deux ans, c'est un arbre très profitable à planter.

## ANTONOVKA.

*Description.*—Fruit un peu plus gros que la moyenne. Conique, et par côte,

est d'un jaune verdâtre, ferme et jaunâtre, au commencement d'octobre modérée.

*Remarques.*—Avec cette variété.

*Description.*—Il s'agit de la pomologie de la perfection chez nous comme peut en témoigner ces automnes. Ch.

*Remarques.*—La de mars et me semble, table pour les cultivateurs.

*Description.*—Fruit coloré en rouge foncé et brisées, et de taches bigarrées de jaune. La chair d'un goût légèrement acide, vigoureux et produit beaucoup.

*Remarques.*—La fameuse, ce sont les familles de l'hiver.

*Description.*—Fruit verdâtre, presque entièrement au violet du côté du soleil, un peu acide. Il mûrit conique, et mûrit parfaitement.

*Remarques.*—La M. attaquées par la *Fusicl*.

*Description.*—Fruit vert couvert de gris, ruisselle au soleil. Chair verdâtre.

est d'un jaune verdâtre avec un peu de rouge foncé du côté du soleil. La chair est ferme et jaunâtre, acide ; le fruit est bon pour le dessert et la cuisine. Il mûrit au commencement d'octobre. L'arbre est très rustique, un peu étalé et de croissance modérée.

*Remarques.*—Avec l'Arabka d'été et la Titovka, on peut se passer facilement de cette variété.

## FAMEUSE.

*Description.*—Il serait oiseux de décrire en détail cette variété qui est la gloire de la pomologie de la province de Québec. Je me contenterai de dire qu'elle atteint la perfection chez nous et devient d'une grosseur à étonner ceux qui la connaissent, comme peut en témoigner M. Auguste Dupuis, auquel j'en ai montré des échantillons cet automne. Chez nous elle mûrit dans la première quinzaine d'octobre.

*Remarques.*—La Fameuse se conserve en hiver dans notre région jusqu'au mois de mars et me semble, par suite de cette qualité de conservation, devoir être profitable pour les cultivateurs de fruits de l'est de la province.

## WEALTHY.

*Description.*—Fruit de grosseur moyenne, aplati, ou 'rond aplati, jaune pâle, coloré en rouge foncé du côté du soleil, et couvert de l'autre côté de bandes rouges brisées, et de taches bigarrées pâles. Il se présente quelque fois tout rouge et pincillé de jaune. La chair est blanche et quelques fois piquée de rouge, tendre, juteuse, d'un goût légèrement acide et délicieux. L'arbre pousse bien, est rustique, sain, vigoureux et produit beaucoup. Le fruit mûrit en même temps que celui de la Fameuse.

*Remarques.*—La Wealthy se conserve jusqu'en avril chez nous et avec la Fameuse, ce sont les deux meilleures pommes que nous ayons pour le dessert au milieu de l'hiver.

## McINTOSH RED.

*Description.*—Fruit de grosseur au-dessus de la moyenne, rond, aplati, jaune verdâtre, presque entièrement recouvert d'une couleur rouge brillante, tournant jusqu'au violet du côté du soleil. Chair jaunâtre, passablement juteuse, sucrée et un peu acide. Il mûrit chez nous avec la Fameuse. L'arbre est très rustique, à port étalé, et mûrit parfaitement son bois.

*Remarques.*—La McIntosh Red, de même que la Fameuse commencent à être attaquées par la *Fusicladium dentriticum* ou tache noire (*apple scab*) du pommier.

## GOLDEN RUSSET.

*Description.*—Fruit de grosseur moyenne, plutôt petit que gros, rond, à fond vert couvert de gris, rude au toucher, et ayant une légère teinte rougeâtre du côté du soleil. Chair verdâtre, croquante, juteuse, à texture ferme. L'arbre est vigou-

reux, à tête étalée, et n'a pas souffert du froid depuis quatre ans qu'il est planté chez nous. Le fruit tient bien à l'arbre et ne mûrit que vers le 20 octobre.

*Remarques.*—Il est plus juste de dire que ce fruit ne mûrit pas complètement à l'arbre, car il est rare que nous n'ayons pas et, longtemps avant le 20 octobre quelquefois, des menaces de fortes gelées qui nous forcent à le cueillir avant cette date.

#### GRAND MOTHER (BABUCHSKINO.)

*Description.*—Fruit de grosseur moyenne, plat, rond et par côtes, d'un jaune verdâtre, rayé de rouge du côté du soleil, à chair blanche, ferme, croquante, juteuse, à texture serrée. Mûrit vers le milieu d'octobre. L'arbre est assez étalé, vigoureux et fait beaucoup de bois.

*Remarques.*—Ce que j'ai dit plus haut de la Golden Russet quant à la maturité s'applique à cette variété.

#### LONGFIELD.

*Description.*—Fruit de grosseur au-dessous de la moyenne, rond, conique, un peu aplati, jaune pâle avec rouge jaune du côté du soleil, chair blanche, croquante, juteuse, à texture serrée, un peu acide, aromatique, excellent fruit de dessert. L'arbre croît très vite, rapporte très jeune, charge beaucoup, prend beaucoup d'extension et affecte la forme d'un arbre pleureur. Le fruit mûrit vers le 15 octobre.

*Remarques.*—La Longfield, donnée dans tous les catalogues comme fruit d'hiver hâtif, est un fruit de garde de qualité supérieure chez nous. Je l'ai gardé absolument sain jusqu'en juillet.

#### ARABKA D'HIVER.

*Description.*—Fruit beaucoup au-dessus de la moyenne en grosseur, plat conique, vert foncé, et rouge noir, mieux défini en le comparant à la couleur du vin d'Oporto du côté du soleil. Chair blanc verdâtre, très acide à l'automne, devenant moins acide au printemps; très ferme et même dure. L'arbre croît lentement, est très vigoureux; il a perdu trois pouces du bois de l'année précédente, le premier hiver après la plantation, par l'effet du froid. Mais depuis, il n'a pas perdu un pouce de bois. Le fruit mûrit à la fin d'octobre.

*Remarques.*—Si cet arbre tient les promesses qu'il fait espérer, c'est une véritable acquisition comme pomme de garde. L'Arabka est d'une couleur rare et attrayante, recouverte à l'arbre d'une forte efflorescence tendant au violet, d'une bonne grosseur, très dure et par conséquent se transportant bien. Elle devient très agréable à manger au printemps, bien qu'elle soit trop acide pour être aimée à l'automne. Elle cuit admirablement bien. Jamais un fruit ne tombe de l'arbre de lui-même.

#### POMMES DE SIBÉRIE, HYSLOP.

*Description.*—Le fruit est d'une bonne grosseur, d'un rouge cramoisi et couvert d'une belle efflorescence. L'arbre est très vigoureux, produit énormément, et le fru-

tient très fortement. Excellent pour les g-

*Description.*—Fruit croquante, très astringent vergers. Le fruit mûr manger que pendant

*Description.*—Très carmin du côté du soleil 5 au 15 septembre et bon état. L'arbre produit les Sibéries, le seul do-

Les variétés que j'ai mentionnées dans le p-

Charlottenthaler.....  
Astrachan rouge.....  
Duchesse.....  
Arabka d'été.....  
Tetovka.....  
Alexandre.....  
Antonovka.....  
Fameuse.....  
McIntosh Red.....  
Wealthy.....  
Grandmother.....  
Golden Russet.....  
Longfield.....  
Arabka d'hiver.....

Il est impossible de comparer ces variétés, maintenant. La croissance que l'on peut faire un choix entre ce-

Tous croissent très vite, exposé au nord, dans un verger de l'est. Le verger se supporte un froid de 30°. Le grand danger

tient très fortement à l'arbre. Il mûrit en octobre et se garde sain jusqu'en janvier. Excellent pour les gelées. Trop astringent pour le dessert.

## TRASCENDANT.

*Description.*—Fruit passablement gros, jaune, rayé de rouge, à chair juteuse et croquante, très astringente. L'arbre est le plus vigoureux que nous ayons dans nos vergers. Le fruit mûrit du 25 septembre au 10 octobre, et ne se conserve bon à manger que pendant un mois. Il devient ensuite tondreux, insipide.

## WHITNEY.

*Description.*—Très gros fruit pour une pomme de Sibérie, luisant, vert, rayé de carmin du côté du soleil, à chair ferme, juteuse et de saveur agréable. Il mûrit du 5 au 15 septembre et ne se conserve que quelques jours, au plus deux semaines en bon état. L'arbre produit bien, est très rustique, s'étale beaucoup, et c'est de toutes les Sibéries, le seul dont le fruit soit réellement un fruit à dessert.

Les variétés que je viens de décrire sont bonnes à manger chez nous, aux époques mentionnées dans le petit tableau ci-joint :

Charlottenthaler.....	Du 15 août	au 15 septembre.
Astrachan rouge.....	“ 1 septembre	“ 1 octobre.
Duchesse.....	“ 1 septembre	“ 1 décembre.
Arabka d'été.....	“ 15 septembre	“ 15 novembre.
Tetovka.....	“ 1 octobre	“ 1 décembre.
Alexandre.....	“ 1 octobre	“ 1 décembre.
Antonovka.....	“ 1 octobre	“ 1 décembre.
Fameuse.....	“ 1 octobre	“ 15 mars.
McIntosh Red.....	“ 1 octobre	“ 15 mars.
Wealthy.....	“ 10 octobre	“ 1 avril.
Grandmother.....	“ 15 octobre	“ 10 avril.
Golden Russet.....	“ 15 octobre	“ 15 mai.
Longfield.....	“ 10 octobre	“ 15 juin.
Arabka d'hiver.....	“ 15 octobre	“ mois de mai.

Il est impossible de juger quelle sera la valeur commerciale de ces différentes variétés, maintenant. Ce ne sera que lorsque les arbres auront atteint leur pleine croissance que l'on pourra se rendre compte de leur capacité pour la production, et faire un choix entre ceux qui nous seront vraiment profitables.

Tous croissent très bien actuellement dans un terrain sablo-argileux, drainé, et exposé au nord, dans un endroit où soufflent à l'année les vents d'ouest, du nord et de l'est. Le verger se couvre de trois pieds de neige chaque hiver. Les arbres ont supporté un froid de 30° Fahrenheit audessous de zéro dans l'hiver de 1891.

Le grand danger que nous devons éviter, dans notre partie du pays, est la

croissance trop rapide des arbres. Un proverbe écossais dit que " ce n'est pas celle qui s'éprend le plus vite qui fait la meilleure femme ". Il en est de même des arbres fruitiers. Ce ne sont pas ceux qui poussent le plus vite qui rapportent le plus. Il nous faut des arbres qui fassent bien leur bois. M. Charles Gibb m'a donné de très bons conseils sur la manière de faire un verger et ses prédictions se sont toujours réalisées à la lettre.

St Denis de Kamouraska, décembre 1894.

### CULTURE DES FRUITS DANS LE NORD.

Le Dr Grignon, de Ste-Adèle, lit le travail suivant sur ce sujet : —

Je regrette beaucoup de n'avoir pas vu hier sur la table nos fruits du nord. Une excellente raison pour laquelle nous n'avons pas beaucoup de fruits délicats c'est que nous avons négligé leur culture dans le nord. Je puis, cependant, dire que cette culture se propage maintenant. Les expériences faites par des particuliers ont donné des résultats si satisfaisants que personne n'hésite à créer de petits vergers. J'ai préparé quelques notes, mais, je n'ai pu, faute de temps, faire un travail important. J'ai été délégué par la société d'agriculture pour rechercher quelles sont les espèces d'arbres que nous devrions cultiver avec profit dans notre région.

M. le président, permettez-moi de vous transporter vous et vos amis dans le Paradis Terrestre, et d'imiter un peu ces grands prédicateurs ou ces grands orateurs qui ne peuvent prononcer un sermon ou un discours, sans transporter leur auditoire à l'époque du déluge, de la création d'Adam ou de la chute des mauvais anges.

Mais la pomme a joué un si grand rôle dans la chute de nos premiers parents qu'elle vaut la peine qu'on s'occupe de son origine.

Aux yeux de Dieu, ce fruit devait être le plus délicieux, le plus succulent, puisqu'il choisit celui-là préférablement à tout autre pour mieux éprouver la vertu d'obéissance de notre premier père et de notre première mère.

En effet ; c'est bien le fruit le plus apte à mettre en jeu les cinq sens de l'être humain.

Quelles douces émotions n'éprouve-t-on pas à la vue d'un verger en pleine floraison ou chargé de fruits. Le parfum nous enivre, le toucher du fruit nous donne une charmante émotion, la main instinctivement porte ce fruit à la bouche qui se délecte et l'ouïe se trouve aussi flattée quand le propriétaire entend vanter les beautés de son verger et les qualités de ses fruits.

Après avoir prêté l'oreille aux conseils de Satan qui vantait la saveur de ce fruit, Eve jeta la vue dessus, le toucha, et grisée par le parfum qui s'en exhalait, elle le porta instinctivement à la bouche qui s'en régala. Rien d'étonnant qu'Adam en fit autant.—Cela a dû se passer ainsi. Ce fruit, quoique cause de la chute de nos premiers parents, n'en resta pas moins précieux aux yeux de Dieu, car la faute fut condamnée, mais le fruit resta et il continua à occuper une grande place dans l'estime de l'homme.

La pomme peut certainement dans les climats qui ont perdu les fruits délicats et frappaient du contraire.

C'est tellement le cas que j'amène tous les ans à cueillir quelques-unes de ces pommes qu'il mettrait bas les yeux à merveille à prouver son mérite. " Vos pommes sont si bonnes que j'en bourrant ses poches, vous le voyez, mais de ne pas faire avancer la patrie."

Mon goût prononcé en faveur de la fête des arbres est aussi importante que l'importance de la culture des arbres fruitiers. C'est si facile d'acquiescer les choses.

Il y a environ 8 ans que nous célébrons la fête des arbres. Tous les élèves de nos écoles, les escouades de citoyens, les menuisiers, cultivateurs, les hommes de pioche sur l'épaule, en plantent chaque côté de la route.

Aujourd'hui ces arbres nous donnent un air coquet et nous ont fait valoir la valeur de nos propriétés. Nous avons renouvelé 10. Pour un haut degré de confiance, nous suivons les conseils donnés dans la *Fête des arbres*.

Ces succès nous prouvent que les fruitiers, notamment les hommes de pioche, n'eût un succès complet sans les pertes subies, que pas un homme ne bien même on m'offrirait.

Si l'on ne veut pas que les fruitiers, il faut prendre leurs essais. Il faut pointer la forme au climat, 2° un

La pomme peut être cultivée à peu près partout dans le monde entier, mais certainement dans la province de Québec. On rencontre pourtant beaucoup de sceptiques qui ont perdu toute confiance dans la culture du pommier malgré les exemples frappants du contraire qui leur crèvent les yeux.

C'est tellement le cas que je n'ai pas encore réussi à convaincre un compatriote que j'amène tous les ans, depuis 4 ans consécutifs, dans mes vergers, où je lui fais cueillir quelques-unes de mes plus belles pommes. Cette année j'avais plus d'espoir qu'il mettrait bas les armes et qu'il admettrait avec enthousiasme que j'avais réussi à merveille à prouver que le "Nord" de Montréal était propre à la culture du pommier. "Vos pommes sont vraiment belles, et bonnes pardessus le marché, me disait-il en bourrant ses poches, *mais cela ne durera pas.*" Il ne doutait pas du présent, comme vous le voyez, mais de l'avenir. On ne doit pas compter sur de pareilles gens pour faire avancer la patrie dans la voie du progrès.

Mon goût prononcé pour l'arboriculture prit naissance à la lecture de l'importance de la *fête des arbres*, laquelle fête occupe pour moi dans le calendrier, une place aussi importante qu'une fête civile ou religieuse ; je n'avais aucune notion sur la culture des arbres fruitiers et d'ornementation et je n'aurais jamais cru qu'il était aussi facile d'acquérir les connaissances nécessaires dans ce genre de culture.

Il y a environ 8 ans, notre curé le Révérend M. F. X. Sauriol et moi décidâmes de célébrer la fête des arbres aussi solennement qu'une des plus belles fêtes de l'année. Tous les élèves de nos 8 écoles eurent congé, des pavillons furent hissés et l'on vit une escouade de citoyens composée du médecin, du notaire, des marchands, des forgerons menuisiers, cultivateurs, avec le curé en tête, se diriger vers la forêt la hache et la pioche sur l'épaule, en rapporter 300 érables, 100 plaines et 100 ormes, puis les planter chaque côté des rues de notre village.

Aujourd'hui ces arbres font notre orgueil, nous procurent une ombre bienfaisante et donnent un air coquet à notre village et sans compter qu'ils ont augmenté la valeur de nos propriétés d'au moins un tiers. Sur 500 arbres, c'est à peine si nous en avons renouvelé 10. Pourtant pas un seul de nous ne pouvait se vanter de posséder à un haut degré des connaissances sur l'arboriculture. Nous nous étions contentés de suivre les conseils donnés dans une circulaire accompagnant la proclamation du jour de la *Fête des arbres*.

Ces succès nous portèrent à diriger notre attention vers la culture des arbres fruitiers, notamment le pommier. Quelques uns réussirent, mais pas un seul de nous n'eût un succès complet. Cependant le résultat a été tellement satisfaisant, malgré les pertes subies, que pas un de nous ne voudrait se priver des résultats obtenus, quand bien même on m'offrirait de quadrupler le remboursement des déboursés.

Si l'on ne veut pas que les cultivateurs prennent en grippe la culture des arbres fruitiers, il faut prendre les moyens qu'ils subissent le moins d'échecs possible dans leurs essais. Il faut pour cela 1° leur mettre dans les mains un arbre fruitier conforme au climat, 2° un pommier dont les fruits seront en demande sur les marchés

locaux et étrangers, 3° leur donner tous les renseignements possibles pour mener cette culture à bonne fin.

J'ai acheté des pommiers, du Haut-Canada, des Etats-Unis et de la province de Québec, chez 7 pépiniéristes différents. Après ces divers achats, et après en avoir comparé les résultats, je suis arrivé à la conclusion que nous *pouvions trouver ici dans la province de Québec* tout ce dont nous avons besoin, et plus que cela, que les pommiers de nos pépiniéristes sont plus rustiques et conviennent mieux à notre climat que ceux du Haut-Canada ou des Etats-Unis. Je ne puis trop conseiller aux cultivateurs de faire leurs achats d'arbres fruitiers chez les pépiniéristes placés le plus près d'eux possible ; hormis, ce qui est préférable à mon sens, qu'ils voudraient faire venir leurs arbres d'un endroit de la province où le climat est plus rigoureux que l'endroit qu'ils habitent ; car, j'entretiendrai toujours plus d'espérance pour la province de Québec, sur 100 pommiers venant de la Russie que sur 100 pommiers venant de l'Amérique du Sud où la neige et la gelée sont choses inconnues.

Je ne conseillerais pas à un cultivateur de planter des pommiers s'il ignore le nom, l'espèce, et s'ils ne conviennent à son sol.

Je conseillerais aussi à un cultivateur désireux de faire un verger, de faire d'abord une bonne clôture puis de bien préparer le terrain et de ne planter ses arbres qu'à une distance de 28 à 30 pieds. Un de mes vergers contient 150 pommiers plantés en ligne droite à 28 pieds de distance les uns des autres, ce qui me permet de cultiver 9 rangs de patates entre chaque rangée d'arbres, ce qui est indispensable, car la culture sarclée doit être faite durant au moins les 3 premières années qui suivent la plantation des pommiers. Des arbres du pays doivent être plantés à 12 ou 15 pieds de distance autour du verger et surtout du côté Nord ; mais moi je préfère en planter tout autour sur les 4 faces.

Le propriétaire d'un verger doit aussi avoir un plan de son verger, afin qu'il ne rachète pas les arbres qui ne conviennent pas au sol et au climat. Quand j'ai un pommier en souffrance ou qui meurt, vite je cours à mon plan qui me donne le nom et l'espèce de ce pommier ; de même quand j'ai un pommier vigoureux, bon producteur je m'empresse de m'en assurer le nom afin de le recommander à mes amis ou d'en acheter d'autres semblables pour moi. Je me propose de convertir l'an prochain une lisière de terre de 4 pieds de large à même la rangée des arbres en une terrasse élevée de 6 pouces tenue en place par des planches de 7 pouces afin d'y cultiver les petits fruits comme les fraises, les gadelles, les groseilles, les framboises etc., et par ce moyen mes pommiers y gagneront. Je ne suis pas prêt à conseiller aux cultivateurs de se livrer à ce genre de culture sur une grande échelle, et ce, tant qu'on aura pas trouvé les noms et les espèces des pommiers qui conviennent à chaque partie de la province. Que le riche cultivateur en achète tant que cela lui plaira, cela le regarde ; mais le cultivateur pauvre doit nécessairement en acheter, mais avec prudence et en prendre un grand soin après avoir pris toutes les informations possibles auprès des gens d'expérience.

Les cercles agricoles devraient créer dans chaque paroisse une petite pépinière

d'approvisionnement  
pépiniéristes. Le 4  
l'Islet, 800 greffes d  
furent plantées à 10 p  
à 3 pieds de distance  
24 pieds de large sur  
ayant payé qu'un cen

J'en ai sauvé 500  
le verger pour y reste  
l'âge de 3 ou 4 ans nor

Voilà donc un pe  
gagné \$200 en 3 ans.  
qui aura grandi sur m  
ou 6 ans, qui aura été  
à verger fait face au n  
léger, gravoyeux.

Parmi les greffes,  
Golden Russet, les Péc  
les Fameuses, toutes de  
reusement, car je n'aur  
ché local est assez app  
railler que les yeux tou  
Joseph de la Beauce, M  
ure, tout agriculteur  
ment se demander quel  
par le consommateur a

Ce sont les pomme  
l'arriver sur le marché  
la Fameuse. En voici l  
o. Baldwin, 50. Golden  
es avoir ?

Il est important de  
es pépiniéristes, et si ce  
ommiers, il est bien p  
Nouvelle-Ecosse.

Il est bon d'avoir p  
ufs dans le même par  
omage, même au détri  
out à coup, ce sera alors  
agriculteur Las-canadi  
betterave à sucre, la p

d'approvisionnement pour la paroisse en achetant des greffes de nos meilleures pépiniéristes. Le 4 mai 1892 je faisais venir de la pépinière de M. A. Dupuis, de l'Islet, 800 greffes de pommiers et pruniers sur racines de Sibérie. Ces greffes furent plantées à 10 pouces les unes des autres, sur des rangées de 90 pieds de large à 3 pieds de distance les unes des autres, ce qui occupe une superficie de terrain de 24 pieds de large sur 90 pieds de long. Ces greffes ne m'ont coûté que \$12.00 ne les ayant payé qu'un centin et demi la pièce.

J'en ai sauvé 500 qui le printemps prochain pourraient être transportées dans le verger pour y rester définitivement et représenteront une valeur de \$200 puisqu'à l'âge de 3 ou 4 ans nous les payons 40 à 50c.

Voilà donc un petit morceau de terre qui paie bien mon trouble puisqu'il m'a gagné \$200 en 3 ans. Outre cet avantage, j'entreprendrai plus d'espoir sur cette greffe qui aura grandi sur mon terrain, qui sera bien acclimaté, que sur un pommier de 5 ou 6 ans, qui aura été élevé sur un terrain faisant face au sud tandis que mon terrain à verger fait face au nord, sur une terre forte, glaiseuse, tandis que mon terrain est léger, gravoyeux.

Parmi les greffes, qui ont le mieux réussi, j'ai remarqué les Hislop, les Whitney Golden Russet, les Pêches, les Whealty, les Duchess, les Astrakan, les Alexandre et les Fameuses, toutes des pommes d'été en partie malheureusement; je dis malheureusement, car je n'aurais dû ne me procurer que des pommes d'hiver, vu que le marché local est assez approvisionné de pommes d'été. Si le producteur ne doit travailler que les yeux tournés vers le marché comme le disait si bien l'autre jour à St-Joseph de la Beauce, M. G. A. Gigault, notre dévoué député-ministre de l'agriculture, tout agriculteur ou quiconque voudra se créer un verger, devra nécessairement se demander quelles sont les espèces de pommes le plus fortement recherchées par le consommateur anglais.

Ce sont les pommes de la Nouvelle-Ecosse, pommes d'hiver, dures, capables d'arriver sur le marché anglais sans être couvertes de meurtrissures comme y arrive la Fameuse. En voici les noms : 1o. Ben Davis, 2o. Northern Spy, 3o. Canada Red, 4o. Baldwin, 5o. Golden Russet. Nos pépiniéristes ont-ils ces espèces ? Sinon, vont-ils les avoir ?

Il est important de s'en assurer, car la province veut ses intérêts avant ceux de ses pépiniéristes, et si ces derniers ne peuvent fournir à leur clientèle ces espèces de pommiers, il est bien probable que nous nous adresserons à des pépiniéristes de la Nouvelle-Ecosse.

Il est bon d'avoir plusieurs cordes à son arc et il ne faut pas mettre tous ses œufs dans le même panier. A l'heure présente, nous n'entendons parler que de fromage, même au détriment des beurreries. Que cette industrie agricole manque tout à coup, ce sera alors un désastre dans la province de Québec ; tandis que si l'agriculteur Bas-canadien s'applique à cultiver les pommes en vue de l'exportation, betterave à sucre, la production du bacon, (lard fumé), du tabac et des petits

fruits, etc., etc., le désastre sera moins grand si l'une de ces industries agricoles tombe en souffrance.

Les cercles agricoles en s'adressant au Département de l'Agriculture à Québec, auront certainement des brochures traitant de la culture des arbres fruitiers. Qu'on lise ces brochures, séance tenante, qu'on les étudie, qu'on les approfondisse, qu'on les discute, que l'on fasse parler sur ce sujet ceux qui réussissent dans la culture des pommiers, et tout le monde en bénéficiera.

Il me fait peine de ne pouvoir faire figurer dans le tableau des exportateurs de pommes canadiennes les noms des cultivateurs de la vallée d'Ottawa. Mais au moins il me fait plaisir de pouvoir affirmer ici qu'il n'existe plus de doutes dans le Nord sur la possibilité d'exploiter avec profit cette industrie agricole, la culture des arbres fruitiers, notamment le pommier. Plusieurs vergers sont à l'état de naissance et depuis 3 ans il a été vendu plus 5,000 pommiers dans douze paroisses seulement. Et du moment que nous saurons définitivement le nom et l'espèce des pommiers qui conviendront à notre climat et à la demande des consommateurs, nul doute que tous les habitants de cette partie du pays attacheront une grande importance au développement de cette industrie.

En attendant, les colons du nord, tirent un bon profit de la vente d'un petit fruit qui peut paraître passablement insignifiant à celui qui est habitué au commerce des gros fruits. Je veux parler de la framboise ordinaire, notre framboise des champs. En 1893, il a été vendu dans 8 paroisses situées au nord de St-Jérôme pour environ \$60,000 de ce petit fruit. C'est une manne, une récolte faite en partie par la femme et les enfants. Ce commerce a toujours augmenté depuis 15 ans, mais malheureusement cette année il a été presque nul, vu que ce fruit a fait défaut. Je ne puis trop féliciter la société de Pomologie des nobles efforts qu'elle fait pour engager les cultivateurs de cette province à s'appliquer à la culture des fruits qui sera une source de revenus pour toute la province.

Je propose d'insister pour que le président de chaque cercle agricole soit membre de la société de Pomologie afin que chaque cercle ait droit au rapport annuel.

M. le président.—Permettez-moi au nom de la société d'adresser nos remerciements au Dr Grignon, pour son très intéressant travail. Il nous a donné des chiffres qui m'ont certainement surpris. J'espère pouvoir mettre à profit ses conseils au sujet de l'admission dans la société des présidents des cercles agricoles.

M. Barnard.—J'ai parcouru deux ou trois fois les districts dont le Dr Grignon nous a parlé, au nord de St-Jérôme et de Montréal. Le travail de M. Chapais sera très utile dans la région décrite par le Dr Grignon. Les expériences qui ont si bien réussi dans le bas St-Laurent doivent avoir encore plus de succès dans cette région puisqu'elles ont été menées à bien dans des conditions plus difficiles.—

M. le président.—J'aimerais à savoir de M. Chapais et de M. Dupuis quelles sont d'après eux les six meilleures variétés à cultiver dans le nord.

M. Chapais.—La Yellow Transparent est la plus hâtive chez nous. Elle mûrit la première—vers le 15 août et celui qui en aurait beaucoup de boisseaux à vendre

ferait beaucoup d'argent se garde pas. La D... c'est le meilleur pom... leur n'est pas aussi b... vient l'Alexandre, qu... La Fameuse, chez no... pomme d'hiver la plu...

M. le Président.—... est la variété que l'on... partout. Quand à la... est très profitable. I... field, M. Chapais a pr... meilleure.

M. Chapais.—Je... M. le Président.—... donner leur opinion.

M. Fisk.—A Abb... drions. Elle a montr...

M. Dupuis.—La... Elle vaut mieux pour... cause de sa grosseur e... préférera, je crois, qu... Elle est plus vigoureux... Elle est presque aussi... du nord. C'est dans le... l'œuvre de M. Gibb qui... dans le nord que dans...

M. Chapais.—Je su... puisqu'il y a à St-Roch... ans qui n'ont pas souffe...

M. le Président.—... n'est pas protégé par la...

M. Dupuis.—Nous... Greening et les Baldwin...

M. le Président.—...

M. le Président.—J... bonnes variétés. Nous...

Quand on sait qu'il y a... nous pourrions recomm...

Titovka, ne l'ayant culti... rais entendre le professe... robuste. Il a résisté au...

ferait beaucoup d'argent. Mais nous ne pouvons l'envoyer bien loin, car elle ne se garde pas. La Duchesse est notre première pomme d'automne. Je crois que c'est le meilleur pommier de notre région. La Titovka est plus grosse, mais sa couleur n'est pas aussi belle. Certaines personnes aiment les grosses pommes. Puis vient l'Alexandre, qui se garde mieux et peut se vendre plus tard que la Titovka. La Fameuse, chez nous, est tachée, la Wealthy est préférable. La Longfield est notre pomme d'hiver la plus vigoureuse.

M. le Président.—Cette liste est très compréhensible. La Yellow Transparent est la variété que l'on peut vendre le plus tôt. La Duchesse est la plus belle variété, partout. Quand à la Titovka, je la connais peu. Il est évident que l'Alexandre est très profitable. La Wealthy est tardive et très profitable. Quant à la Longfield, M. Chapais a probablement raison en la classant parmi les tardives, c'est notre meilleure.

M. Chapais.—Je parle de notre climat, évidemment.

M. le Président.—M. Fisk et le professeur Craig pourraient peut-être nous donner leur opinion.

M. Fisk.—A Abbotsford, la Titovka n'est pas aussi tardive que nous le voudrions. Elle a montré des tendances à se tacher.

M. Dupuis.—La Titovka ne peut être regardée comme un fruit de table parfait. Elle vaut mieux pour cuire. C'est une très jolie pomme, un fruit qui se vend bien à cause de sa grosseur et de sa bonne mine, mais il y a une variété que M. Shepherd préférera, je crois, quand il la connaîtra mieux, à la Titovka—c'est l'Arabka d'été. Elle est plus vigoureuse que la Titovka et lui est supérieure comme fruit de dessert. Elle est presque aussi grosse et de bon rapport. Elle devient une des bonnes variétés du nord. C'est dans le nord de la province surtout que l'on bénéficie le plus de l'œuvre de M. Gibb qui a importé les variétés russes. Elles réussissent bien mieux dans le nord que dans l'ouest.

M. Chapais.—Je suis surpris de ce que vous dites à propos de la Red Astrachan, puisqu'il y a à St-Roch des Aulnais des pommiers de cette espèce âgés de vingt-cinq ans qui n'ont pas souffert des plus mauvais temps. Je ne l'ai pas mise sur ma liste.

M. le Président.—Il est peu estimé dans les états du Nord-Ouest, parce qu'il n'est pas protégé par la neige, comme chez vous.

M. Dupuis.—Nous avons aussi la protection de la neige pour les Rhode Island Greening et les Baldwin, et cependant ils ne vivent pas chez nous.

M. le Président.—La Red Astrachan est plus vigoureuse.

M. le Président.—Je crois que la Roussette dorée et la McIntosh rouges sont de bonnes variétés. Nous ne pouvons trop les recommander pour l'extrême nord. Quand on sait qu'il y a plus de six variétés très robustes, je ne vois pas pourquoi nous pourrions recommander des variétés moins vigoureuses. Je connais peu la Titovka, ne l'ayant cultivée qu'une ou deux fois, mais si elle ne convient pas, j'aimerais entendre le professeur Craig nous parler de la McMahan. C'est un pommier très robuste. Il a résisté aux expériences les plus dures au Minnesota et dans le Wisconsin.

sin et il est évident qu'il réussirait très bien dans le nord où la neige le protégerait. C'est une pomme magnifique. Si la Titovka ne convient pas, il est facile de la remplacer par la McMahan.

Le Prof. Craig.—Je ne crois pas, d'après les fruits du nord exposés, que beaucoup de variétés que nous ne regardons pas comme assez robustes dans Ontario Est et Québec Ouest réussiraient dans l'est de la province de Québec. Nous devons considérer la question sous tous ses côtés. Le principal défaut que je trouve dans la liste de M. Chapais, c'est qu'elle ne contient pas assez de pommes très colorées. Elles sont presque toutes jaunes ou peu colorées. Elles sont bonnes pour les lieux de production, mais pour l'exportation nous devons cultiver plus de belles pommes qui, à part leur qualité, attirent l'œil par leur bonne mine. Je voudrais inclure dans cette liste des variétés comme la Scott d'hiver, l'Arabka et peut-être la Baldwin Canadienne. Je sais que la Baldwin a plusieurs défauts. A Abbotsford elle est sujette aux coups de soleil, mais dans un sol argileux elle a admirablement réussi en plusieurs endroits.

M. le Président.—L'Association d'Abbotsford ne recommande pas la Baldwin canadienne, mais je l'ai reconnue comme très avantageuse. J'en exporte beaucoup en caisses, ainsi que les McIntosh rouges. A mon avis, la McIntosh rouge est la reine des pommes de la province de Québec. Elle est originaire du comté de Dundas, sur le St-Laurent, et le pommier d'origine a été brûlé il y a un mois seulement, lors de l'incendie de la maison McIntosh. Cet arbre avait quatre vingts ans. Cette variété a été cultivée en grand partout, dans Ontario Est et la province de Québec. Je suis très heureux d'apprendre de M. Chapais qu'elle est robuste. M. Chapais dit qu'elle se tache. C'est possible, il en est ainsi de la Wealthy, mais voici un spécimen pris dans un boisseau de pommes non tachées. Les arbres ont été aspergés, bien entendu. Cette pomme est la plus prisée sur les marchés de Londres. Je les expédie en caisses, et elles se vendent cher à cause de leur couleur, leur beauté et leur qualité. Je regarde la Baldwin canadienne comme l'une des variétés les plus profitables, ainsi que la St-Laurent d'hiver.

Le prof. Craig.—Je ne veux nullement refroidir l'enthousiasme de notre président au sujet de la McIntosh rouge, mais je voudrais vous persuader de plus en plus de la nécessité qu'il y a de se servir du pulvérisateur. Aucune pomme n'est plus exposée à la rouille, elle l'est même plus que la Fameuse.

M. Chapais.—Chez moi, elles en étaient toutes couvertes.

Le prof. Craig.—C'est un fruit de bonne qualité et de bonne mine. L'arbre est aussi vigoureux que celui de la Fameuse.

M. le président.—Dans la liste des variétés convenables aux latitudes du nord, nous avons la Jaune Transparente, la Duchesse, la Titovka, l'Alexandre, la Longfield, la Scott d'hiver et l'Arabka.

M. Fisk.—Il y a encore l'Hibernal, une des plus robustes.

M. le président.—Et la McMahan ?

M. Fisk.—C'est une de nos espèces les plus vigoureuses.

Le prof. Craig.—Nous avons cultivé la McMahan à Ottawa et elle promet de

devenir une très bonne et tous ont résisté. L'arbre a une bonne mine. Les feuilles ne donnent aucun signe de

M. le président.—

Le prof. Craig.—Je voudrais qu'une pomme à faire aussi dans le nord. Le

M. Hamilton.—Je rapporte tôt et beaucoup est un peu trop tendre et droits, M. Chapais ?

M. Chapais.—Oui,

M. Hamilton.—Le

M. le président.—Ici liste des fruits à recom

Le prof. Craig.—Je

M. Dupuis.—Ce qu'il faut Duchesse d'abord, puis la Roussette dorée

M. le président.—M. le rouge pour la région ex

M. Barnard.—Je crois que l'on n'a pas de Montréal et que, par suite, la température du fruit. Les arbres très

M. Chapais.—Les b. région de Montréal. Ce

M. Dupuis.—Je n'ai pas de crois que nous devons prouver comme étant robust

M. le président.—Si on a de la rouge qui ne sont considérés pour les pommiers et la q. expérience pour la liste à

Le prof. Craig.—Je crois qu'on pourrait cultiver dans la région des terres et n'a pas

M. le président.—Je

devenir une très bonne variété. Nous en avons planté une douzaine il y a sept ans et tous ont résisté. L'arbre est remarquablement vigoureux, il pousse très bien et a bonne mine. Les feuilles sont saines et le feuillage est généralement beau, il ne donne aucun signe de rouille jusqu'à présent.

M. le président.—Est-il hâtif ou tardif en hiver.

Le prof. Craig.—Hâtif. Sa qualité n'est pas supérieure. En somme, ce n'est qu'une pomme à faire cuire. Il réussit là où la Wealthy vient bien et peut-être aussi dans le nord. Le fruit est tendre et doit être manié avec soin.

M. Hamilton.—Je crois que la Gédéon est plus robuste que la Duchesse. Elle rapporte tôt et beaucoup, elle est à peu près de la qualité de la McMahon. La Titovka est un peu trop tendre pour être mise en barils. Vos Titovkas poussent-ils bien droits, M. Chapais ?

M. Chapais.—Oui, très droits.

M. Hamilton.—Le pommier droit n'est pas bien robuste.

M. le président.—La question est de savoir s'il faut inclure la Titovka dans la liste des fruits à recommander pour les latitudes nord.

Le prof. Craig.—Je ne le crois pas.

M. Dupuis.—Ce que l'on a planté le plus et avec succès, jusqu'à présent, c'est la Duchesse d'abord, puis le Wealthy, l'Alexandre, la McIntosh rouge, la St-Laurent et enfin la Roussette dorée.

M. le président.—M. Dupuis recommande la Roussette dorée et la McIntosh rouge pour la région extrême nord, cela vous convient-il ?

M. Barnard.—Je crois devoir mentionner un fait qui mérite considération. C'est que l'on n'a pas en été, dans le bas du fleuve, la chaleur que vous avez à Montréal et que, par suite, le bois ne souffre pas autant de la différence de température. La température d'automne peut être un peu plus en retard et meilleure pour le fruit. Les arbres très robustes là-bas ne le sont pas autant ailleurs.

M. Chapais.—Les branches résistent très bien chez nous—mieux que dans la région de Montréal. Cela est dû sans doute à la quantité de neige.

M. Dupuis.—Je n'ai pas grand confiance dans la liste du professeur Craig. Je crois que nous devons prendre les variétés qui ont été essayées et qui sont reconnues comme étant robustes.

M. le président.—Si vous pouvez cultiver la Roussette dorée et la McIntosh rouge qui ne sont considérées que comme demi-robustes, votre climat n'est pas d'abord pour les pommiers et la question est celle-ci : Devons-nous nous guider d'après votre expérience pour la liste à faire pour la région de St-Jérôme ?

Le prof. Craig.—Je crois que M. Dupuis peut cultiver des variétés que l'on ne pourrait cultiver dans la région de St-Jérôme. St-Jérôme est tout à fait dans l'intérieur des terres et n'a pas l'avantage d'un climat humide.

M. le président.—Je recommanderai les Wealthy, Duchess, Longfield et Mc.

Mahon. La société aurait tort de recommander pour les régions du Nord les variétés qui dans le district de Montréal, sont regardées comme demi-résistantes.

M. Dupuis.—Et la Greening ?

M. le président.—Elle ne conviendrait pas du tout, pas plus que l'Espion du Nord, un homme qui planterait 300 Espions du Nord serait peu judicieux.

M. Dupuis.—Nous cultivons l'Espion du Nord, mais les fruits sont un peu plus petits qu'ailleurs, et les arbres ne rapportent que très tard.

M. le président.—Votre climat est différent du nôtre.

M. Chapais.—En été, le maximum est 96° et le minimum, en hiver,—30°. La moyenne est de 65° en été et de—16° en hiver.

M. le président.—Pour l'extrême nord je recommanderai la Yellow Transparent, la Duchesse, la Wealthy, la Scott d'hiver, l'Arabka, l'Hibernal et la McMahon.

Le prof. Craig.—Je crois que c'est la meilleure liste que nous puissions recommander pour le nord.

#### MEILLEURES VARIÉTÉS RECOMMANDÉES POUR LA CONSOMMATION DANS LA FAMILLE.

M. le président.—Il s'agit des variétés qu'il faut recommander au cultivateur de planter pour l'usage de la maison et non pour le commerce. Le but en vue est d'encourager le cultivateur à créer de petits vergers. Supposons un cultivateur demeurant entre Québec et Montréal, quels pommiers lui recommanderons-nous de planter pour former un petit verger ?

M. Dupuis.—Vous ne mentionnez pas la St-Laurent dans votre liste ?

M. le président.—Pas dans la liste du nord. Elle n'est pas assez vigoureuse. Elle est plus rustique que la Fameuse, mais pas autant que la Wealthy et la Duchesse.

M. Dupuis.—La St-Laurent vient bien chez moi.

M. Barnard.—Je crois que le cultivateur de cette province doit planter en général dans un petit verger les mêmes espèces qu'il peut vendre et il se contentera des variétés ordinaires pour commencer. Dans beaucoup d'endroits de la province on paierait très cher les pommes, à cause de leur rareté.

#### ASSOCIATION DES HORTICULTEURS FRUITIERS D'ONTARIO.

M. le président.—Je viens de recevoir le télégramme suivant du secrétaire de l'Association des Horticulteurs fruitiers d'Ontario :

“Salutations fraternelles de la part de l'Association des Horticulteurs fruitiers d'Ontario. Espère assister à votre prochaine réunion. J'écris.

L. WOOLVERTON.”

#### CONTINUATION DE LA DISCUSSION.

Le prof. Craig.—Je ne crois pas nécessaire de recommander maintenant une liste pour la région en question. Dans mon rapport annuel de l'année dernière, j'ai

publié avec tout le s districts une liste apr des variétés dont j'ai donner une liste que à la société autant de sont pas seulement le des meilleurs horticult

M. Fisher.—Je tion de bénéfice que la vent pour la maison n Craig a envoyé cette c sur les fruits les plus p

Le prof. Craig.— mer un verger dans l tranchées qu'elles néce plupart des variétés re d'été et d'automne, je

M. le président.— de la société de se guid est sous presse. La qu

#### QUELLES SONT LES

Je suppose, M. Cra

Le prof. Craig.—C

M. Dupuis.—L'As

l'Alexandre, la McInt

d'été, la Titovka et la l

M. le président.—C

celle de Québec Est.

#### LES SO

La Société Pomolo dernière et déjà elle a Knowlton et à Québec assister et à prendre p ces réunions. Nos conf le résultat de leurs expé incalculable pour nous t

publié avec tout le soin possible et, avec l'aide des horticulteurs des différents districts une liste après avoir parcouru la province. Je ne puis me rappeler les noms des variétés dont j'ai recommandé la culture et je ne crois pas qu'il serait sage de donner une liste que je devrais corriger plus tard. Je serai heureux d'en fournir à la société autant de copies que possible. Les renseignements qu'elle contient ne sont pas seulement le résultat de mes propres observations mais celui de l'expérience des meilleurs horticulteurs de la province.

M. Fisher.—Je crois que cette liste concernait plutôt le marché et la question de bénéfice que la consommation particulière.—Certaines pommes qui se cultivent pour la maison ne rapporteraient pas de profit à la vente. Quand le professeur Craig a envoyé cette circulaire, je crois qu'il a insisté surtout pour attirer l'attention sur les fruits les plus profitables au point de vue de l'argent.

Le prof. Craig.—Le but était surtout de guider le cultivateur qui désirait former un verger dans le but d'exporter les fruits. Les différences ne sont pas si tranchées qu'elles nécessitent deux listes. En d'autres termes, cette liste comprend la plupart des variétés recommandées pour l'usage de la maison. Quant aux fruits d'été et d'automne, je ne crois pas pouvoir modifier les listes.

M. le président.—Peut-être aurez-vous mieux fait de recommander aux membres de la société de se guider sur les dernières listes qui paraîtront dans le rapport qui est sous presse. La question suivante est :

QUELLES SONT LES POMMES D'HIVER, HATIVES ET TARDIVES, RECOMMANDÉES  
POUR LA PROVINCE ?

Je suppose, M. Craig, que votre liste y répond ?

Le prof. Craig.—Oui.

M. Dupuis.—L'Astraka rouge, la Jaune transparente, la Duchesse, la Wealthy, l'Alexandre, la McIntosh rouge, la Scott d'hiver, la McMahon, l'Arabka d'hiver et d'été, la Titovka et la Longfield.—M. Chapais les recommande aussi.

M. le président.—C'est donc la liste que nous adopterons pour votre région et celle de Québec Est.

LES SOCIÉTÉS D'HORTICULTURE DE COMTÉS.

(Par Auguste Dupuis, Comté de l'Islet.)

La Société Pomologique de la province de Québec n'a été fondée que l'année dernière et déjà elle a réuni ses membres pour la troisième fois, à Abbotsford, à Knowlton et à Québec, invitant tous ceux qui s'intéressent à la culture des fruits à assister et à prendre part aux délibérations et aux discussions qui ont lieu dans ces réunions. Nos confrères de la partie Ouest de la province nous feront connaître le résultat de leurs expériences en arboriculture fruitière, ce qui sera d'un avantage incalculable pour nous tous de la partie Est de la province.

En m'invitant à cette assemblée, M. Hamilton, Sec.-Trés., me demandait de préparer un article pour vous débiter aujourd'hui.

Je n'ai pas cru, M. le président, devoir préparer d'écrits au sujet de la bonne culture des fruits parce que je craindrais d'enseigner ce que je ne pratique pas toujours moi-même.

Voici ce qui m'est arrivé, en visitant mon verger avec un ami :

Au 1er *pommier* que nous rencontrons il me dit : Voilà un bel arbre, très vigoureux, pourquoi lui laissez-vous des repoussons au pied et des gourmands sur toutes les branches ?

Au 2ème *pommier*, il dit : En voilà un chargé de fruits ; mais voyez donc comme il a l'écorce racornie, crevassée, les branches sont couvertes de mousses et de lichens.

Au 3ème *pommier* (dans une autre rangée) : il a l'air vieux dit-il ! Il n'a pas de vigueur. Les vers lui rongent le pied, on voit sortir la moulée et des débris des vers à bois par des petits trous à travers l'écorce et tout près de terre.

Au 4ème *pommier* devant lequel mon ami s'arrêta, il dit : Ce n'est pas vous qui avez taillé cet arbre ? Les plaies sont noires, suppurent encore et ne guériront jamais ; les branches ont dû être enlevées en pleine sève de mai et de juin.

Au 5ème *pommier*, il dit : en voilà un vieux (il avait 12 ans) qu'il serait mieux d'arracher, le tronc est noueux, chancreux, galeux, il a des branches desséchées, d'autres éclatées, d'autres taillées à 3 ou 4 pouces du tronc.

Au 6ème *pommier*, qui était renversé faute de tuteur, il ne dit pas un mot, l'arbre renversé parlait par lui-même.

Au 7ème *pommier*. Cet arbre est bien trop chargé de fruits, il souffre, les feuilles jaunissent, il est planté sur une butte de sable avec sous-sol de tuf, les racines ne trouvent pas assez de nourriture et d'humidité pour l'arbre et ses fruits.

Pourquoi, dit mon ami, ne mettez-vous pas une bonne couche de paille sous ce pommier (en juillet) pour conserver la fraîcheur ? Une couche de terre argileuse mélangée au sable serait absolument nécessaire à ce pommier, retiendrait l'humidité, lui conserverait sa fécondité et lui donnerait de la vigueur.

Au 8ème *pommier* devant lequel mon ami s'arrêta, il vit que l'arbre souffrait et que c'était dû à ce qu'il avait été planté à une trop grande profondeur ; mais dit-il dans les terres basses ou d'argile très compacte, il vaut mieux planter à la surface et rapporter de bonne terre pour couvrir les racines.

Je n'offris pas à mon ami d'aller plus loin, il me démontrait ma négligence, je le fis revenir sur ses pas ne voulant pas aller plus loin, la leçon était suffisante pour ce jour là et je m'en souviens tellement qu'apprenant par M. Hamilton que l'Hon. M. Joly présiderait cette assemblée, je me suis bien promis de ne pas avancer en sa présence des théories que j'oubliais de mettre en pratique, ce qu'il avait vu de ses yeux, lors d'une visite qu'il me fit l'honneur de me rendre.

C'est pourquoi j'ai décidé de vous dire un mot des sociétés d'horticulture de comtés qui devraient être plus nombreuses dans cette province. Les sociétés d'horticulture d'Abbotsford et des comtés de Brome, Shefford, Missisquoi et de l'Islet ont

été fondées sur la recueilliés par la Société. Ces sociétés de comté ordinaire à la culture par les réunions des destruction d'insectes de variétés rustiques, l'étranger.

Il est grandement province de Québec et sociétés de comté soie libéralement aux mem désireraient s'affilier à

La lecture de ces cercles agricoles à s'or

S'il y avait eu une le fléau du *Black knot*. Beaupré, d'une valeur de pruniers, car il y a prunier et du cerisier, société a donné des pri la plus grande quantité cèdent. Il y a trois ou comté de l'Islet pour \$

Je vois ici à cette a sans eux il n'aurait pas

L'hon. H. G. Joly E. Barnard, éer., Dir. J

Les regrettés Color

Voici messieurs not l'année dernière avec co progrès qui a eu lieu.

Persuadé que la so les messieurs que j'ai no

La société pomolo cepter comme affiliés le cercles agricoles de cett direction soit autorisé à société pomologique dan

Cette motion a été r

M. Barnard. — Je su rer, mais ce qui est le pl

été fondées sur la recommandation du regretté M. Gibb et par l'influence des rapports publiés par la Société d'horticulture de Montréal qui était alors une société provinciale. Ces sociétés de comté ont donné dans leurs localités respectives une impulsion extraordinaire à la culture des fruits dans cette province, par leurs exhibitions annuelles, par les réunions des membres pour la discussion des sujets importants, tel que la destruction d'insectes nuisibles, par l'introduction et la dissémination d'arbres fruitiers de variétés rustiques, et dont les fruits sont populaires sur les marchés du pays et de l'étranger.

Il est grandement à désirer que les rapports de la société Pomologique de la province de Québec et ceux des sociétés d'horticulture de Québec, de Montréal et des sociétés de comté soient publiés par le gouvernement et qu'ils soient distribués libéralement aux membres des sociétés d'agriculture et des cercles agricoles qui désireraient s'affilier à la société Pomologique de la province.

La lecture de ces rapports devrait avoir l'effet d'engager les membres de quelques cercles agricoles à s'organiser en société d'horticulture.

S'il y avait eu une société d'horticulture dans le comté de Montmorency lorsque le fléau du *Black knot*, (Nodule noir) a envahi les beaux vergers de la Côte de Beaupré, d'une valeur de \$40,000 à \$50,000, ils auraient été sauvés ces beaux vergers de pruniers, car il y aurait eu de l'union pour combattre ce terrible ennemi du prunier et du cerisier, comme la chose a eu lieu dans le comté de l'Islet. Notre société a donné des prix pour faire couper et apporter sur les terrains d'exposition la plus grande quantité de ces Nodules. Aussi les bonnes récoltes de prunes se succèdent. Il y a trois ou quatre ans des cultivateurs en livrèrent aux trois stations du comté de l'Islet pour \$10,000.

Je vois ici à cette assemblée des fondateurs de la société d'horticulture de l'Islet, sans eux il n'aurait pas été possible d'organiser la société et je vais les nommer :

L'hon. H. G. Joly de Lotbinière, James LeMoine, écr., de Spencer Grange, A. E. Barnard, écr., Dir. *Journal d'Agriculture*, messieurs King Frères.

Les regrettés Colonel Rhodes et Charles Gibb étaient aussi des nôtres.

Voici messieurs notre programme et liste de prix pour 1880, et voici celle de l'année dernière avec copie des entrées des principaux exposants, vous jugerez du progrès qui a eu lieu.

Persuadé que la société pomologique pourrait faire pour d'autres comtés ce que les messieurs que j'ai nommés ont fait pour le comté de l'Islet je proposerai que :

La société pomologique de la province de Québec admette le principe d'accepter comme affiliés le président des sociétés d'horticulture, d'agriculture et des cercles agricoles de cette province sans charges d'ici à 5 ans et que le bureau de direction soit autorisé à rédiger une clause additionnelle à la constitution de la société pomologique dans ce sens.

Cette motion a été référée au comité des résolutions.

M. Barnard. — Je suis certain que M. Joly a trouvé beaucoup de choses à admirer, mais ce qui est le plus admirable c'est l'exemple donné par M. Dupuis, dans un

district où rien n'avait été fait avant lui.—Il a aujourd'hui un beau verger. Ceci prouve ce qu'un homme peut faire. M. Dupuis est trop modeste.

M. Joly de Lotbinière.—J'avoue en toute sincérité qu'au lieu d'avoir donné aucune leçon, j'en ai pris une excellente pendant les deux jours que j'ai eu le plaisir de passer, l'automne dernier, chez M. Dupuis. L'encouragement qui m'y a été donné, son exemple est de telle nature que je n'oublierai jamais cette visite et j'espère que tous ceux qui prennent intérêt à l'œuvre qu'il a tant à cœur, iront voir M. Dupuis. Il est certain qu'ils en reviendront avec les mêmes idées que moi. En entendant M. Dupuis parler des critiques de son ami, j'étais curieux de savoir ce que son ami avait pu penser en visitant la pépinière de M. Dupuis. Il a du penser à son propre verger et je reconnais que c'est moi qui était l'ami en question.

M. Chapais.—Vraiment, je crois que M. Dupuis cherche des compliments, mais, il est certain que sans lui, jamais je n'aurais planté un arbre fruitier.

M. Dupuis.—Je ne crois pas mériter cela. Si M. Craig vient l'été prochain, je lui prouverai que j'ai bien les arbres dont j'ai parlé.

M. Fisher.—Peut-être M. Dupuis garde-t-il ces arbres comme leçon de chose.

M. Dupuis.—J'avoue ma négligence et la même chose peut arriver à un autre. Dans la précipitation du travail nous sommes exposés à négliger quelque chose et c'est pourquoi nous devons nous garder, en donnant un conseil, de ne pas être en défaut nous-mêmes. Nous devons prêcher d'exemple.

M. le président.—Je crois qu'au lieu d'être peu clément votre climat est tout le contraire et que cette région est presque un paradis. Quand une société, comme celle de l'Islet peut offrir des prix pour des prunes magnifiques et des variétés comme les Lombard, Imperial Gage, Greengage, Bradshaw, Washington, Niagara, Reine Claude, Pond's Seeling, que nous ne pouvons cultiver dans le district de Montréal, je suis porté à croire que la région de M. Dupuis est un petit paradis. On y cultive bien des pommes que nous ne pouvons cultiver avec profit dans la vallée de l'Ottawa et le district de Montréal. Ce n'est pas M. Craig seulement qui doit y aller, mais bien nous tous, à une de nos réunions d'été.

Le Prof. Craig.—Pendant que M. Dupuis repasse sa proposition, puis-je présenter le rapport de la commission des fruits nouveaux ?

#### RAPPORT SUR LES FRUITS NOUVEAUX.

Le Prof. Craig lit le rapport suivant de la commission des fruits nouveaux.

Votre commission a l'honneur de rapporter que peu de pommes d'origine russe ou américaine, méritent une recommandation spéciale.

*McMahon blanche*.—Produite par A. L. Hatch, de Ithaca, Wis., arbre rustique, rapportant bien de jolies pommes d'hiver, hâtive, blanc jaunâtre.

*Gideon*.—Produite par Peter M. Gideon, Excelsior, Minn., arbre vigoureux et très robuste. Fruit de la saison et de la grosseur de la *Wealthy*, moins coloré. Excellent pour les régions nord de la province.

*Arabka de E.*  
cependant à la rouille  
*Bombarger*.—V  
bonne qualité. On

Le Prof. Craig.

RAP

Notre commissi  
pomme a été satisfai  
Le nombre des

ASSOCIAT

*Arabka d'hiver*.—  
*Blunt Seedling*.  
colorée, qualité, moy  
*Antonovka*.—Gro  
*Fanny*.—Grosset  
York, pas assez connu  
*Pearmain rouge*.

Vingt-cinq varié  
*Arabka d'hiver*.—  
les régions nord.  
*Bombarger*.—Gro  
Un certain nomb  
recommandées.

Parmi les nouvel  
bonne à cuire. Pom  
De beaux spécim  
M. C. P. Newma  
deux Seedlings que l'  
Newman No 1.—  
verte de rouge foncé,  
Saison, novembre et d  
No. 2.—Moyenne  
acidulée, bonne qualit

*Arabka de E. et B.*—Bon pour les mêmes districts que le dernier. Arbre sujet cependant à la rouille.

*Bombarger.*—Variété allemande, grosseur moyenne et au-dessus, bonne mine et bonne qualité. On la cultive dans l'Ottawa et sera surveillée avec soin.

JOHN CRAIG,

Président.

Le Prof. Craig.—J'ai aussi le rapport de la commission des fruits exposés :

#### RAPPORT DE LA COMMISSION DES FRUITS.

Notre commission a l'honneur de faire le rapport suivant :—L'exposition de pomme a été satisfaisante en nombre et en variété, comme en aspect et qualité.

Le nombre des pommes très colorées a contribué à la beauté de l'exposition.

#### EXPOSITION DE FRUITS.

##### ASSOCIATION DES HORTICULTEURS—FRUITIERS D'ABBOTSFORD.

*Arabka d'hiver.*—Grosse, ronde, rouge foncé, bonne qualité.

*Blunt Seedling.*—Seedling de Foundling, grosse variété locale, aplatie, très colorée, qualité, moyenne à bonne.

*Antonovka.*—Grosse, jaune, en bon état à l'époque.

*Fanny.*—Grosseur moyenne, aplatie, rouge foncé. Pomme de dessert à New-York, pas assez connue jusqu'à présent pour en recommander la culture générale.

*Pearmain rouge.*—Beau fruit, bonne qualité, mais pas lucratif.

##### FERME EXPÉRIMENTALE.

Vingt-cinq variétés, y comprises les variétés russes et américaines nouvelles.

*Arabka d'hiver.*—Grosse et belle ; promet d'être une bonne pomme à cuire dans les régions nord.

*Bombarger.*—Grosse, ronde, à côtes, bien rayée, bonne qualité. Saison, novembre.

Un certain nombre d'autres variétés figurant dans cette classe ne peuvent être recommandées.

Parmi les nouvelles sortes américaines, la McMahon blanche est grosse, jaune, bonne à cuire. Pomme d'automne.

De beaux spécimens propres de Fameuse prouvent les résultats des aspersions.

M. C. P. Newman, de Lachine, expose de belles Pewaukee, Ben Davis. De plus deux Seedlings que l'on peut décrire ainsi :

Newman No 1.—Grosseur moyenne, ronde, ovale ou ovale conique, jaune couverte de rouge foncé, chair blanche, un peu molle, douce, acidulée et bonne qualité. Saison, novembre et décembre ; arbre de 30 ans.

No. 2.—Moyenne à petite, aplatie, verte tachetée clair, chair blanc-verdâtre, acidulée, bonne qualité.

G. B. Edwards, Covey Hill, Qué., expose des variétés peu cultivées dans les régions nord et montre la possibilité de cultiver des variétés comme l'Espion du nord, le Roi des Tomkins, la Spitzberg et la Jonathan, quand on les greffe sur des arbres robustes. M. Edwards expose de beaux spécimens de ces variétés.

Aug. Dupuis, du comté de l'Islet, expose des Espions du Nord, Wealthy et Calvilles blanches, variétés locales.

R. W. Shepherd, Como, Que., expose de beaux échantillons de McIntosh rouge, Pewaukee et St-Laurent d'hiver.

R. Brodie, St-Henri, Montréal, expose des Baldwin du Canada, Grimes' Golden, Roussettes dorées.

D. Pyke, Hudson, beaux spécimens de Canada rouge.

L'exposition de M. J. C. Chapais, de St-Denis, montre les effets du climat sur la conservation des qualités de variétés comme la Duchesse et la Titovka d'été, qui sont d'excellente qualité ; il expose aussi des Hyslop Crab et des Coe's Golden Drop Plum.

JOHN CRAIG,  
C. P. NEWMAN,  
D. PYKE. } *Commission.*

Le prof. Craig.—Cette exposition démontre clairement, à mon sens, que nous pouvons cultiver beaucoup de ces fruits délicats si nous avons soin de les greffer sur des arbres robustes. En prenant des arbres comme l'Hibernal et en les greffant avec l'Espion du Nord et la Ribston Pippin, nous pouvons très bien cultiver ces délicates pommes de table en quantité suffisante au moins pour la maison. Les pommes de M. Dupuis démontrent très bien les effets du climat sur la maturité du fruit. Plusieurs pommes classées comme pommes d'été sont chez lui des pommes d'automne ou hâtives d'hiver, et les dernières pommes d'hiver prouvent que la chaleur de l'été est insuffisante pour les conduire à parfaite maturité.

En proposant la formation de la nouvelle commission des fruits, une de mes intentions a été d'amener l'organisation à des progrès réguliers d'année en année, et d'encourager l'exposition de nouvelles variétés, de manière à pouvoir permettre à la société de les recommander ou non. Je propose l'adoption du rapport.

M. le président.—Avant d'adopter le rapport, je voudrais demander au prof. Craig de présenter à l'assemblée les deux semis de M. Newman. Il faudrait leur donner des noms.

Proposition et rapport adoptés.

M. Dupuis propose, appuyé par M. Joly de Lotbinière, que la société pomologique de la province de Québec admette le principe d'admettre, comme membres, les présidents des sociétés d'horticulture et d'agriculture, ainsi que ceux des cercles agricoles de la province, sans cotisation, pendant cinq ans, et que le bureau de direction soit autorisé à ajouter à la constitution une clause à cet effet.

M. Barnard.—J'ai une résolution qui est plus complète et rend peut-être mieux justice à la société. Dois-je la présenter à la commission des résolutions ?

Proposition référée à la commission des résolutions.

M. Newman.—J'ai Celle qui promet le pl Wealthy et dont la po

Le prof. Craig.— rapporté.

M. Fisk.—Pendan avons parmi nos sauv société devrait offrir d Prolongez l'essai pend on l'admettrait et on l un nom à une séance, peu vite. Nous devon avant de les recomman

M. Barnard.—J'ai comme il y a plusieurs chacune d'elles. Un p n'ont pas besoin d'être

M. Hamilton.—Qu dois dire que celui de M est très vieux—quarant

M. Hamilton lit le

QUELQUES CONSEILS

Le terrain convena avoir un bon drainage n terrain doit être préparé labouré et tracé de sillons le laboureur peut les faire. met en bon état pour la dans ces sillons à 30 pied et pas plus profonds que est bien meuble il n'est pour y placer les arbre homme qui a 500 arbres découragé. Le sol doit être vent la plantation, avec l fumez bien avec du fumier plets convenables pour le pas oublier ; vous pouvez

M. Newman.—J'ai vu le verger de M. Hoskin. Il essaie beaucoup de variétés. Celle qui promet le plus est le semis de Harty, qui est plus gros de moitié que la Wealthy et dont la pomme est aussi belle. Il serait bon de l'essayer dans le nord.

Le prof. Craig.—Cet arbre promet beaucoup à Ottawa, mais il n'a pas encore rapporté.

M. Fisk.—Pendant que nous parlons des nouveaux fruits, il est évident que nous avons parmi nos sauvageons plusieurs variétés qui méritent d'être propagées. La société devrait offrir des prix pour les meilleurs semis ou pour les nouvelles variétés. Prolongez l'essai pendant quatre ou cinq ans, si vous voulez, et si la variété est bonne, on l'admettrait et on la recommanderait. Recevoir une pomme nouvelle et lui donner un nom à une séance, sans connaître sa résistance et son acclimatation, c'est aller un peu vite. Nous devons savoir si les nouvelles variétés valent la peine d'être propagées avant de les recommander.

M. Barnard.—J'appuierai la proposition avec un léger changement, à savoir que comme il y a plusieurs sections dans la province, on accorde le même avantage à chacune d'elles. Un prix devrait être donné dans trois ou quatre districts. Les prix n'ont pas besoin d'être élevés.

M. Hamilton.—Quant à ne pas se hâter de donner de prix pour les semis, je dois dire que celui de M. Newman a bien fait ses preuves chez lui, puisque l'arbre est très vieux—quarante ans.

#### CULTURE DES FRUITS.

M. Hamilton lit le travail suivant de M. R. Brodie, St-Henri.

##### QUELQUES CONSEILS PRATIQUES SUR LES SOINS ET LA CULTURE DES VERGERS.

Le terrain convenable à la plantation d'un verger doit être bien drainé, ou avoir un bon drainage naturel, sans mauvaises herbes, surtout sans chiendent. Le terrain doit être préparé l'automne précédant la plantation; le terrain bien nivelé labouré et tracé de sillons profonds à 30 pieds de distance, aussi droits qu'un bon laboureur peut les faire. L'action du froid sur ces sillons pulvérise le sol et le met en bon état pour la plantation au printemps. Les arbres doivent être plantés dans ces sillons à 30 pieds de distance, ce qui donne 30 pieds d'espace de tous côtés et pas plus profonds que ne l'étaient les racines dans la pépinière. Quand la terre est bien meuble il n'est pas nécessaire de faire des trous de quatre pieds carrés, pour y placer les arbres, comme on l'a conseillé à notre dernière réunion. Un homme qui a 500 arbres à planter et des trous de cette grandeur à faire serait vite découragé. Le sol doit être soumis à des cultures sarclées pendant les dix ans qui suivent la plantation, avec labour à l'automne et au printemps. N'y manquez pas et fumez bien avec du fumier d'étable, des cendres de bois dur ou des fertilisants complets convenables pour les arbres fruitiers. Mais il est un autre point essentiel à ne pas oublier; vous pouvez donner à un homme autant de nourriture qu'il en peut

prendre, mais s'il n'a pas soin de tenir son corps en bon état de propreté, il ne sera jamais bien portant, il en est de même pour les arbres ; si les arbres ne sont jamais taillés et si l'écorce se couvre de poux ils ne seront jamais en bonne santé. D'un autre côté, beaucoup de personnes croient qu'une pelletée de fumier jetée contre le tronc d'un gros arbre suffit, c'est exactement comme si vous demandiez à un laboureur écossais de faire une forte journée de travail, avec une dose homéopathique de gruuau comme on en sert maintenant dans les hôtels. Les vergers exigent au moins 25 tonnes de fumier par arpent, tous les trois ans, plus souvent si c'est possible.

Taillez les arbres dans la forme voulue pendant les deux années qui suivent la plantation, et élaguez un peu chaque année et vous n'aurez pas besoin de couper de grosses branches au bout de dix ans. Le vieux proverbe : élevez l'enfant, etc., s'applique aussi bien aux arbres fruitiers qu'aux hommes.

Pendant 12 ou 15 ans, ou jusqu'à ce que l'arbre ait l'écorce rude, faites attention aux perce-bois et employez l'émulsion de kérosine autour des troncs.

Pour les poux d'écorce, employez l'émulsion de kérosine ; j'ai ajouté avec succès deux livres de chaux de plus à la bouillie bordelaise. Je crois que la chaux a été employée avec succès en Californie. Pour les vers de boutons, les vers de pommes, les chenilles, etc., etc., ajoutez du vert de Paris à la bouillie bordelaise. Il est aussi nécessaire d'avoir un pulvérisateur à la ferme maintenant, que d'avoir une charrue.

Ceux qui font un verger doivent considérer quatre points :

- 1o Choix de variétés.
- 2o Culture et engrais.
- 3o Taille.
- 4o Aspersions.

Le prof. Craig.—On a demandé s'il valait mieux labourer le trèfle ou simplement le couper et le laisser sur le terrain. Si le trèfle enlève trop l'humidité du sol, on peut en le coupant soulager la terre jusqu'à un certain point, mais le but de la culture du trèfle ne serait pas atteint aussi bien que si on le labourait entièrement. Un des avantages du trèfle, c'est sa propriété de retenir l'azote. Il retient l'azote dans de petites cellules qui se forment sur ses racines. Il est doublement utile en félicitant la fertilité par ses racines et en donnant au sol, quand on le laboure, une certaine quantité d'humus. Je crois que M. Fisher est plus versé que moi dans la connaissance des principes de fertilisation du sol, principes qui s'appliquent aussi bien aux vergers qu'aux moissons. Il peut certainement vous renseigner mieux que je ne pourrais le faire. Je n'ai fait qu'exposer les éléments que les pommiers prennent au sol et que nous devons rendre à la terre.

M. Fisher.—Le prof. Craig me demande de répondre à une question assez difficile. S'il ne s'agissait que de donner des éléments fertilisateurs à l'arbre, je n'hésiterais pas à dire qu'on y arriverait plus facilement et plus vite en labourant le trèfle qu'en le coupant et en le laissant pourrir sur le sol. Une grande partie des éléments fertilisateurs que le trèfle prend à l'air est emmagasinée dans ses racines.

Ces racines sont près le trèfle continue à cro tandis que s'il est reto par l'humidité qui ton complètement les raci arbres, il faut faire qu faut alors plus de f à peine assez d'engrais Si, à part de cette c faut faire plus encore. meilleure manière de c tamment exploité, fum sorte que la terre prod culture du sol, chaque des arbres, il est probab agissant autrement. M frais de culture et cont bénéfice. Il me semble sol du verger ou à le lai de vergers et je ne puis petits fruits dans un ve

Dans les vergers de culture sous les arbres. Je préfère l'herbe, à com sait que le mouton donne autre animal. Je crois les moutons que contre vergers.

Les moutons ne dev terre, mais avoir aussi du profiteraient beaucoup p plus que celui de ceux q suis convaincu que c'est l verger, quand on ne peu du terrain. Je connais c mais où le terrain est si r aussi des vergers où les a chose. Je crois que l'on manière et le rendement moutons en pâture dans n

Le Dr Andres deman

M. Fisher.—Si les m

Ces racines sont près de la surface du sol, et dans l'état où elles restent, pendant que le trèfle continue à croître, elles peuvent difficilement atteindre les racines de l'arbre, tandis que s'il est retourné, les éléments fertilisateurs emmagasinés sont distribués par l'humidité qui tombe et sont dissous dans le sol de manière à atteindre plus vite et complètement les racines de l'arbre. Cependant, si l'on cultive des légumes sous les arbres, il faut faire quelque chose pour suppléer aux éléments qu'ils absorbent. Il faut alors plus de fumier que le trèfle n'en fournira, puisque le trèfle fournit à peine assez d'engrais pour une récolte ordinaire de pommes de terre ou de blé. Si, à part de cette culture, nous avons à fournir de quoi récolter des fruits, il faut faire plus encore. Un grand nombre de nos amis semblent croire que c'est là la meilleure manière de culture pour un verger, c'est-à-dire que le sol doit être constamment exploité, fumé et cultivé par une autre culture à part celle des arbres, de sorte que la terre produise plus et plus vite par cette culture. Il est clair que la culture du sol, chaque année, est une opération coûteuse et s'il faut l'ajouter à celle des arbres, il est probable que le verger ne rapportera pas autant de bénéfice qu'en agissant autrement. Mais si on laisse la récolte sur le sol, elle paiera elle-même les frais de culture et contribuera à réduire les frais du verger et celui-ci rapportera du bénéfice. Il me semble que la question se résume à la culture presque continue du sol du verger ou à le laisser en herbe quand la culture est impossible. J'ai vu nombre de vergers et je ne puis admettre d'autre culture pratique. On peut cultiver des petits fruits dans un verger quand les arbres sont petits et ne rapportent pas encore.

Dans les vergers de Montréal et d'Abbotsford il serait impossible de faire aucune culture sous les arbres. Ils touchent la terre. La seule culture à faire est l'herbe. Je préfère l'herbe, à condition de la faire brouter par des moutons. Tout le monde sait que le mouton donne un fumier très riche et qu'il le distribue mieux que tout autre animal. Je crois aussi que l'on peut protéger plus facilement les arbres contre les moutons que contre les autres animaux. On enrichit ainsi constamment les vergers.

Les moutons ne devraient pas seulement se nourrir de l'herbe que produit la terre, mais avoir aussi du son, de la farine et autres grains. Les arbres et la terre en profiteraient beaucoup parce que le fumier de ces moutons vaudrait alors beaucoup plus que celui de ceux qui sont nourris simplement d'herbe, sans grain en plus. Je suis convaincu que c'est la meilleure manière et la plus économique d'engraisser un verger, quand on ne peut cultiver autre chose à cause de la nature ou de l'exposition du terrain. Je connais certains côteaux où l'on peut très bien établir des vergers, mais où le terrain est si rocailleux qu'il est impossible de le cultiver. Je connais aussi des vergers où les arbres sont tellement drus qu'on ne peut rien y cultiver autre chose. Je crois que l'on devrait entretenir la fertilité du terrain d'un verger de cette manière et le rendement des moutons donnerait un bon profit. Je n'ai jamais mis de moutons en pâture dans mon verger, mais je me dispose à le faire l'année prochaine.

Le Dr Andres demande si l'on peut se servir d'engrais chimiques.

M. Fisher.—Si les moutons peuvent donner assez d'engrais pour maintenir l

verger en bon état, il est inutile de recourir à des engrais artificiels coûteux. Si vous trouvez que les moutons ne vous en donnent pas assez, je vous recommanderai l'emploi des cendres de bois et des os, que je regarde non seulement comme les meilleurs engrais pour les arbres mais aussi pour la prairie. L'emploi des cendres et de la poussière d'os augmente beaucoup le pâturage et permet de nourrir un plus grand nombre de moutons que quand on ne s'en sert pas.

M. Barnard.—J'ai eu occasion d'étudier un peu la question de l'élevage des porcs pour le marché anglais,—jambon et lard fumé. D'après les rapports que j'ai devant moi, il est évident qu'il y a grand profit à employer le lait des beurreries. Pourquoi préférerait-on le mouton au cochon ? J'ai vu des cochons dans les vergers et il n'en résultait aucun inconvénient. Il est très probable qu'ils peuvent détruire quelques fruits que les moutons ne toucheraient pas, mais moutons ou cochons, j'appuie sur ce qu'a dit M. Fisher. Si on veut récolter, il faut rendre le sol fertile. Le pâturage engraisse le sol. J'ai eu le plaisir de rencontrer, il y a environ deux ans, un français de Normandie, qui passe pour une autorité en fait de fruits et surtout en cidre. En voyant nos vergers de la côte de Beaupré, qui existent depuis longtemps, il me fit remarquer que nous pourrions augmenter nos profits en mettant plus d'engrais sous les arbres et en obtenant une bonne récolte de foin. Il dit qu'il n'y a aucun inconvénient à récolter du foin pourvu qu'on rende au sol tout ce qu'on lui a pris ; en Normandie, depuis des siècles, on réussit très bien avec les pommiers, tout en obtenant d'autres récoltes. On y fait de fortes récoltes de fruits en se servant de fumier ou de fertilisants artificiels.

Le prof. Craig.—Je crois que l'idée de M. Barnard est juste dans certaines régions, mais il serait un peu dangereux d'en encourager la pratique dans la province de Québec et dans d'autres provinces où, jusqu'à présent, notre système de culture n'est pas perfectionné. Nous avons récolté du foin, dans nos vergers, pendant des années, mais nous n'avons pas rendu aux vergers l'équivalent, en matières fertilisantes, non seulement pour les fruits mais aussi pour le foin. Nous n'avons pas rendu au sol assez pour ce que nous lui avons pris. Si nous voulons avoir deux récoltes, il faut nous servir de fertilisants pour équilibrer ce que nous recevons. Je ne recommande pas d'avoir des prairies dans nos vergers, pour la simple raison que je ne crois pas que nos horticulteurs et nos cultivateurs, en général, se rendent compte de la nécessité de rendre au sol une quantité suffisante de fertilisants pour remplacer ceux que ces récoltes absorbent. Une contre objection que l'on fait à la culture sous les arbres, et surtout à celle du gazon et de la prairie, c'est que nos arbres seront plus attaqués par les perce-bois, qu'avec une culture soignée. Si le verger est cultivé, la moyenne des arbres et des fruits infestés est beaucoup moins élevée. Faire pâturer des moutons dans un vieux verger est souvent la seule ligne de conduite à suivre.

M. Barnard.—J'insiste sur la nécessité absolue d'enrichir le sol. Quand j'ai parlé de récolte de foin, j'ai mentionné aussi le fait que la terre avait été très fumée et il est important que les cultivateurs connaissent toute la vérité. Il serait fâcheux,

pour nous, de cond... expérimentés, pour... besoin de culture, et q... autre but, que ce qui... la terre, elle l'épuise... pour nourrir l'arbre, le seul danger viendr... bois et nous pouvons... verger. L'expérience... avec un certain succès... de fumer beaucoup la

M. Fisher.—La... petite. Il conseille de... mande la culture du g... du sol, c'est là que doi... teurs qui cultivent du... verger, le foin donne l... difficile de conduire de... ver le foin ; tandis que... facilement et la récolte... ver des pommes de ter... spécialement, des endr... même temps, on peut p...

Dans les cantons d... coup d'endroits où les a... avec profit. La meille... moutons.

M. Barnard.—Mou...

M. Fisher.—Les c... l'herbe. Les cochons n... de fouiller le terrain et

Le prof. Craig.—M... récolte de foin prendra... pâturage.

M. Fisher.—C'est u... saison le foin doit protég... le chaume doit l'évapore

M. le président.—T... mon expérience, c'est le... pâturage des moutons re... terait la croissance des a... —surtout en trèfle. J'a

ls coûteux. Si vous  
ous recommanderai  
lement comme les  
mploi des cendres  
de nourrir un plus

l'élevage des porcs  
orts que j'ai devant  
rrieries. Pourquoi  
vergers et il n'en  
détruire quelques  
hons, j'appuie sur  
tile. Le pâturage  
x ans, un français  
tout en cidre. En  
ngtemps, il me fit  
plus d'engrais sous  
y a aucun incon-  
on lui a pris ; en  
s, tout en obtenant  
vant de fumier ou

ans certaines régions,  
ans la province de  
me de culture n'est  
gers, pendant des  
en matières fertili-  
a. Nous n'avons  
oulons avoir deux  
nous recevons. Je  
simple raison que  
énéral, se rendent  
e fertilisants pour  
n que l'on fait à la  
irie, c'est que nos  
re soignée. Si le  
t beaucoup moins  
ent la seule ligne

le sol. Quand j'ai  
vait été très fumée  
. Il serait fâcheux,

pour nous, de condamner un système approuvé en Europe pour les hommes les plus expérimentés, pourvu que l'on fertilise beaucoup la terre. Les jeunes arbres ont besoin de culture, et quand ils ont couvert le sol, allez-vous continuer à cultiver, sans autre but, que ce qui concerne les besoins des arbres ? La culture n'engraisse pas la terre, elle l'épuise quelquefois. Ce que l'arbre demande et ce qu'il faut à la terre pour nourrir l'arbre, c'est de l'engrais. Si nous pouvons avoir une récolte de gazon, le seul danger viendrait des perce-bois.—Mais nous savons comment traiter le perce-bois et nous pouvons empêcher le gazon de pousser près des arbres, dans un vieux verger. L'expérience de plusieurs siècles, en Europe, où l'on a cultivé des vergers avec un certain succès, est pour nous un exemple d'agir de la même manière et que de fumer beaucoup la terre.

M. Fisher.—La différence entre l'idée de M. Barnard et la mienne est bien petite. Il conseille de récolter du foin et de fumer beaucoup la terre. Je recommande la culture du gazon et le pâturage des moutons. Si le mouton mange le gazon du sol, c'est là que doit être mis le fumier. Je suis certain que beaucoup de cultivateurs qui cultivent du foin oublient de mettre de l'engrais à la place. Dans un grand verger, le foin donne lieu à bien des ennuis. Il faut le faucher à la main, et il est difficile de conduire des chevaux parmi les arbres, de se servir d'une houe et d'enlever le foin ; tandis que s'il est en pâturage, il n'y a rien à enlever, on peut le fumer facilement et la récolte est consommée sur place. Il est évident que l'on peut cultiver des pommes de terre ou du blé d'Inde et fumer le terrain, mais je parle plus spécialement, des endroits où la culture ordinaire est presque impossible et où, en même temps, on peut parfaitement cultiver des arbres.

Dans les cantons de l'Est et les districts d'où vient le Dr Grignon, il y a beaucoup d'endroits où les arbres viendraient très bien, tandis qu'on n'y pourrait cultiver avec profit. La meilleure chose à faire est de les mettre en pâturage avec des moutons.

M. Barnard.—Moutons ou cochons ?

M. Fisher.—Les deux ; je préfère les moutons parcequ'ils broutent mieux l'herbe. Les cochons ne pâturent pas bien. Il faut les anneler pour les empêcher de fouiller le terrain et ils n'engraissent pas la terre aussi également.

Le prof. Craig.—M. Fisher voudrait-il nous dire quelle somme d'humidité une récolte de foin prendrait à la terre, par arpent, comparée à la même étendue en pâturage.

M. Fisher.—C'est un point que je n'ai jamais étudié. Au commencement de la saison le foin doit protéger la terre et y entretenir l'humidité, mais après la fenaison le chaume doit l'évaporer et se dessécher plus que le pâturage.

M. le président.—Tous mes vergers sont ainsi—nous coupons le foin et d'après mon expérience, c'est le trèfle qui vient le plus vite après. Il est évident que le pâturage des moutons rendrait le sol plus sec, et en temps de sécheresse, cela affecterait la croissance des arbres. Tous mes vergers sont en gazon, trèfle et sarrazin, —surtout en trèfle. J'ai reconnu qu'il était impossible de labourer un verger sans

lui faire dommage Il y a cinq ou six ans j'ai essayé de labourer un verger de fameuses qui ne semblait pas progresser. Les arbres ne s'en sont pas bien trouvés, les racines ont été endommagées par la charrue. Le grand point est de constater comment nos arbres se développent chaque année. C'est ce qui me guide. Si mes arbres croissent de quinze à dix-huit pouces par an, je suis satisfait. Nous ne pouvons pas nous attendre à avoir une forte récolte tous les ans. Nous admettons tous que si nous récoltons du foin dans un verger, nous devons rendre au sol ce que nous lui avons pris pour conserver nos arbres vigoureux. Je me sers de fumier et de cendres de bois. L'endroit où je suis me permet d'avoir des cendres de bois. J'en mets beaucoup tous les ans et je suis convaincu que cela donne de la vigueur aux arbres.

M. Chapais.—Combien par arpent ?

M. le président.—En moyenne, soixante à cent boisseaux, je crois, et j'ai à peu près trente arpents.

M. Fisher.—Combien de fois, pour le même arpent ?

M. le président.—Pas plus de une fois tous les trois ans, et pendant les années intermédiaires, je mets du fumier. C'est toujours la croissance de l'arbre qui me guide. Si je vois qu'un arbre ne pousse pas, c'est qu'il y a un défaut quelque part. Quant au pâturage, je connais plusieurs très beaux vergers où l'on fait pâturer des moutons. Feu M. Abbott suivait ce système à Ste-Anne, et je crois que son verger était très prospère. Quant au pâturage des porcs, je n'ai d'autre expérience en la matière que celle-ci : avant la récolte je laisse aller généralement dans le verger, des pourceaux de cinq à six mois. J'ai rencontré à une assemblée de l'association d'Ontario et à l'assemblée d'Ottawa, un voisin de M. Woolverton qui a son verger à Grimsby. Il attribue ses énormes récoltes au pâturage des cochons. Il les laisse fouiller le sol et plante des glands afin de leur faire retourner la terre pour les trouver. L'humidité reste dans le sol en laissant pousser l'herbe. Il y en aura moins si vous laissez pâturer les moutons dans votre verger.

M. Fisher.—Avez-vous beaucoup de perce-bois ?

M. le président.—Oui ; mais je n'ai jamais perdu d'arbre. Quand l'arbre est d'âge à rapporter, nous n'avons jamais de perce-bois parce que nous les surveillons chaque année. Nous les examinons en juin, après les travaux. Nous les inspectons de nouveau à l'automne et nous mettons du papier goudronné autour des arbres pour les protéger contre les rongeurs.

M. Hamilton.—Je profiterai de la discussion pour répondre à la question de savoir s'il vaut mieux couper le trèfle et le laisser sur le terrain. Bien que mon verger soit relativement jeune, j'ai éprouvé souvent la difficulté signalée par M. Fisher de faire le foin au milieu des jeunes arbres et comme nous sommes obligés de faire pousser nos pommiers bas, le labour est hors de question. D'un autre côté le foin debout prend beaucoup d'humidité à la terre. L'année dernière, comme le fumier était rare, j'ai coupé l'herbe et l'ai laissée sur le sol. La terre était tellement couverte de trèfle que je voudrais savoir s'il n'est pas vrai que le trèfle ou toute autre récolte

poussant à ras de terre par la pluie l'entraînerait dans la terre, comme en le

M. Fisher.—J'avons Nous savons que le trèfle les racines du trèfle se qui ne se trouve pas e dans les racines et res comme le dit M. Ham près et audessous de l beaucoup d'azote. Je avant que le reste du président comment il l'enfouir.

M. le Président.— conserve le trèfle. Le qui ne sont pas fumés produisent du trèfle et fumier pour obtenir pl

M. Fisher.—Si on de trèfle.

M. le Président.— ment très fournie ; il e

M. Chapais.—Une de verger. Si on y me

M. Dupuis.—Nous vergers, parce qu'on es

M. Chapais.—Je su teur doit faire, c'est de pêcher les bêtes à corne si on ne l'y laisse pas tr

M. Dunlop.—Vos r Mais si nous avons fait corriger avant de plante quarante ou cinquante a n'avions pas d'ennemis, nous ne devons pas plan pas faire nos rangées à d ennui et d'asperger les a fertilisants à la main, ce généralement que, par la

poussant à ras de terre développe de l'azote et s'il ne serait pas aussi bien de laisser la pluie l'entraîner dans le sol plutôt que de le retourner avec la charrue. Le sol n'absorberait-il pas tout l'azote extrait de l'atmosphère par le trèfle, en le laissant sur la terre, comme en le labourant ? Je le crois.

M. Fisher. — J'avoue que je ne puis répondre à la question de M. Hamilton. Nous savons que le trèfle absorbe l'azote de l'air par ses feuilles. Je sais aussi que les racines du trèfle sont couvertes de nodules dans lesquelles s'emmagasine l'azote, qui ne se trouve pas en grande quantité dans la tige ni dans les feuilles. Il se rend dans les racines et reste dans les nodules. Qu'il y ait production d'azote près du sol, comme le dit M. Hamilton, c'est ce que j'ignore. Je sais que les racines du trèfle, près et audessous de la surface du sol sont remplies de ces nodules qui contiennent beaucoup d'azote. Je crois qu'il faut que le travail de la décomposition s'opère, avant que le reste du sol puisse absorber entièrement l'azote. Je demanderai au président comment il s'y prend, pour avoir toujours des récoltes de trèfle, sans l'enfouir.

M. le Président. — C'est extraordinaire en effet, je crois que c'est le fumier qui conserve le trèfle. Les semences du trèfle doivent rester dans le fumier. Les vergers qui ne sont pas fumés pendant trois ou quatre ans et qui ne reçoivent que des cendres, produisent du trèfle et j'en suis arrivé à conclure que nous devons employer du fumier pour obtenir plus de trèfle. C'est au fumier que j'attribue ce résultat.

M. Fisher. — Si on coupe le foin de bonne heure, il pousse une seconde récolte de trèfle.

M. le Président. — Nous laissons pousser cette seconde récolte, et elle est généralement très fournie ; il est évident qu'elle se sème d'elle-même.

M. Chapais. — Une des meilleures herbes comme pâturage permanent est le gazon de verger. Si on y met pâturer des moutons, il pousse autant qu'on le veut.

M. Dupuis. — Nous ne devons pas conseiller de laisser des animaux dans les vergers, parce qu'on est certain qu'on y laissera aller des bêtes à cornes.

M. Chapais. — Je suis de l'avis de M. Dupuis. La première chose qu'un cultivateur doit faire, c'est de construire une bonne clôture autour de son verger afin d'empêcher les bêtes à cornes d'y pénétrer. Un cheval ne peut pas y faire grands dégâts si on ne l'y laisse pas trop longtemps, mais les bêtes à cornes sont très nuisibles.

M. Dunlop. — Vos remarques ne s'appliquent qu'à la culture des vergers actuels. Mais si nous avons fait des erreurs autrefois sous ce rapport, nous devrions nous corriger avant de planter de nouveaux vergers. Nos anciens vergers, plantés il y a quarante ou cinquante ans, sont trop compactes. Le sol était vierge alors et nous n'avions pas d'ennemis, tandis que maintenant qu'il nous faut cultiver et asperger, nous ne devons pas planter nos arbres aussi près les uns des autres. Pourquoi ne pas faire nos rangées à des distances qui nous permettent de cultiver entre elles sans ennui et d'asperger les arbres plus facilement. Il faut maintenant distribuer les fertilisants à la main, ce qui devient presque impossible à cause des frais. On admet généralement que, par la culture, nous pouvons obtenir les meilleurs fruits. Dans

le travail qui a provoqué la discussion, on dit que trente pieds constituent une bonne distance pour planter les arbres. Je ne le crois pas, et le plus tôt nous le constaterons mieux cela vaudra. Les racines devraient être assez espacées pour nous permettre d'exploiter avec bénéfice le terrain intermédiaire. Nous pourrions y cultiver de petits fruits et des légumes, si nous plantions les arbres par rangées éloignées de soixante à cent pieds.

Le prof. Craig.—Je désire signaler spécialement un trait caractéristique qui ressort de cette discussion. J'ai demandé à M. Fisher, s'il croyait qu'une récolte de foin enlèverait plus d'humidité au sol que la culture en prairie. Je ne m'attendais pas à la réponse qu'il a faite. C'est un fait admis en botanique et une règle générale que toutes les plantes absorbent l'humidité proportionnellement à la surface de leurs feuilles. Les plantes tropicales ont des feuilles de grandes surfaces. Les plantes du désert ont des feuilles étroites. Les feuilles ont une certaine quantité de pores respiratoires qui rejettent l'humidité proportionnellement à leur nombre. Si nous cultivons du foin, nous aurons plus de surface d'évaporation qu'avec une prairie. Il en résulte que le foin enlèvera plus d'humidité qu'une herbe courte. Je ne pense pas que le sol lui-même rejettera plus d'humidité dans un cas que dans l'autre, mais je crois que la récolte que l'on cultive a le pouvoir d'enlever l'humidité du sol proportionnellement à la surface de ses feuilles. Nous ne devons pas oublier ce fait au sujet de la culture du foin dans le verger. Il est évident que si nous creusons à un pied de profondeur le sol d'un verger couvert de foin, nous trouvons moins d'humidité que dans un sol couvert de gazon, à la même profondeur, parce que le foin a un pouvoir d'évaporation plus grand. Quant à l'emmagasinage de l'azote, les dernières études faites en Allemagne ont démontré que les nodules des racines ont la propriété de recueillir de l'atmosphère l'azote que l'on trouve dans la surface du sol. Cette propriété leur est donnée par des bactéries. Certains savants vont même jusqu'à dire qu'on peut inoculer certains terrains pauvres en azote avec les germes d'une bactérie spéciale et transmettre ainsi les producteurs d'azote à d'autres champs et d'autres récoltes—c'est-à-dire la transporter de l'un à l'autre par simple vaccination du sol. En revenant aux quantités relatives d'eau enlevée au sol par le foin et la prairie, rappelons nous que l'eau est le véhicule qui transporte les sucres nourriciers dans les tissus de la plante et que si elle n'existe pas en quantité suffisante, la nourriture est imparfaite et qu'il faut adopter un système de culture qui conserve l'humidité du sol. La culture des vergers avec terrain nu est la meilleure, puis vient celle du terrain en pâturage, mais celles du foin et des grains doivent être considérées comme mauvaises.

M. Hamilton.—La bactérie de l'azote se propage-t-elle plus vite avec une culture qui conserve parfaitement l'humidité.

Le prof. Craig.—Je ne puis répondre d'après des faits, mais c'est un principe généralement admis que toutes les bactéries se propagent plus vite dans une atmosphère chaude et humide.

Dr. Andres.—J'ai visité beaucoup de vergers de Chateauguay Bassin, apparte-

nant à MM. Robert  
étaient plus nombreux  
gros et il me semble  
dans les nouveaux vergers  
fungus. Dans un jour  
planté autrefois par  
dans un coin au nord  
des vents du sud-ouest  
première qualité. Il  
bonne heure, après un  
froids donnèrent à peu  
petit. Les aspersions  
si c'étaient les vents du  
rouille.

Je crois qu'il y a  
temps dernier, ces arbres  
guère protégé; un ou  
ventilation était excellent  
voisins avait un grand  
bien les cultivateurs de  
sions, j'ai entendu l'un  
guay, la remarque suivie  
l'argent avec ses verges  
cette année, au lieu de  
Parfait, répondit son v

Je crois que presque  
chaîne, et nous aurons  
reusement deux pommiers  
encore la même saveur  
crois, soixante-cinq ans

La réunion est suspen  
La société se réunira  
M. J. C. Chapais, S

La puissance du Cana  
fique, vers le nord à part  
dans le climat des divers  
grande influence sur l'ho

nant à MM. Robert Jack, Boulter, Read et autres, j'ai remarqué que les insectes étaient plus nombreux dans les endroits où les arbres sont le plus rapprochés et plus gros et il me semble qu'il serait bon de planter les arbres à plus grande distance dans les nouveaux vergers, parce que l'aérage semble aussi être excellent contre les fungus. Dans un jardin appartenant à M. W. A. Scott—c'était un vieux verger planté autrefois par le capitaine Fullerton—se trouvait un pommier de Fameuse, dans un coin au nord est, qui avait été très peu aspergé.—Il n'était pas protégé des vents du sud-ouest et de l'ouest, et donnait soixante-cinq pour cent de fruits de première qualité. Il était exposé au sud-ouest. Les pommes étaient cueillies de bonne heure, après un temps sec. Les autres arbres qui avaient été aspergés trois fois donnèrent à peu près cinquante pour cent de bons fruits. Le reste était très petit. Les aspersions étaient faites avec une petite pompe à main. Je demanderai si c'étaient les vents d'ouest et de sud-ouest qui protégeaient ainsi cet arbre de la rouille.

Je crois qu'il y avait de gros érables à l'ouest, mais au commencement du printemps dernier, ces arbres ont été taillés très haut, de sorte que le jardin n'était guère protégé; un ou deux vieux arbres avaient été aussi coupés, de sorte que la ventilation était excellente et les fruits ont été d'une qualité excellente. Un de ses voisins avait un grand verger, mais les pommes ne valaient rien. Pour prouver combien les cultivateurs des environs de Chateauguay-Bassin s'occupent peu des aspersions, j'ai entendu l'un d'eux faire à un autre, dans le train de Lachine à Chateauguay, la remarque suivante:—M. Jack a bien réussi avec ses pommes; il a fait de l'argent avec ses vergers.—Oui, dit l'autre, parcequ'il a aspergé ses arbres trois fois, cette année, au lieu de deux, l'année dernière, et je vais avoir un pulvérisateur.—Parfait, répondit son voisin, il servira pour nous deux.

Je crois que presque tous les cultivateurs aspergeront leurs arbres, l'année prochaine, et nous aurons de meilleurs rapports que l'année dernière. J'ai revu dernièrement deux pommiers de pommes grises que j'avais vus étant enfant, elles avaient encore la même saveur et le fruit était parfaitement vert. Ces arbres ont bien, je crois, soixante-cinq ans.

La réunion est suspendue jusqu'au soir.

La société se réunit à 8 h. p. m.

M. J. C. Chapais, St-Denis, lit le travail suivant :

## LE CANADA HORTICOLE.

(Par M. J. C. Chapais.)

La puissance du Canada, qui s'étend entre les deux océans Atlantique et Pacifique, vers le nord à partir du 45ème degré de latitude, présente de grandes variations dans le climat des diverses provinces qui la composent. Ces variations ont une grande influence sur l'horticulture de ce pays dans lequel on trouve, à son extrémité

sud-ouest, la pêche et la vigne, pour ne trouver ensuite à sa limite nord que les gadelles, les airelles et les canneberges.

La présente étude montre ce qu'est l'horticulture dans cet immense territoire de la confédération canadienne, au point de vue : premièrement, de la culture et de la production ; deuxièmement, de l'expérimentation ; et troisièmement, du commerce

#### CULTURE ET PRODUCTION.

La province d'Ontario occupe la partie centrale sud-ouest de la Puissance, et on trouve dans ses divers districts la pêche, la poire, le coing, la pomme, la prune, la cerise, le raisin, les arbustes à baies, ou petits fruits de toutes espèces et variétés, les fraises et les melons qui sont classés par quelques horticulteurs parmi les fruits. De nombreuses variétés de tous ces fruits sont cultivées. De fait, cette province a montré, à l'exposition colombienne de Chicago, 144 variétés de pommes, 67 de poires, 75 de prunes, 42 de pêches, 24 de cerises, 79 de raisins, 40 de fraises, 10 de gadelles, 24 de groseilles, 7 de framboises, 5 de ronces, 3 de coings. Une puissante société de cultivateurs de fruits appelée "Fruit Growers' Association of Ontario," y travaille constamment au progrès de l'arboriculture fruitière. Elle reçoit un octroi d'argent du gouvernement provincial et plusieurs sociétés locales de district lui sont affiliées.

En fait de culture potagère et maraîchère, de floriculture et d'arboriculture ornementale, le climat d'Ontario se prête à la culture de toutes les plantes des climats tempérés.

Québec occupe une position plus septentrionale que celle d'Ontario et ne jouit pas d'un climat tout à fait aussi favorable à l'horticulture. Néanmoins, cette province offre encore un beau champ aux efforts des horticulteurs et des arboriculteurs. Si l'on n'y peut cultiver la pêche ni le coing, on arrive à produire, dans la partie ouest, de bons raisins et de belles poires, et la pomme et la prune y viennent dans toute leur perfection, en grande variété. Les arbustes à baies ou petits fruits y croissent vigoureusement ; la fraise et le melon, surtout ce dernier, y sont de première qualité. On y rencontre 140 variétés de pommes, 12 de poires, 14 de prunes, 10 de cerises, 30 de raisins, 13 de fraises, 6 de gadelles, 9 de groseilles, 10 de framboises, 4 de ronces.

La province de Québec compte deux sociétés d'horticulture provinciales, la société d'horticulture de Montréal et la société de pomologie et d'arboriculture fruitière de la province de Québec, en outre de cinq sociétés d'horticulture locales de districts, dont l'une, celle du comté de l'Islet, étend ses opérations dans la partie nord-est, la plus froide de la province de Québec, ce qui rend son travail très important et fort intéressant pour le reste de la Puissance. Toutes ces sociétés sont subventionnées par le gouvernement provincial.

La province de Québec est à peu près sur le même pied que la province d'Ontario pour la culture potagère et maraîchère, avec cette différence que les produits de cette culture viennent à peu près trois semaines en retard sur ceux d'Ontario. Pour

la floriculture et l'arbo  
restreint tout en étant

Le Nouveau-Brun  
dans de bonnes condit  
fruitière n'y est pas en  
vail dans ce sens, et bie  
ticulture provinciale, o  
" La Société des Cultiv  
men's Association qui s'  
comme il appert par le

La Nouvelle-Ecoss  
Puissance du Canada, s  
la vallée d'Annapolis, l'  
l'exposition Colombien  
poires, 17 de prunes, 1

Cette province a l'a  
fondée depuis trente ans  
Ecosse," *The Nova Scot*  
l'avancement de la cultu  
une école d'horticulture  
Wolfville et est contrôlé  
vinciale des cultivateurs  
pourvue d'un laboratoir  
théorie et la pratique ho

L'île du Prince-Ed  
et maraîchère. Son cli  
fruitière, à cause probab  
que cette île est située d  
du Nord, et reçoit la pre  
on voit qu'elle a figuré a  
envoyé 30 variétés de po

Il reste pour termi  
ration canadienne, au po  
du Nord-Ouest et de la p

Le climat rigoureux  
le champ de l'horticultur  
y trouve les prunes indig  
La gadelle, la groseille et  
essais s'y font, depuis q  
pommes rustiques, surtou  
appelées Pommes d'Amor

la floriculture et l'arboriculture ornementale, son champ d'action est un peu plus restreint tout en étant encore passablement étendu.

Le Nouveau-Brunswick, situé au sud-est de la province de Québec se trouve dans de bonnes conditions climatériques pour l'horticulture, mais l'arboriculture fruitière n'y est pas encore beaucoup développée. Cependant, il s'y fait un bon travail dans ce sens, et bien que la province ne soit pas encore dotée d'une société d'horticulture provinciale, on y trouve cependant une société de cultivateurs appelée : "La Société des Cultivateurs et des Producteurs de Lait" *The Farmers' and Dairy-men's Association* qui s'occupe de toutes les questions qui touchent à l'horticulture, comme il appert par le rapport de ses opérations pour l'année 1892.

La Nouvelle-Ecosse, qui forme une presqu'île à l'extrémité est du territoire de la Puissance du Canada, sur les côtes de l'Atlantique, offre dans l'une de ses régions, la vallée d'Annapolis, l'une des plus propres à l'arboriculture fruitière. Aussi à l'exposition Colombienne cette province a envoyé 144 variétés de pommes, 23 de poires, 17 de prunes, 10 de raisin, 10 de cerises, 4 de gadelles, 7 de groscilles.

Cette province a l'avantage de bénéficier des travaux d'une société d'horticulture fondée depuis trente ans, "La Société des Arboriculteurs Fruitières de la Nouvelle-Ecosse," *The Nova Scotia Fruit Growers' Association*, qui a fait beaucoup pour l'avancement de la culture fruitière de cette province. En 1893, il s'y est aussi fondé une école d'horticulture affiliée à l'Université de l'Acadie. Cette école se trouve à Wolfville et est contrôlée par un bureau de directeurs membres de la Société Provinciale des cultivateurs de fruits. On y donne un cours de trois ans. L'école est pourvue d'un laboratoire et d'une serre, et on y enseigne tout ce qui concerne la théorie et la pratique horticole.

L'île du Prince-Edouard a l'un des meilleurs climats pour la culture potagère et maraîchère. Son climat n'est peut-être pas aussi favorable à l'arboriculture fruitière, à cause probablement d'un excès d'humidité dans l'atmosphère, dû au fait que cette île est située dans l'océan Atlantique, le long de la côte est de l'Amérique du Nord, et reçoit la première toutes les émanations salines de l'océan. Néanmoins, on voit qu'elle a figuré avec assez davantage à l'exposition Colombienne où elle a envoyé 30 variétés de pommes, 2 de poires, 12 de prunes, 4 de fraises, 3 de groscilles.

Il reste pour terminer cette revue des différentes provinces de la confédération canadienne, au point de vue horticole, à parler de Manitoba, des Territoires du Nord-Ouest et de la province de la Colombie Britannique.

Le climat rigoureux de Manitoba et du Nord-Ouest restreint considérablement le champ de l'horticulture dans ces régions, quant à l'arboriculture fruitière. L'on y trouve les prunes indigènes et les arbustes à baies qui y croissent à l'état sauvage. La gabelle, la groseille et la framboise cultivées y réussissent aussi. De nombreux essais s'y font, depuis quelques années, pour y acclimater certaines variétés de pommes rustiques, surtout les pommes russes et celles dites de Sibérie (*crabs*), aussi appelées Pommes d'Amour.

Par contre, on récolte dans ces provinces de magnifiques légumes et la culture potagère et maraîchère y trouve un sol et un climat des plus appropriés à ses fins.

La Colombie Britannique, située sur le versant ouest des Montagnes Rocheuses, sur la côte de l'Océan Pacifique, se trouve dans des conditions climatiques toutes spéciales. Elle a un superbe avenir pour l'arboriculture fruitière à laquelle elle se livre depuis quelques années. Les fruits qu'elle a envoyés à l'exposition Colombienne ont attiré tout spécialement l'attention des visiteurs par leur magnifique développement. Il était difficile de reconnaître certaines des variétés exposées tant elles différaient, par leur coloris et leur grosseur, des échantillons des mêmes variétés venant des provinces de l'est de la Puissance. Elle exposait 51 variétés de pommes et 20 de prunes. On y cultive de plus la poire, le raisin et tous les petits fruits. On y rencontre aussi les arbres à fruits durs, tels que les noyers, les châtaigniers, et le climat est des plus favorables à leur croissance.

Il y a en Colombie, une société d'Horticulture Provinciale et un bureau horticole "*Horticultural Board*," chargé d'étudier et de combattre les différents parasites et maladies qui nuisent à l'horticulture dans toutes ses branches.

#### EXPÉRIMENTATION.

Il se fait dans toutes les provinces de la puissance du Canada, sous les auspices des gouvernements fédéral et locaux, un travail immense d'expérimentation pour développer l'horticulture dans toutes ses branches.

Pour bien comprendre le fonctionnement de ce système d'expérimentation, il ne faut pas oublier que chaque province est dirigée par un gouvernement local, qui s'occupe de légiférer sur tout ce qui touche aux intérêts locaux de chacune de ces provinces. Puis, au-dessus de tous ces gouvernements locaux, il y a un gouvernement général fédéral, qui légifère sur tout ce qui concerne les intérêts généraux communs à toutes les provinces de la Puissance.

Nous avons vu plus haut que l'Ontario a des sociétés d'horticulture et d'arboriculture fruitière locales, subventionnées par le gouvernement de cette province, et qu'il en est de même pour les provinces de Québec, de la Nouvelle-Ecosse et de la Colombie Britannique. Toutes ces associations travaillent avec un entrain remarquable à l'avancement de l'horticulture et ce avec grand succès. Mais elles ne relèvent toutes que de l'organisation locale de chaque province et se trouvent ainsi à n'avoir directement d'effet que dans les localités où elles fonctionnent.

Au-dessus de ces organisations locales et provinciales, l'on trouve une magnifique organisation fédérale qui embrasse toutes les provinces de la Confédération, celle des fermes expérimentales du gouvernement fédéral.

Il y a, dans la capitale de la Puissance, Ottawa, un département général d'agriculture, à la tête duquel se trouve, comme de raison, le ministre de l'agriculture fédéral, l'honorable A. R. Angers. Monsieur le ministre de l'agriculture favorise de toutes ses forces, par les moyens puissants que lui donne sa position, le développement de l'agriculture et de l'horticulture. Appréciant toute la valeur des fermes

expérimentales, organisa les données du comité présidé par M. G. A. G. saire de l'agriculture à efficace.

Il y a, dans la I d'Ottawa, est commune leur général de toutes dans la Colombie Brita autre, à Indian Head, Manitoba ; et enfin une trois provinces de l'Isle Brunswick.

On pratique, dans l'agriculture. A la fer chefs de branches. Ces culture, la botanique, l' ticulture, de la botanic branches, ont à leur têt développement de l'hor que les travaux des hom dien compris entre les d latitudes différentes, pr ont des aides et des corr le public des expériences importants et ne peuen n'est pas trop fort pou dernières années, au Can

La province d'Onta sud de la Nouvelle-Ecosse de leurs pommes. Ce co en 1892, en chiffres ron \$1,600,000. La pomme

Dans Québec et Ont une spécialité de la vente mêmes la culture de cert compte aussi, dans ces de mêmes les arbres propres considérable et lucratif. puissance, à part de quel

gumes et la culture  
propriés à ses fins.

montagnes Rocheuses,  
climatériques toutes  
ère à laquelle elle se

L'exposition Colom-  
par leur magnifique  
riétés exposées tant  
s des mêmes variétés  
variétés de pommes  
us les petits fruits.  
les châtaigniers, et

et un bureau horti-  
s différents parasites

a, sous les auspices  
périmentation pour

périmentation. il ne  
ernement local, qui  
ix de chacune de ces  
l y a un gouverne-  
s intérêts généraux

culture et d'arbori-  
e cette province, et  
elle-Ecosse et de la  
un entrain remar-  
cès. Mais elles ne  
et se trouvent ainsi  
onnent.

trouve une magni-  
e la Confédération,

ment général d'agri-  
tre de l'agriculture  
griculture favorise  
osition, le dévelop-  
a valeur des fermes

expérimentales, organisées par son prédécesseur, l'hon. Sir John Carling, d'après les données du comité de l'agriculture de la Chambre des Communes de la Puissance, présidé par M. G. A. Gigault, alors député fédéral, et maintenant assistant-commissaire de l'agriculture à Québec, il s'applique à rendre leur œuvre de plus en plus efficace.

Il y a, dans la Puissance, cinq de ces fermes, dont l'une, la ferme centrale d'Ottawa, est commune aux provinces de Québec et d'Ontario et a, à sa tête, le directeur général de toutes les fermes expérimentales, M. Wm. Saunders. A l'ouest, dans la Colombie Britannique, on trouve une ferme expérimentale à Agazziz ; une autre, à Indian Head, dans les territoires du Nord-Ouest ; puis une, à Brandon, Manitoba ; et enfin une dernière, dans la Nouvelle-Ecosse, à Nappan, commune aux trois provinces de l'Isle du Prince Edouard, de la Nouvelle-Ecosse et du Nouveau-Brunswick.

On pratique, dans ces diverses fermes, des essais dans toutes les branches de l'agriculture. A la ferme centrale, il y a, outre le directeur nommé plus haut, cinq chefs de branches. Ces branches sont : l'agriculture et l'industrie laitière, l'horticulture, la botanique, l'entomologie, la chimie, la basse-cour. Les branches de l'horticulture, de la botanique, de l'entomologie et de la chimie, qui, comme les autres branches, ont à leur tête des spécialistes distingués, concourent toutes quatre au développement de l'horticulture dans tous ses détails. L'on comprend facilement que les travaux des hommes, qui ont pour champ d'action tout le territoire canadien compris entre les deux océans, avec des stations expérimentales situées sous des latitudes différentes, présentant elles-mêmes de grandes variations de climat ; qui ont des aides et des correspondants nombreux travaillant avec eux à faire bénéficier le public des expériences faites dans des centaines d'endroits différents, sont des plus importants et ne peuvent que produire les meilleurs effets. Aussi, le mot merveilleux n'est pas trop fort pour qualifier le progrès accompli en horticulture, dans les dernières années, au Canada.

#### COMMERCE.

La province d'Ontario, la partie sud-ouest de la province de Québec, et la partie sud de la Nouvelle-Ecosse font un bon commerce d'exportation avec certaines variétés de leurs pommes. Ce commerce se fait surtout avec l'Angleterre. On y a exporté en 1892, en chiffres ronds, 800,000 bûrils de pommes représentant une valeur de \$1,600,000. La pomme est à peu près le seul fruit exporté par le Canada.

Dans Québec et Ontario, il y a des maisons de commerce importantes qui font une spécialité de la vente des graines potagères, et dont quelques-unes font elles-mêmes la culture de certaines de ces graines, pour les avoir mieux acclimatées. On compte aussi, dans ces deux provinces, de nombreux pépiniéristes qui cultivent eux-mêmes les arbres propres au climat des diverses provinces, et en font un commerce considérable et lucratif. Ce commerce, cependant, ne s'étend pas au dehors de la puissance, à part de quelques ventes aux Etats-Unis.

Étant donné que, à venir jusqu'à présent, Manitoba et le Nord-Ouest Canadien ne produisent que peu de fruits, ces immenses territoires, dont la population immigrant des vieux pays va en augmentant d'année en année dans des proportions colossales, offrent un bon débouché pour les fruits produits dans les autres provinces. Aussi, y a-t-il un fort commerce intérieur de pommes, pêches, poires, prunes et raisins.

Certains comtés d'Ontario, tel que Essex, par exemple, se livrent à la fabrication du vin avec le fruit des vignes américaines qu'on y cultive, et en font un assez bon commerce avec les autres provinces de la Puissance. Les RR. PP. Trappistes d'Oka, dans la province de Québec, ont créé récemment de grands vignobles et font un excellent vin, tout près de Montréal.

Il se manufacture aussi, par toute la Puissance, une grande quantité de conserves de fruits et de légumes qui constituent un article important de commerce. On prépare le maïs sucré, les tomates, les marinades d'oignons, haricots, choux-fleurs, piment, les sauces épicées telles que *Catsups*, etc., les fruits séchés, d'après divers systèmes qui donnent satisfaction et assurent de bons profits à ceux qui se livrent à ces industries. On commence même à exporter ces conserves sur les marchés européens.

De grands efforts, dirigés par une société fédérale d'horticulture, fondée il y a quelques années, se font pour améliorer les moyens de transport des fruits, par mer, sur les marchés étrangers, et il se fait, chaque année, dans ce sens, des progrès qui font augurer un excellent avenir pour l'horticulture et l'arboriculture fruitière déjà si prospères au Canada.

Dr Grignon.—Pouvons-nous obtenir des pommiers de la ferme expérimentale d'Ottawa ?

Le Prof. Craig.—La distribution des pommiers est une chose très délicate. Nous ne voulons pas faire concurrence aux pépiniéristes, mais nous désirons faire connaître de bonnes variétés. Notre distribution a été entièrement limitée aux variétés que nous avons cru devoir réussir. Dernièrement, nous avons reçu instruction de limiter notre distribution aux boutures seulement ; et nous envoyons chaque année des boutures de tous les fruits, en autant que notre approvisionnement nous le permet, à tous les horticulteurs qui nous en font la demande. Il n'y a pas de distribution d'arbres fruitiers ou d'ornements, d'une manière générale, comme pour les grains. J'ai à signaler un fait que M. Chapais n'a pas mentionné et qui prouve les progrès de notre horticulture. On a établi, l'année dernière, dans la fameuse vallée d'Annapolis, Nouvelle-Ecosse, une école d'horticulture, qui est la seule du genre en Amérique. Elle est entièrement destinée au développement de l'horticulture, par l'instruction donnée à des élèves. Elle est affiliée à l'Université Acadienne et est sous la surveillance d'un directeur qui instruit les élèves dans toutes les branches qui se rattachent à l'horticulture.

Dr Grignon — Il serait bon d'informer les cercles agricoles qu'ils peuvent obtenir de la ferme expérimentale tous les renseignements concernant les maladies des arbres fruitiers.

Il y a une couple  
Le bout des branches  
ferme expérimentale.  
me disait que c'était la  
brûler, et prendre bea  
pas qu'il communique  
bon de faire savoir aux  
mentale tous les rensej

Le prof. Craig.—J  
attaquées, et comme j'é  
l'appui de ce que vient  
hâter d'enlever les bran  
fection du couteau, elle  
coupé la branche ou de  
les germes. Cependant  
l'écorce est décolorée, il

Dr. Grignon.—Vou  
année j'ai eu beaucoup  
cultivateurs de pommes

Le prof. Craig.—C  
présidents des sociétés d  
un certain nombre d'ex  
distribuer.

NOU

Le prof. Craig.—Je  
sujet et je ne toucherai  
nous demander ce qu'il  
prunes ? Il me semble q  
une variété dont les bou  
au printemps. Souvent  
gelées du printemps, apr  
marchande. La prune e  
et épaisse de pelure pour  
aussi des variétés de des  
avons, on constate tout e  
dans la province, nous av  
type de la *prunus domest*  
pruniers ont été importé  
rejetons pendant presque  
sont éparpillés le long c  
beaucoup de renseigneme  
dans l'Islet.

Il y a une couple d'années j'ai eu des arbres attaqués par une singulière maladie. Le bout des branches se desséchait. J'ai envoyé quelques branches à M. Craig à la ferme expérimentale. Il me répondit aussitôt et sa réponse fut très instructive. Il me disait que c'était la " brouissure ", que je devais couper le bout des branches, les brûler, et prendre beaucoup de précautions en me servant du couteau, pour ne pas qu'il communique la maladie. Ce renseignement ne m'a rien coûté et il serait bon de faire savoir aux cercles agricoles qu'ils peuvent obtenir de la ferme expérimentale tous les renseignements désirés.

Le prof. Craig.—Je me souviens de la lettre de M. Grignon ainsi que des branches attaquées, et comme j'étudiais le sujet, je me rappelle ce que je lui ai répondu. A l'appui de ce que vient de dire le Dr Grignon, j'ajouterai que l'on ne peut trop se hâter d'enlever les branches atteintes de brouissure. Quant à la question de désinfection du couteau, elle est très simple, il suffit de l'enfoncer dans la terre après avoir coupé la branche ou de le plonger dans une faible solution d'acide carbolique qui tue les germes. Cependant si on coupe la branche à 18 ou 20 pouces plus bas que là où l'écorce est décolorée, il n'y a aucun danger de communiquer la maladie.

Dr. Grignon.—Vous m'avez répondu que la maladie n'était pas grave et cette année j'ai eu beaucoup de fruits et pas de brouissure. Il y a trois ans, à Ottawa, les cultivateurs de pommes ont fait un rapport qui serait utile pour les cercles agricoles.

Le prof. Craig.—Ce rapport a été remis à tous ceux qui l'ont demandé et les présidents des sociétés d'horticulture n'ont qu'à envoyer leurs noms. J'en ai encore un certain nombre d'exemplaires en français et en anglais que je serai heureux de distribuer.

#### NOUVEAUX ESSAIS DE PRUNES AMÉRICAINES.

Le prof. Craig.—Je n'ai pas eu le temps de préparer un travail exact sur le sujet et je ne toucherai brièvement qu'aux points les plus importants. Il est bon de nous demander ce qu'il faut maintenant pour la province de Québec en fait de prunes ? Il me semble qu'il faut d'abord une variété robuste et vigoureuse. Il faut une variété dont les bourgeons résistent aux gelées et qui ne poussent pas trop tôt au printemps. Souvent, nous perdons notre récolte de prunes par suite des fortes gelées du printemps, après la floraison. Il nous faut donc une variété productive et marchande. La prune est un fruit difficile à manier et il faut une variété assez ferme et épaisse de pelure pour permettre de la rendre au marché en bon état. Il nous faut aussi des variétés de dessert et d'autres pour la cuisine. En voyant ce que nous avons, on constate tout ce qui nous manque. Parmi les variétés actuellement cultivées dans la province, nous avons, surtout dans l'est, un grand nombre de spécimens du type de la *prunus domestica*. La prune est généralement petite, ronde et bleue. Ces pruniers ont été importés par les premiers colons et ont été reproduits par semis et rejetons pendant presque des siècles. Ils appartiennent à la famille des Damas et sont éparpillés le long des routes. M. Dupuis pourrait sans doute nous donner beaucoup de renseignements intéressants sur cette famille de pruniers qui poussent dans l'Islet.

## DÉFAUTS.

Si l'on examine les défauts de cette espèce, on voit que les boutons à fruits de l'arbre sont un peu tendres. Dans les régions septentrionales, l'arbre lui-même est également tendre, et, je regrette d'avoir à le dire, il est très sujet à être attaqué par le nodule noir. Si ce n'est pas faire une digression, j'aimerais à signaler à nos horticulteurs fruitiers la bonne œuvre qu'accomplit la société d'horticulture du comté de l'Islet en combattant le nodule noir. M. Dupuis m'écrivit il y a un an pour me démontrer la nécessité de signaler aux horticulteurs fruitiers le caractère virulent de cette maladie sous toutes ses formes, et de nous unir pour l'extirper. Sur sa recommandation j'ai préparé un bulletin, dont j'ai fait distribuer un grand nombre d'exemplaires, tant anglais que français, et, d'après les rapports reçus, l'excellente œuvre commencée par M. Dupuis se continue avec succès. Je n'ai aucun doute que grâce à une action commune de la part des horticulteurs fruitiers, secondée des conseils que nous pourrons donner d'Ottawa, nos efforts auront de bons résultats et que la maladie du nodule noir diminuera d'année en année, au lieu d'augmenter. Tout ce que nous avons à faire, c'est de couper les nodules et de les brûler avec soin. Il faudrait les couper au moins deux fois par année, car nous avons deux croissances de spores, qui parviennent à maturité l'une au commencement de l'été, et l'autre au commencement du printemps, et qui entretiennent la maladie durant tout l'hiver. Nous devrions couper ces nodules en juin, et bien que quelques-uns puissent échapper à notre attention et entretenir la maladie durant tout l'hiver, si nous les coupons encore au commencement du printemps,—le bon temps est le milieu de juin, mais cela varie suivant les localités, ici c'est probablement en juillet—nous adopterons le moyen qu'il convient de prendre pour nous débarrasser de cette sérieuse maladie.

Pour revenir aux défauts des prunes de Damas, nous avouerons tous qu'elles ne sont pas assez savoureuses pour les gourmets, mais par contre, elles se conservent bien, et viennent très abondamment. Une autre variété que je ne connais pas aussi bien, mais qui est plus ou moins commune dans l'est de la province de Québec, c'est la prune d'Orléans. Cette variété est également sujette aux atteintes du nodule noir.

Les arbres prennent peu de vigueur ; ceux que nous cultivons à Ottawa ne sont pas rustiques ; et je crains qu'ils ne réussissent pas dans les localités situées plus au nord, bien que, d'après des renseignements que j'ai reçus, on les cultive avec un très grand succès à l'est de Québec—à l'est et au nord. Je constate qu'ils ne conviennent pas à tous les sols. Nous avons aussi d'autres variétés de prunes, dont on trouve des spécimens dans l'île de Montréal. Pour plus amples renseignements je renverrai la société à M. Dunlop, qui a fait une étude spéciale de cette espèce de prunes de semis, depuis quelques années, et en a dans ses vergers une collection qui promet beaucoup et est très intéressante. Ce sont là les variétés de l'espèce *Prunus Domestica* qui promettent le plus, autant que j'ai pu m'en assurer. Nous en faisons l'essai à Ottawa, et nous espérons pouvoir avant peu dire quelque chose de leur mérite.

L'espèce suivante continent. Nous avons plus important est le Ouest et du Canada. appelée prune noire ou auquel elle est parvenue prunes originaire de et n'est pas aussi rustique croissent rapidement e

Il y a encore une parties de la province que la plupart d'entre tient aussi à cette espèce de ces deux dernières v nous dans le nord. Ne connue sous le nom de prunes, entre autres qu Les défauts de l'arbre, mant toutes sortes d'an sont sujettes à ployer so couvrent aussi de fleurs de fruits avec son prop soin d'être fécondés par chair du fruit est aussi volumineux, de sorte q de chair avec un maxim

Avant de parler de sa prévoyance ordinaire Abbotsford, il y a quinze Il introduisit un certain les yeux des gens sur la venir à Ottawa, j'eus l'oc en apprécier la valeur av je fis une collection des e à Ottawa et dans ces der première variété que je r que la plupart d'entre vo représentant les fruits ré sur les bords de la rivière connue maintenant et es

## PRUNES INDIGÈNES.

L'espèce suivante que je désire signaler à votre attention est originaire de notre continent. Nous avons en culture trois principaux types de cette famille, dont le plus important est le *Prunus Americana*. Ce type est originaire des Etats du Nord-Ouest et du Canada. Nous en avons au Canada une variété que les jardiniers ont appelée prune noire ou *Prunus Nigra*. Dans cette région-ci elle n'a pas atteint le volume auquel elle est parvenue dans les Etats de l'Ouest. Il y a aussi une autre variété de prunes originaire de ce continent appelée *Chickasaw*. Elle croît dans le sud et l'ouest et n'est pas aussi rustique que la variété mentionnée en premier lieu. Les arbres croissent rapidement et leur feuillage ressemble à celui des pêchers.

Il y a encore une autre espèce dont nous avons des spécimens dans diverses parties de la province de Québec—l'*Hortulana*. A cette espèce appartient la *Winer*, que la plupart d'entre vous connaissent. La prune *Wild goose* ou de l'ouest appartient aussi à cette espèce. Je ne crois pas que nous ayons besoin de nous occuper de ces deux dernières variétés, vu que l'on a constaté qu'elles ont peu de valeur pour nous dans le nord. Nous allons examiner le premier groupe—les variétés de l'espèce connue sous le nom de *Prunus Americana*. On peut mentionner en faveur de ces prunes, entre autres qualités, la rusticité de l'arbre, sa vigueur et sa productivité. Les défauts de l'arbre, sont, entre autres, de croître inégalement, ses branches formant toutes sortes d'angles, et comme elles se chargent abondamment de fruits, elles sont sujettes à ployer sous le poids de ces derniers. Quelques-uns de ces arbres se couvrent aussi de fleurs imparfaites—c'est-à-dire que la fleur ne peut pas produire de fruits avec son propre pollen. Comme quelques fraisiers, ces pruniers ont besoin d'être fécondés par le pollen d'un autre arbre, pour rendre le fruit parfait. La chair du fruit est aussi sujette à être molle, et le noyau est souvent relativement volumineux, de sorte que dans certaines variétés nous avons presque un minimum de chair avec un maximum de noyau.

Avant de parler de variétés introduites, je dirai que feu M. Charles Gibb, avec sa prévoyance ordinaire en fait de culture de fruits, introduisit dans la culture à Abbotsford, il y a quinze à dix-huit ans, plusieurs variétés de prunes de cette espèce. Il introduisit un certain nombre de pruniers de semis du Wisconsin qui firent ouvrir les yeux des gens sur la valeur que pourrait avoir plus tard cette espèce. Avant de venir à Ottawa, j'eus l'occasion d'étudier ces variétés dans l'ouest et je commençai à en apprécier la valeur avant de venir dans l'est ; et pendant mon séjour dans l'Iowa je fis une collection des espèces promettant le plus. Elles ont depuis été introduites à Ottawa et dans ces dernières années un bon nombre ont produit des fruits. La première variété que je mentionnerai sous l'appellation de *P. Americana* en est une que la plupart d'entre vous connaissent parfaitement. J'en ai ici une photographie représentant les fruits récoltés à Ottawa ; elle porte le nom de *De Soto*, et elle croît sur les bords de la rivière de Soto, dans le Wisconsin. Elle est relativement bien connue maintenant et est très généralement cultivée. L'arbre est excessivement

rustique. Il pousse là où tous nos pommiers communs dépérissent. Il s'adapte à presque tous les sols. Il est à ma connaissance qu'il croît et produit également bien dans les sols sableux et argileux. La photographie représente le volume naturel du fruit, tel que récolté à la ferme expérimentale. Le fruit est de bonne qualité et on peut le manger cru ou cuit. Un des défauts de cet arbre est sa trop grande productivité. Si on le laisse produire trop librement, il devient trop chargé de fruits, et ceux-ci diminuent de volume d'année en année. Chez nous le fruit mûrit ordinairement vers la dernière semaine d'août ou le 1<sup>er</sup> de septembre. Je crois que cette variété est rémunératrice.

Le Président.—Je ne récolte jamais les fruits de cette variété avant le milieu de septembre.

Le professeur Craig.—Je parle simplement de notre localité. A mon avis c'est une variété précieuse pour presque toutes les localités ; même dans les endroits où l'on peut cultiver des variétés comme la Lombard, la De Soto peut l'être avec profit. Elle peut être placée sur nos marchés en bon état.

La première variété suivante est celle appelée la Hawkeye, et est originaire de l'Iowa. Elle est beaucoup plus volumineuse que la De Soto, d'un rouge foncé, avec une peau un peu épaisse, une chair ferme, et un gros noyau. A mon avis, elle n'est pas tout à fait d'aussi bonne qualité que la De Soto, mais le fruit a une plus belle apparence, et pour cette raison, il se vendrait mieux. Cette variété m'a donné des fruits excessivement abondants. L'arbre a été planté en 1891, et a donné trois récoltes, plus fortes d'année en année. Jusqu'à présent le fruit s'est maintenu en volume. Si j'établissais un verger pour des fins commerciales, je planterais, un très grand nombre d'arbres de cette variété.

La variété qui vient ensuite est la Stoddard, et elle est virtuellement du même type que la Hawkeye. J'aurais dû dire à propos de la Hawkeye qu'elle mûrit dans la première semaine de septembre. La Stoddard mûrit environ une semaine plus tard ; sans cela il ne serait pas nécessaire de cultiver cette variété, mais comme elle mûrit tard, je crois qu'il est bon de l'inclure. Je crois que je n'ai pas de gravure représentant la variété qui vient ensuite, et porte le nom de Wyant. C'est aussi une prune de l'Ouest, de la même espèce que celle que j'ai signalée à votre attention. La chair en est ferme et le noyau est dégagé de la pulpe. Vous pouvez passer un couteau dans la suture de la prune, et celle-ci se sépare en deux comme une pêche. Elle est assez bonne à manger crue. J'ai trouvé l'arbre rustique, mais pas aussi rustique que les autres variétés que j'ai mentionnées ; mais il peut probablement être cultivé avec succès dans toutes les régions de la province propres à cette culture. Ce fruit a environ 1 $\frac{3}{4}$  pouce de longueur et 1 $\frac{1}{4}$  pouce de diamètre. C'est une prune longue, ovale, de couleur jaunâtre, ayant une suture bien accusée ; elle est plus longue que la Hawkeye, mais moins ronde et peut-être moins grosse.

Chez nous elle mûrit aussi vers la première semaine de septembre. Je la regarde comme précieuse à cause des qualités qui en facilitent le transport.

La variété dont je voudrais parler ensuite est la Wolf, dont j'ai une gravure.

Elle appartient au mâle mais elle est appelée la femelle. Elle est très distinct. Les jeunes fruits sont quelque peu au type de la De Soto, mais les fruits sont excessivement recouverte d'un magnifi- d'autres, parce que la variété est très productive, ce qui, en fait nous engager à la cultiver.

Une autre variété d'arbres est la Weaver. Elle est très différente avec d'autres espèces.

Il est bon de la planter qu'il est bon de la planter pour obtenir un rendement élevé de la pulpe. Je ne la cultive pas à De Soto, mais elle est néanmoins très productive chez nous ayons. Le fruit est très bon.

Je puis vous montrer une variété signalée cette année et que je ne nomme pas dans le journal. C'est une prune rouge, d'une très belle couleur. Je ne veux rien en dire de plus.

M. Chapais.—Ces prunes sont très bonnes.

Le professeur Craig.—Ces prunes mentionnées réussiraient bien dans votre localité si les Shropshire et la De Soto sont cultivés. L'arbre. Vous pouvez ne pas les cultiver parfaitement, mais elles réussissent dans votre localité si les Shropshire et la De Soto sont cultivés.

M. Newman.—La culture de la De Soto est la meilleure.

Le professeur Craig.—C'est la De Soto qui est la meilleure.

Pour ce qui regarde la greffe en écusson ou le greffage en écusson, il est facile de recueillir les fruits tant les noyans à l'automne qu'ils se développent assez pour vous êtes occupés à cette époque. Les racines pendant l'hiver, le mode que j'ai adopté est la culture de des tiges moyennes de

Elle appartient au même type de prunes américaines que celles déjà mentionnées, mais elle est appelée la variété Wallis. L'arbre est très rustique et a un caractère distinct. Les jeunes rejetons ont une couleur rouge pourpre, qui les fait ressembler quelque peu au type européen. Ces pruniers produisent abondamment, et leurs fruits sont excessivement beaux. Leur peau est très épaisse, d'un rouge foncé, recouverte d'un magnifique velouté bleu, mais elles ne cuisent pas aussi bien que d'autres, parce que la peau se contracte après qu'elles ont bouilli. Cette variété est très productive, ce qui, joint à son apparence attrayante et à sa bonne qualité, devrait nous engager à la cultiver.

Une autre variété qui a aussi été distribuée par les pépiniéristes et les marchands d'arbres est la Weaver. Elle est excessivement productive lorsqu'elle est plantée avec d'autres espèces. Ses fleurs peuvent ne pas se féconder d'elles-mêmes, de sorte qu'il est bon de la planter avec des espèces comme la Wolf et la Hawkeye, pour obtenir un rendement complet. Le noyau de cette prune est aussi en partie dégagé de la pulpe. Je ne la considère pas d'aussi bonne qualité que la Hawkeye ou la De Soto, mais elle est néanmoins très utile, et c'est une des plus nouvelles variétés que nous ayons. Le fruit est un peu plus gros que celui de la De Soto.

Je puis vous montrer cette photographie d'une prune de semis qui m'a été signalée cette année et qui croît non loin d'Ottawa. Elle porte pour le moment le nom de celui dans le jardin de qui elle croît, et s'appelle la Snelling. C'est une grosse prune rouge, d'une très bonne qualité ; mais n'ayant vu le fruit que cette année, je ne veux rien en dire de particulier. Elle est d'un rouge foncé.

M. Chapais.—Ces prunes mûriraient-elles dans notre comté ?

Le professeur Craig.—Je n'ai aucun doute que toutes ces variétés que j'ai mentionnées réussiraient bien dans votre localité, pour ce qui regarde la croissance de l'arbre. Vous pouvez ne pas avoir assez de chaleur durant l'été pour qu'elles mûrissent parfaitement, mais elles mûrissent du 1er au 15 septembre, et elles mûriront dans votre localité si les Shropshire Damson y parviennent à maturité.

M. Newman.—La chair de la Snelling est-elle ferme ?

Le professeur Craig.—Elle est un peu molle.

#### DE LA PROPAGATION.

Pour ce qui regarde la propagation de ces variétés, le meilleur mode à suivre est la greffe en écusson ou le bouturage sur le tronc des arbres de ces mêmes variétés. Il est facile de recueillir les graines, et l'on peut aisément faire croître des tiges en plantant les noyans à l'automne dans des couches ou en rangées en pépinière. Quelquefois ils se développent assez pour être écussonnés pendant la même saison, en août. Si vous êtes occupés à cette époque, vous pouvez enlever les tiges à l'automne et greffer les racines pendant l'hiver, tout comme le sont les pommiers en hiver. Un autre mode que j'ai adopté est la greffe en couronne. On prend des tiges fortes d'un an ou des tiges moyennes de deux ans. On les met en rangées de pépinière et on les

greffe dès le commencement du printemps, insérant un scion au pied même de l'arbre. La greffe latérale est la plus commode, et j'ai souvent obtenu une croissance de quatre à cinq pieds en une seule saison. En coupant la racine lorsqu'on transplante l'arbre, l'année suivante le scion a poussé des racines et vous avez un bel arbre de deux ans avec ses propres racines. Ces pruniers réussissent mieux dans un sol gras, mais, comme je l'ai dit pour les De Soto, ils s'accommodent mieux de n'importe qu'elle sorte de sol que la plupart des autres espèces de pruniers. A la ferme, nous les cultivons dans un sol sableux passablement léger. Ils réussissent bien et produisent beaucoup. Je conseillerais de les planter passablement drus, à pas plus de 15 pieds de distance, et, de mêler les variétés pour en assurer la fécondation. J'ai parlé de la croissance inégale de leurs branches. Cela nécessite une certaine espèce d'émondage que nous n'appliquons pas à d'autres arbres dans notre province. Les branches doivent être coupées tous les ans. Je fais cette opération en enlevant simplement une partie des jeunes bois dans la deuxième semaine de juin. Un très léger pincement des branches en fera pousser d'autres, rendra l'arbre plus touffu et lui donnera une meilleure forme. Lorsque les arbres produiront, ce défaut se corrigera de lui-même.

#### DE L'EMPAQUETAGE ET DE L'EXPÉDITION.

Si l'on cultive ces variétés pour le commerce, je conseillerais de les emballer dans de petites caisses. Vu la nature plus ou moins molle de leur chair, il ne serait pas bon de les mettre dans de grands paniers pour les expédier, mais il convient de les emballer dans de petites caisses attrayantes. De cette manière, je n'ai aucun doute qu'elles joueront un rôle très important dans la culture des fruits, surtout dans les régions froides de la province de Québec.

M. Chapais.—Il y a deux ans j'ai reçu de la Ferme Expérimentale un prunier appelé le Richard Trotter.

Le professeur Craig.—C'est la variété qui me fut envoyée d'Owen Sound pour en faire l'essai. C'est une grosse prune bleue. Elle vient d'un homme faisant une spécialité de la culture des prunes dans cette région-là et qui l'envoya à Ottawa pour qu'on en fit l'essai. Je l'envoyai à M. Chapais pour qu'il en fit l'essai dans sa région. Owen Sound est une région d'Ontario renommée pour la culture des prunes.

M. Chapais.—L'arbre croît très bien, mais il n'a pas encore produit.

Le président.—N'y a-t-il pas une autre prune appelée la Maquoketa ?

M. Craig.—Oui. Elle appartient à la famille des Chickasaw. C'est une petite prune rouge, mais une des meilleures que je connaisse pour faire cuire.

Le président.—A quelle époque mûrit-elle ?

Le professeur Craig.—Je ne saurais le dire en ce moment.

Le président.—A. Como, elle ne mûrit pas avant le 10 octobre.

Le professeur Craig.—Dans l'Iowa, elle mûrit vers la fin d'août.

Le président.—J'ai cultivé la De Soto depuis dix ans, et j'ai des arbres qui ont donné un demi boisseau de fruits par année.

Le professeur C  
Le président.—  
grosseur de l'arbre.  
prunes n'ont été cuei

Le professeur C  
car la manière dont c  
erreurs quant à l'iden

Le président.—E

Le professeur C  
que M. Fisk connaît l  
la deuxième semaine.

M. Newman.—A

Le professeur C  
en mesure de recomm  
Quelques espèces sont  
de deux variétés, je cr  
Moldavka et de la Rou  
qualité un peu médio  
rustique et promet d'ê  
des autres prunes bleu  
à la Rouge Hâtive elle  
une plus petite prune  
très rustique.

M. Fisk.—Il y a u  
beaucoup à la Lombard

M. Newman.—Où

Le professeur Crai  
fournirons des scions au

M. Fisk.—Ces vari

M. Dupuis.—Sont-

Le président.—La  
tiver ce que nous ne pou

M. Fisk.—J'ai vu d  
exposé de très belles Br

les faire produire.

M. Dupuis.—Votre

M. Fisk.—La prune

M. Dupuis.—M. Cha

Le président.—Nous

M. Chapais.—Pour

lous l'emportons de beau  
ue les vôtres.

pied même de l'arbre.  
 ou une croissance de  
 lorsqu'on transplante  
 avez un bel arbre de  
 eux dans un sol gras,  
 mieux de n'importe  
 rs. A la ferme, nous  
 assissent bien et pro-  
 drus, à pas plus de 15  
 ondatation. J'ai parlé  
 une certaine espèce  
 notre province. Les  
 pération en enlevant  
 e de juin. Un très  
 l'arbre plus touffu et  
 ce défaut se corrigera

is de les emballer  
 eur chair, il ne serait  
 r, mais il convient de  
 manière, je n'ai aucun  
 s fruits, surtout dans  
 imentale un prunier

d'Owen Sound pour  
 homme faisant une  
 nvoya à Ottawa pour  
 l'essai dans sa région.  
 e des prunes.  
 produit.  
 aquoketa ?  
 w. C'est une petite  
 e cuire.

ore.  
 août.  
 ai des arbres qui ont

Le professeur Craig.—C'est un très faible rendement pour des arbres de cet âge.  
 Le président.—Un demi boisseau n'est pas un très faible rendement pour la grosseur de l'arbre. Quelques-uns peuvent produire plus que cela. Jamais les prunes n'ont été cueillies avant le 15 septembre.

Le professeur Craig.—Il est possible que vous n'avez pas la véritable De Soto, car la manière dont ces variétés furent propagées en premier lieu a donné lieu à des erreurs quant à l'identité.

Le président.—Elles viennent de M. Gibbs. Je puis parler de celles-là.

Le professeur Craig.—Nous avons dans la pépinière d'Abbotsford trois arbres que M. Fisk connaît bien. Leur fruit mûrit au commencement de septembre, avant la deuxième semaine.

M. Newman.—Avez-vous cultivé des prunes russes ?

Le professeur Craig.—Oui, un grand nombre depuis trois ans. Je ne suis encore en mesure de recommander fortement aucune des variétés que j'ai vues cette année. Quelques espèces sont dignes de mention. Après avoir fait pendant trois ans l'essai de deux variétés, je crois qu'elles devraient être distribuées. Je veux parler de la Moldavka et de la Rouge Hâtive. La première est une très grosse prune bleue, de qualité un peu médiocre, mais d'une apparence excessivement belle. L'arbre est rustique et promet d'être modérément productif. Dans les endroits où la culture des autres prunes bleues est impossible, on peut cultiver celle-ci sans crainte. Quant à la Rouge Hâtive elle m'a donné régulièrement des fruits depuis trois ans. C'est une plus petite prune, de bonne qualité, avec un goût un peu amer. L'arbre est très rustique.

M. Fisk.—Il y a une de ces variétés de prunes russes, la Trabische, qui ressemble beaucoup à la Lombard. Elle mûrit plus tôt que la Lombard.

M. Newman.—Où peut-on se procurer des arbres de ces variétés ?

Le professeur Craig.—Il faudra que vous vous adressiez aux pépiniéristes. Nous fournirons des scions autant que nous le pourrons.

M. Fisk.—Ces variétés américaines vont être précieuses dans cette province.

M. Dupuis.—Sont-elles meilleures que les variétés européennes ?

Le président.—La région qu'habite M. Dupuis est un paradis et il peut y cultiver ce que nous ne pouvons pas cultiver dans les environs de Montréal.

M. Fisk.—J'ai vu des prunes de M. Dupuis, à Québec, l'automne dernier. Il a exposé de très belles Bradshaw. J'ai cette variété depuis dix ans, mais je ne puis les faire produire.

M. Dupuis.—Votre sol est trop riche.

M. Fisk.—La prune américaine vient abondamment.

M. Dupuis.—M. Chapais cultive la même prune.

Le président.—Nous ne pouvons pas cultiver ces prunes sur l'Ottawa.

M. Chapais.—Pour ce qui regarde les cerises, les prunes, Damas et autres, nous l'emportons de beaucoup sur vous. Nos cerises sont de bien meilleure qualité que les vôtres.

**M. Dupuis.**—Si vous voulez acheter nos prunes, nous achèterons vos raisins. Je crois que nous devrions encourager la culture des prunes européennes. Je suis d'avis que la Reine Claude et la Greengage sont meilleures que toutes ces prunes sauvages.

**Le président.**—La Greengage ne peut pas être surpassée. Je suis entièrement d'avis avec M. Dupuis que nous devrions nous efforcer de ne cultiver que les meilleurs fruits.

**Le professeur Craig.**—Dans certaines localités, il faut choisir les variétés de prunes pour réussir. Si l'on cultivait la Washington, la Greengage ou la Bradshaw, on ne récolterait rien, et par conséquent je recommande les espèces que j'ai mentionnées.

**M. Dupuis.**—Avez-vous essayé de greffer des pruniers européens sur des sauvageons.

**Le professeur Craig.**—Oui ; l'arbre vient assez bien, mais il se développe généralement trop pour ses racines.

**M. Dupuis.**—Il y a un bon nombre de ces variétés européennes qui croissent vigoureusement. Je ne comprends pas comment vous pouvez cultiver des arbres, les faire croître autant en une seule année, et obtenir un bois sain. Vous greffez des pruniers qui ont crû de 3 à 4½ pieds à l'automne.

**Le professeur Craig.**—Oui, et il n'y a pas de danger que ces variétés souffrent de l'hiver.

**Le Dr Grignon.**—Nous avons des prunes rouges qui ressemblent à celles-là. J'ai planté des pruniers Damas et Reine Claude, mais il n'ont pas encore produit. Je constate que notre prune rouge est la meilleure pour le commerce. Le Dr Filiatreau récolte des prunes rouges de Québec qui ont la peau ferme et épaisse et sont de bonnes prunes de commerce. Elles mûrissent après avoir été cueillies. Je conseille de cultiver des prunes rouges dans les sols rocheux, même sans fumier.

**M. Dupuis.**—A-t-on fait l'essai de la Fellemberg ?

**Le professeur Craig.**—Oui ; nous avons planté des arbres de cette variété, mais nous n'avons pu rien leur faire produire. C'est un des arbres les plus rustiques que nous ayons du type européen.

**M. Dupuis.**—Ce serait une prune de première classe pour faire sécher. Nous devrions discuter cette question du séchage des prunes. Nous en importons de grandes quantités que nous pourrions faire sécher dans le pays.

QUELQUES REMARQUES SUR LA TAILLE DES ARBRES PAR L'HON. M. JOLY  
DE LOTBINIÈRE.

Lorsque nous étions réunis à Knowlton, l'été dernier, je crus qu'il serait utile de montrer quelques spécimens de mauvaise taille, afin de faire voir ce qui arrive lorsqu'on laisse une petite partie quelconque de la branche qu'on désire enlever. J'apportai avec moi autant de spécimens que je pus. Plusieurs d'entre eux pro-

venaient de pommiers forestières, mais de me Il me sembla alors qu'une taille bien faite, après qu'il serait difficile de qui taille bien un arbre nombre de noyers noirs.

J'avais fait couper de sécher là où elles étaient et j'en trouvai un nombre de spécimens, on peut avoir ne doit pas laisser la main.

Ces arbres magnifiques paraissent devoir verrez qu'ils sont fendus en branches comme celle-ci.

La nature a fait de pu la couvrir il était trop pour cicatriser ces plaies. La visite agréable que je lui village, je remarquai d'une située en face d'une maison inévitablement mourir.

l'abandon comme celle-ci avait faits pour couvrir plusieurs années, comme annuels, mais l'arbre pour Nous conseillâmes au propriétaire à lui faire une autre complètement guéri. Lorsqu'il

huit ans, j'étais tenté de traverser la ville de Québec. Vous verrez sur chacun d'eux. Plus la branche est petite matière, la grandeur de l'arbre vous ne puissiez pas collection d'arbres plus ou possibles de couvrir les plaies guérissantes. Si vous pourriez ce dernier ne souffrira pas.

M. Castel.—J'ai été fr appuyé par le Dr Grignon

venaient de pommiers, afin de ne pas restreindre mes remarques aux essences forestières, mais de montrer qu'elles s'appliquaient également aux arbres fruitiers. Il me sembla alors qu'il serait bon d'essayer de me procurer quelques spécimens de taille bien faite, après avoir montré les effets d'une mauvaise taille. Je crus d'abord qu'il serait difficile de me procurer des spécimens de taille bien faite, vu que celui qui taille bien un arbre aime à le conserver. Depuis quelque temps j'avais un certain nombre de noyers noirs et de chênes, et j'avais pris la peine de les tailler avec soin.

J'avais fait couper des branches à différentes époques, pour permettre aux racines de sécher là où elles étaient trop ombragées par les branches. J'allai voir ces arbres, et j'en trouvai un nombre suffisant pour former une collection. En examinant ces spécimens, on peut avoir une idée de la raison pour laquelle, en taillant un arbre, on ne doit pas laisser la moindre protubérance.

Ces arbres magnifiques qu'on voit dans la cour de la cathédrale, ces magnifiques tilleuls paraissent devoir vivre des siècles, mais si vous les examinez de près vous verrez qu'ils sont fendus jusqu'au sol. Cela provient de ce qu'on y a laissé des branches comme celle-ci.

La nature a fait de grands efforts pour couvrir la plaie, mais avant qu'elle ait pu la couvrir il était trop tard. Pour montrer les efforts désespérés que fait la nature pour cicatriser ces plaies, laissez-moi vous citer un exemple. M. Dupuis a parlé d'une visite agréable que je lui ai faite le printemps dernier. Comme nous parcourions le village, je remarquai deux arbres magnifiques aux deux extrémités d'une pelouse située en face d'une maison. En passant, je remarquai que l'un d'eux allait inévitablement mourir. On en avait enlevé une branche laissant une protubérance comme celle-ci. Il était intéressant de voir les efforts que la nature avait faits pour couvrir la plaie. Il est évident que ces efforts duraient depuis plusieurs années, comme on pouvait le constater en examinant les anneaux annuels, mais l'arbre pourrissait trop vite pour que la nature pût couvrir la plaie. Nous conseillâmes au propriétaire de couper la protubérance, et si M. Dupuis m'invitait à lui faire une autre visite, je suis convaincu que nous trouverions l'arbre complètement guéri. Lorsque je commençai à m'intéresser à l'arboriculture, il y a dix-huit ans, j'étais tenté de tailler tous les arbres qui avaient besoin de l'être. Si vous parcourez la ville de Québec, vous ne rencontrerez pas un arbre sur cent bien taillé. Vous verrez sur chacun d'eux une foule de branches qui auraient dû être enlevées. Plus la branche est petite, plus petite sera la plaie. D'après les autorités en cette matière, la grandeur de la plaie importe peu, pourvu qu'en passant la main sur l'arbre vous ne puissiez pas sentir où se trouvait la branche. J'ai essayé de faire une collection d'arbres plus ou moins bien taillés, donnant à la nature toutes les chances possibles de couvrir les plaies. Il y a lutte entre la force destructrice et la force guérissante. Si vous pouvez couvrir la plaie avant que l'arbre commence à pourrir, ce dernier ne souffrira pas. Je n'ai pas taillé ces arbres moi-même.

M. Castel.—J'ai été frappé de la magnifique exposition de M. Joly, et je propose, appuyé par le Dr Grignon, qu'en égard à la grande importance de bien tailler les

arbres, cette Association recommande que le département de l'Agriculture et celui de l'Instruction publique prennent des mesures pour faire reproduire les photographies représentant les spécimens de taille bien faite et de mauvaise taille préparés par l'honorable M. Joly de Lotbinière, avec des explications convenables, que ces reproductions soient distribuées gratuitement dans les écoles primaires et les cercles agricoles, et qu'elles soient aussi insérées dans le rapport annuel de cette société sous un format approprié.

Le professeur Craig.—J'avais justement l'idée que vient d'exprimer M. Castel. Si l'on pouvait réduire suffisamment les photographies et en tirer des planches pour les insérer dans le rapport de la société, elles seraient excessivement instructives.

M. Joly de Lotbinière.—M. Castel a la direction de l'école de Saint-Hyacinthe. Il m'a dit qu'il aimerait à ouvrir une petite classe et qu'il désirait avoir des spécimens de travaux forestiers, etc.

M. Fisher.—Nous devrions adopter une résolution demandant au ministre qui s'est chargé de la publication de notre rapport d'accepter ceci comme partie des transactions de la réunion et de le publier de cette manière.

M. Joly de Lotbinière.—La raison pour laquelle j'ai fait faire ces photographies sous ce grand format, c'est que j'ai pensé qu'elles seraient plus utiles comme leçons de choses.

#### EMMAGASINAGE FROID.

Le professeur Craig.—Un facteur qui jouera un rôle important dans la culture des fruits, c'est l'emmagasinage froid. A notre réunion d'Abbotsford, j'ai dit que cette année, si les circonstances étaient favorables, j'essaierais de faire des essais propres à nous renseigner sur ce point, j'ai fait des essais d'emmagasinage froid à Montréal. J'ai expédié de temps à autre des paniers et des boîtes de pommes choisies dans différents endroits et empaquetées de diverses manières. Elles furent mises dans un local à une température de 34 degrés. La collection comprenait des pommes Tetofsky, Duchesse, Yellow Transparent et Wealthy, ainsi que des spécimens de pêches, de prunes, de poires et de raisins. Au 1er décembre les pommes les plus hâtives, les Tetofsky, étaient en excellent état, aussi saines et aussi parfaites que lors de leur emmagasinage, le 25 juillet. Les duchesses sont encore en bon état, ainsi que les Wealthy, cela va sans dire. J'ai un baril de poires qui sont en aussi bon état qu'elles l'étaient lors de leur emmagasinage. En venant ici, je suis arrêté à un entrepôt où j'ai choisi un certain nombre de boîtes que j'ai donné instruction d'envoyer à la halle aux fruits pour y être vendues, afin d'avoir une idée de l'argent qu'elles rapporteraient.

Les poires furent enveloppées dans du papier de soie et mises dans de petites boîtes, cinquante à soixante-quinze poires par boîte. Pour ce qui regarde les poires hâtives, l'essai a été couronné d'un très grand succès.

Quant aux fruits à noyau, tels que les pêches et les prunes, je ne crois pas que nous puissions les garder plus de huit jours sans danger. Au bout de ce temps, la

qualité du fruit s'alte-  
saveur et noircit, de s-  
noyau que comme mo-  
ment du marché. Re-  
c'est un facteur très in-  
pour être mises sur le  
Noël. Je garderai pe-  
telles que les Duchesse  
aujourd'hui ce rapport s-

M. Newman.—O-

Le prof. Craig.—  
tient à la Compagnie

Le président.—Il  
rue Queen.

M. Newman.—Co-  
mettre en entrepôt ?

Le prof. Craig.—  
devraient être cueillis  
mûres avant d'être mis  
cueillies un peu vertes

M. Fisher.—Si vo-  
froid, cela n'en altère-t-

Le professeur Cr-  
cependant être complè-  
alors, il conservera sa  
étaient encore tout à f-  
colorèrent, prenant un  
était parfaite.

Le président.—Le  
Craig à l'exécution de  
composé de M. Fisher,

L'hon. M. Joly de  
Nous avons adopté h  
l'examen de la société.

Proposé par M. A.  
Que, dans l'intérêt  
culture et les cercles ag-

qualité du fruit s'altère. Bien qu'il ne pourrisse pas précisément, il perd de sa saveur et noircit, de sorte que l'on ne peut recourir à l'emmagasinage des fruits à noyau que comme moyen d'attendre pendant une courte période, un désencombrement du marché. Relativement aux poires et aux pommes hâtives, je considère que c'est un facteur très important. Les poires hâtives sont présentement en bon état pour être mises sur le marché, et elles se vendront probablement cher à la veille de Noël. Je garderai pendant quelques mois en entrepôt froid les poires plus tardives, telles que les Duchesses et Beurre d'Anjou, puis je les mettrai en vente. Je fais aujourd'hui ce rapport succinct, mais l'an prochain, je donnerai des détails complets.

M. Newman.—Où se trouve cet entrepôt ?

Le prof. Craig.—Le bâtiment dont je me sers est situé rue St-Paul. Il appartient à la Compagnie d'Entrepôts Frigorifiques de Montréal.

Le président.—Il y en a un rue St-Paul, un autre rue William et un troisième rue Queen.

M. Newman.—Combien de temps, après la cueillette, faut-il attendre pour les mettre en entrepôt ?

Le prof. Craig.—Il faut les mettre en entrepôt le plus tôt possible. Les fruits devraient être cueillis alors qu'ils sont un peu verts. Les poires complètement mûres avant d'être mises en entrepôt ne se sont pas aussi bien conservées que celles cueillies un peu vertes.

M. Fisher.—Si vous cueillez le fruit avant sa maturité et le mettez en entrepôt froid, cela n'en altère-t-il pas la qualité ?

Le professeur Craig.—Il faut qu'il ait atteint son plein développement, sans cependant être complètement mûr et avoir revêtu tout son coloris. S'il est cueilli alors, il conservera sa saveur. Les poires Bartlett furent emmagasinées alors qu'elles étaient encore tout à fait vertes, mais après avoir été sorties de l'entrepôt elles se colorèrent, prenant une apparence très attrayante pour le marché, et la saveur en était parfaite.

#### ASPERSIONS.

Le président.—Le comité relatif aux aspersions et chargé de coopérer avec M. Craig à l'exécution des travaux d'expérimentation durant l'année prochaine sera composé de M. Fisher, M. Dunlop et M. Dupuis.

#### COMITÉ DES RÉOLUTIONS.

L'hon. M. Joly de Lotbinière.—Je présente le rapport du comité des résolutions. Nous avons adopté huit résolutions que nous soumettons respectueusement à l'examen de la société.

#### ADOPTÉ À LA RÉUNION ANNUELLE.

Proposé par M. A. Dupuis, appuyé par M. Barnard, et résolu :

Que, dans l'intérêt public, les sociétés d'horticulture locales, les sociétés d'agriculture et les cercles agricoles devraient s'unir à cette société de Pomologie et d'Hor-

ticulture fruitière de la Province de Québec pour encourager l'étude et la pratique de la Pomologie et de la culture des fruits.

Que, pour cette fin, toutes ces sociétés et tous ces cercles devraient être représentés dans cette société chacun par son président ou autre délégué choisi à cet effet.

Que, pour permettre à ces sociétés et cercles, de prendre une part active aux travaux de cette société et de bénéficier de ses délibérations, de ses expériences et de ses publications, l'honorable Commissaire de l'agriculture et le conseil d'agriculture soient respectueusement priés de s'entendre avec ces sociétés et cercles, de manière à leur donner droit d'être représentés officiellement dans cette société, comme susdit, et que la contribution à être payée par ces sociétés et cercles soit fixée à la somme d'un dollar par année, et que le président, l'honorable M. Joly, le Dr Grignon et MM. J. C. Chapais et Fisher se rendent auprès du Commissaire d'agriculture et du Conseil pour leur présenter cette résolution.

Que le président, le secrétaire et le directeur du district No 9 (district de Montréal) forment un comité consultatif permanent chargé d'aider le secrétaire dans l'accomplissement de ses devoirs, avec instruction de communiquer par écrit avec le bureau des directeurs au sujet de toutes les questions importantes avant de prendre une décision définitive.

Que le secrétaire reçoive instruction d'exprimer à Son Honneur le lieutenant-gouverneur notre reconnaissance, pour l'obligeance qu'il a eue d'inaugurer cette réunion et pour les souhaits ardents qu'il a formés pour le succès de notre œuvre.

Que le secrétaire reçoive instruction de transmettre à l'honorable président et aux honorables membres du Conseil législatif les remerciements de cette société, pour nous avoir donné l'usage de la salle du Conseil législatif, à l'occasion de l'ouverture officielle de cette réunion.

Que le secrétaire soit chargé de transmettre à l'honorable Commissaire de l'Agriculture nos remerciements pour avoir favorisé d'une manière active les travaux et le succès de cette société.

Que le secrétaire soit chargé de transmettre à la presse nos sincères remerciements pour l'intérêt qu'elle a pris à notre réunion et pour les efforts qu'elle a faits afin d'attirer l'attention du public sur nos travaux et de nous obtenir sa coopération.

Que les remerciements de la société sont par les présentes offerts aux dignitaires sortant de charge pour leurs travaux durant l'année dernière.

H. G. JOLY DE LOTBINIÈRE,

*Président du comité des résolutions.*

PRIX POUR LES MEILLEURS ARBRES DE SEMIS.

M. Fisk propose, appuyé par M. Barnard, qu'un prix soit offert pour les meilleurs fruits d'arbres de semis exhibés par chacun des neuf districts ; que ces fruits soient convenablement éprouvés pendant plusieurs années avant qu'on leur donne un nom, et soient expressément recommandés par la Société de Pomologie et d'horticulture fruitière.

Le président.—Il de définir ce qu'est un

M. Fisk.—La définition. Nous av menclature. Nous av ce point.

M. Fisher.—D'au n'emploient-elles pas u question a dû être déci

Le prof. Craig.—J arbre de semis. Il est inconnue et qui est cer n'avoir pas encore été veut dire un arbre pro l'hybridation et propa

M. Joly.—Nous av un arbre de semis, mai laisser résoudre la ques

Le président.—Lai comité chargé d'examin

M. Joly.—La quest que le comité siège avan

M. Fisher.—Certain

Le prof. Craig.—J fins commerciales, ni ex

M. Fisher.—Un hor qu'il connaît parfaite

Le prof. Craig.—Al

M. Joly.—Un arbre et qui n'aura pas encore une variété ayant un no

M. Fisher.—Un aut ment défini est celui-ci :

chaque district. Ce prix accepté par la société apr

arbre de semis qui paraît

décerner un prix, ou bien à l'arbre de semis que lor

aura été approuvée ?

Le président.—Nous années consécutives.

M. Fisk.—Cette ques en laisser la solution aux

Le président.—Il sera nécessaire en distribuant des circulaires offrant ces prix, de définir ce qu'est un arbre de semis.

M. Fisk.—La définition d'un arbre de semis peut être confiée au comité de nomenclature. Nous avons des comités chargés d'examiner les fruits, qui décideront ce point.

M. Fisher.—D'autres sociétés, telles que les sociétés d'Ontario et des Etats-Unis, n'emploient-elles pas une définition de ce qui constitue un arbre de semis ? Cette question a dû être décidée avant aujourd'hui.

Le prof. Craig.—Je ne connais pas de règle rigoureuse pour définir ce qu'est un arbre de semis. Il est généralement admis et compris que c'est une variété d'origine inconnue et qui est censée provenir de la graine sans hybridation systématique et n'avoir pas encore été propagée pour des fins commerciales. Un arbre de semis veut dire un arbre produit par une graine contrairement à une variété produite par l'hybridation et propagée par la greffe ou le bouturage.

M. Joly.—Nous avons compris l'importance de décider immédiatement ce qu'est un arbre de semis, mais nous étions pressés et nous avons cru qu'il valait mieux laisser résoudre la question par toute la société.

Le président.—Laissons cela à la décision du comité de nomenclature ou du comité chargé d'examiner les arbres de semis.

M. Joly.—La question devrait être décidée avant l'envoi des circulaires. Il faudra que le comité siège avant l'envoi des circulaires.

M. Fisher.—Certainement, à moins que vous n'acceptiez la définition de M. Craig.

Le prof. Craig.—J'ajouterai à ma définition " qui n'a pas été propagée pour des fins commerciales, ni exhibée comme une variété ayant un nom."

M. Fisher.—Un homme pourrait très facilement prendre la graine d'une pomme qu'il connaît parfaitement et lui faire produire un arbre de semis.

Le prof. Craig.—Alors biffez les mots " d'origine inconnue."

M. Joly.—Un arbre de semis signifiera alors une variété provenant de la graine, et qui n'aura pas encore été propagée pour des fins commerciales, ni exhibée comme une variété ayant un nom.

M. Fisher.—Un autre point de la résolution que je désirerais voir plus clairement défini est celui-ci : Nous offrons un prix pour des arbres de semis exhibés par chaque district. Ce prix ne sera-t-il donné que lorsque l'arbre de semis aura été accepté par la société après des années de rapport, ou sera-t-il décerné pour tout arbre de semis qui paraîtra le meilleur ? Attendez-vous deux ou trois ans avant de décerner un prix, ou bien en décernerez-vous un chaque année, ne donnant un nom à l'arbre de semis que lorsqu'on en aura fait l'essai pendant plusieurs années et qu'il aura été approuvé ?

Le président.—Nous devrions limiter le nombre d'années ; je suggérerais deux années consécutives.

M. Fisk.—Cette question demande considération, et je crois qu'il vaudrait mieux en laisser la solution aux directeurs. Je suggérerais que l'on donnât un prix tous

les ans, et un autre prix à la fin de la période, sous forme de diplôme ou de médaille ; pas moins de trois ans, et pas plus de cinq ans.

Le président.—Nous avons entendu la restriction et l'explication de M. Fisk ; sont-elles acceptables ?

M. Hamilton.—Il est fait une proposition qui n'est peut-être pas clairement définie. Il devrait y avoir dans chaque district un comité chargé de décider si l'arbre de semis vaut la peine d'être envoyé ; car autrement nous recevrons peut-être beaucoup d'arbres sans valeur. Un individu peut avoir ce qu'il s'imagine être un arbre de semis, mais ce que l'on constatera n'en pas être un après examen.

M. Fisk.—Mon principal objet en faisant cette proposition n'est pas seulement d'obtenir les meilleurs arbres de semis, mais aussi d'obtenir une variété de pommes d'hiver et un fruit qui se conserve longtemps. Nous n'avons pas cela, et il se peut que nous le trouvions parmi nos variétés provenant de semis.

Le président.—Je crois que nous devrions insérer "à notre réunion d'hiver." Le but est d'obtenir des pommes se conservant longtemps. Nous avons une foule de variétés de pommes d'été, mais nous cherchons tous des variétés se conservant longtemps. L'objection soulevée par M. Hamilton disparaîtra d'elle-même. Il se peut que nous obtenions des pommes ne valant rien, mais aussi, nous pouvons trouver ce que nous cherchons.

M. Hamilton.—Si le but est de trouver une pomme se conservant longtemps, il vaudrait mieux restreindre le prix offert à une pomme qui se conservera longtemps. Il y a une foule d'arbres de semis qui donnent des pommes hâtives.

Le président.—Les pommes qui seront exhibées à nos réunions d'hiver, qui auront probablement lieu en janvier, ne pourront pas être des variétés très hâtives et être bien conservées.

M. J. M. Fisk, appuyé par M. Barnard, propose la motion amendée comme suit :

Qu'un prix soit offert pour les meilleurs fruits d'arbres de semis provenant de chaque district et exhibés à la réunion d'hiver ; que ces fruits soient convenablement éprouvés pendant plusieurs années, avant que la société leur donne un nom et les recommande expressément, et qu'il soit entendu qu'un fruit d'arbre de semis sera une variété provenant de graines et n'ayant pas encore été propagée pour des fins commerciales, ni exhibée comme variété ayant un nom. Et qu'un prix plus considérable soit décerné à la fin de la période.

M. Newman.—On devrait tenir compte de l'arbre dans la distribution du prix.

M. Fisher.—Cela pourrait se faire lors de la distribution du prix principal, à la fin de la période.

M. Hamilton.—Serait-il opportun d'ajouter à la résolution que la société conservera les fruits d'arbres de semis et en fera un nouvel essai, le 1er mai, puisque le prix sera alors décerné ?

M. Fisher.—Ne vaudrait-il pas mieux nommer un comité chargé d'examiner les fruits d'arbres de semis ? Je proposerais qu'un tel comité, composé de MM. Fisk, Hamilton et Newman, fût nommé pour donner suite à la résolution.

L'article su  
M. Dupuis.

de groseilles à M  
quelle était la v  
des groseilles n  
grosses variétés

Le président  
fait de fraises et

M. Barnard

Le président  
sur l'industrie de  
si l'on pouvait é  
framboises et les  
conviendraient p  
fabricants de con  
vendraient beau

M. Barnard

fraises, mais pou  
n'y a pas de pro  
un avantage à fa  
encourager le co  
pourrait devenir  
de la valeur de n  
la framboise culti

Le président  
sauvage.

M. Barnard.—  
nous indiquer un  
boises. Il ne se  
sauvages, mais c'  
croît remarquable  
fruit est très sa  
conserves.

Le président.  
dans Ontario

M. Barnard.—  
framboises de jard  
pour les fins de co  
cultiver des framb  
est sans doute très

## PETITS FRUITS.

L'article suivant du programme se rapporte aux petits fruits.

M. Dupuis.—Madame Paquet, de Saint-Nicholas, a expédié cette année 55 barils de groseilles à Montréal. M. Paquet en a expédié 50 boisseaux. Je ne puis dire quelle était la variété de ces groseilles ; mais elles n'étaient pas grosses. La culture des groseilles moyennes de semis Houghton est plus rémunératrice que celle des grosses variétés et exige moins de soins.

Le président.—On récolte en général de meilleurs fruits dans votre région, en fait de fraises et de framboises.

M. Barnard.—Le marché est encombré. Nous avons la framboise sauvage.

Le président.—J'ai traité la question des framboises sauvages dans mon rapport sur l'industrie des conserves dans Ontario. Les conclusions que j'ai tirées sont que si l'on pouvait établir des manufactures de conserves dans les régions où abondent les framboises et les fraises sauvages, ces fruits donneraient de très beaux profits et conviendraient particulièrement pour l'exportation à de grandes distances. Les fabricants de conserves d'Ontario sont unanimes à dire que les fraises sauvages se vendraient beaucoup plus cher que les fraises de jardin.

M. Barnard.—Je ne crois pas que l'on puisse compter sur le commerce des fraises, mais pour ce qui regarde les framboises la question est plus importante. Il n'y a pas de profit à cueillir des fraises. Je ne connais pas de région où il y aurait un avantage à faire le commerce de fraises sauvages, tandis que si nous pouvons encourager le commerce de framboises, fruit qui peut être cueilli si facilement, cela pourrait devenir un commerce profitable. J'aimerais à demander ce que vous pensez de la valeur de nos framboises cultivées pour les fins de conserves. Je préférerais la framboise cultivée à la framboise sauvage.

Le président.—Oui, la framboise cultivée est tout aussi bonne que la framboise sauvage.

M. Barnard.—Aussi bonne au goût, et beaucoup plus grosse. Si vous pouvez nous indiquer un débouché, il sera très facile d'obtenir de grandes quantités de framboises. Il ne serait pas avantageux d'essayer d'établir un commerce de fraises sauvages, mais c'est différent pour ce qui regarde les framboises. Un autre fruit qui croît remarquablement bien, c'est la ronce. Elle donne un rendement énorme. Le fruit est très savoureux et très bon, seulement il n'est pas aussi bon pour les conserves.

Le président.—On ne semble pas les mettre en conserve sur une grande échelle dans Ontario

M. Barnard.—Nos efforts devraient tendre vers la culture des variétés de framboises de jardin qui réussissent le mieux, et ensuite vers la culture plus en grand pour les fins de conserve. Le jour où vous pourrez montrer qu'il y a du profit à cultiver des framboises de jardin, on en fournira abondamment pour le marché. Il est sans doute très possible d'en récolter 125 à 150 boisseaux à l'acre, si les plantes

sont convenablement cultivées et fumées. M. Dupuis peut vous dire qu'elles viennent bien parmi ses pommiers.

Le président.—Les framboises de jardin sont cultivées très en grand dans Ontario pour les fins de conserve. M. Boulter, de Picton, cultive la Cuthbert et la Shaffer mêlées. La dernière est une framboise à tête noire. Il mêle les deux variétés pour obtenir un fruit d'une couleur plus foncée et d'une saveur plus sauvage. La saveur sauvage semble être plus appréciée que l'autre. M. Boulter a 80 acres en culture pour sa manufacture de conserves. Il est fabricant de conserves en même temps que cultivateur. M. Miller, autre grand fabricant de conserves, qui a une manufacture à Picton, possède une ferme de 400 acres. J'ai constaté que ces manufactures de conserves ne réussissent que lorsqu'elles font des conserves de fruits et de légumes.

Il n'y a pas de manufactures de conserves, sauf quelques-unes sur la rive nord du lac Erié (dans la grande région à pêches, et à prunes,) où l'on ne fasse que des conserves de fruits. Mais celles de l'est d'Ontario—à Trenton, Belleville et Picton—font successivement des conserves de légumes et de fruits, à mesure qu'ils mûrissent. Elles ne réussissent pas aussi bien si les saisons ne sont pas longues. Elles commencent par faire des conserves de fraises, et ensuite elles font des conserves de framboises et de légumes, à mesure qu'ils mûrissent, mais l'industrie la plus avantageuse pour le cultivateur est celle des conserves de maïs.

M. Boulter a une ferme, M. Miller en a une grande, et ils nourrissent tous deux chaque année de grands troupeaux de bestiaux. Ils font des contrats avec les cultivateurs pour la culture du maïs sucré pour leurs établissements de conserves. M. Boulter cultive 300 à 400 acres de maïs sucré pour sa manufacture de conserves. Au lieu de jeter les tiges et les épis dépouillés de leurs grains, ils les utilisent. Lorsque les épis sortent de la manufacture, la racine des grains maïs n'en est pas détachée. On met cela en silo, et vous pouvez vous imaginer quelle énorme quantité de fourrage on tire de ces épis, dans trois à quatre cents acres, en faisant de l'ensilage. M. Boulter a fait des contrats pour la culture de trois à quatre cents acres de maïs sucré, et M. Miller en a fait cultiver plus que cela. Ils sont cultivateurs d'abord, et fabricants de conserves ensuite. Ils remplissent leurs silos des rebuts, vont à Toronto acheter 40 à 50 animaux de boucherie, et les nourrissent durant l'hiver avec ce fourrage, auquel ils ajoutent un peu de grains. Au printemps ils exportent ces animaux.

Nous avons une manufacture à St-Eustache pour la mise en conserves de légumes. Elle appartient à M. Windsor, fabricant de conserves de homard et de saumon dans le comté de Gaspé et dans le Nouveau-Brunswick. Il vient à Montréal en été et fabrique des conserves de légumes. En 1889 il a établi une manufacture à St-Eustache et y a fabriqué depuis lors une grande quantité de légumes et de fruits. Mais les tiges et les épis de maïs ont été jetés sur les tas de fumier, et n'ont jamais été utilisés. Il se perd ainsi une énorme quantité de fourrage, que les cultivateurs de St-Eustache devraient utiliser.

M. Barnard.—Votre rapport, M. le président, est on ne peut plus important. Je

ne connais pas la culture des meilleurs. Le démontre que l' des légumes pou du moment que grande abondan

M. Dupuis. de savoir où l'é les marchés de Q Montréal, et je n conserves. La cueillant on y av grappes. Mais l prix. Il m'a fa rapporté. J'ava Le président élevés.

M. Dupuis.— Le président leurs autorités en C'est l'industrie à ferme à Outremor que c'est dans une serves serait très pour l'établir, et mettre en conserv mettant vos gadell genre en conserves pas être obligés de

M. Dupuis.— mettent en gelée de Ils avaient coutume font plus, parce qu falsifiée.

Le président.— les gelées non falsif Geo. Graham, un de eut beaucoup de fals falsifiés se vendent Pour ce qui reg

ne connais pas de région que la nature ait autant favorisée que celle de Québec, pour la culture des légumes. A Montréal les légumes de Québec sont considérés les meilleurs. Le peu d'expérience que j'ai eue à Québec, il y a six ou sept ans, m'a démontré que l'on peut y faire beaucoup de profits en cultivant des fruits, et surtout des légumes pour le commerce. Le commerce de Québec même est très limité, mais du moment que nous trouvons un débouché ailleurs, nous pouvons produire une grande abondance de petits fruits et de légumes.

M. Dupuis. — Je trouve que, lorsque nous avons une belle récolte, la difficulté est de savoir où l'écouler. Cette année j'ai eu beaucoup de gadelles. J'en ai envoyé sur les marchés de Québec, et elles m'ont rapporté très peu de chose. J'en ai envoyé à Montréal, et je n'en ai rien retiré. On me disait qu'il y avait là des manufactures de conserves. La première fois que j'ai expédié des gadelles, on m'a dit qu'en les cueillant on y avait laissé les grappes et qu'il serait mieux de les envoyer sans les grappes. Mais les gens n'aiment pas à les cueillir sans les grappes pour le même prix. Il m'a fallu payer le double pour les faire cueillir et elles ne m'ont rien rapporté. J'avais récolté à 400 à 500 gallons de gadelles rouges.

Le président. — Je suppose que vos frais de transport jusqu'à Montréal sont très élevés.

M. Dupuis. — Oui ; ils sont d'environ trois centins par gallon.

Le président. — Je regrette que M. Dunlop ne soit pas ici. Il est une des meilleures autorités en ce qui concerne l'écoulement des petits fruits que nous récoltons. C'est l'industrie à laquelle il se livre entièrement maintenant. Il possède une petite ferme à Outremont et fait exclusivement le commerce de petits fruits. Il me semble que c'est dans une localité comme celle de l'Islet qu'une petite manufacture de conserves serait très utile. Il n'est pas nécessaire de faire de grandes dépenses pour l'établir, et elle pourrait ne fonctionner que lorsque nous avons des fruits à mettre en conserves. Elle pourrait employer une quantité énorme de fruits. En mettant vos gadelles en gelée, et vos framboises ainsi que tous les petits fruits de ce genre en conserves, vous pourriez les expédier sur des marchés très éloignés, et ne pas être obligés de les vendre promptement.

M. Dupuis. — Ce qui nous manque, c'est l'art de falsifier la gelée. Les fabricants mettent en gelée des produits étrangers qui les empêchent d'acheter nos gadelles. Ils avaient coutume d'acheter toutes les gadelles que nous produisons, mais ils ne le font plus, parce que nous ne pouvons pas les vendre à aussi bas prix que la gelée falsifiée.

Le président. — Il me semble que les meilleurs épiciers constatent bientôt que les gelées non falsifiées sont les plus rémunératrices. J'ai eu un entretien avec M. Geo. Graham, un des principaux épiciers de Montréal, et il m'a dit que, bien qu'il y eût beaucoup de falsification, les meilleurs produits avaient la vogue. Les articles falsifiés se vendent mieux sur les marchés à bas prix, mais les marchandises non falsifiées se vendent toujours plus cher.

Pour ce qui regarde les petits fruits, bien qu'il y ait des espèces spéciales, comme

les framboises, et qu'il se trouve parfois de petites localités, comme l'Islet et autres, où le marché est encombré pendant une courte période, je constate que dans le pays en général il existe une déplorable pénurie de petits fruits parmi nos populations rurales. Je connais des villages où il y a une foule de bons cultivateurs et où il est impossible de trouver à n'importe quel prix un gallon de gadelles. Je connais des localités rurales où vous ne pourriez pas acheter une groseille. Il est vrai que la région qu'habite M. Dupuis produit plus de fruits qu'on ne peut en écouler, mais c'est là justement l'endroit où une manufacture de conserves serait d'un immense avantage. Mais ce que j'aimerais, c'est que notre société favorisât la réalisation de nos désirs dans tout le pays en montrant aux gens combien il est facile à toute famille, qui a un petit jardin, de cultiver les petits fruits nécessaires à son usage et de jouir du plaisir de les posséder. De cette manière la culture des fruits se développerait, et il ne serait pas difficile de faire face à la demande qui en résulterait certainement et de vendre ces fruits aux manufactures de conserves. Bien que certaines localités produisent plus de fruits qu'elles n'en peuvent consommer ou écouler à des prix satisfaisants au moment de la cueillette, il ne s'en cultive pas assez dans toute la province pour la population en générale.

Le président. - Je recommanderais à M. Dupuis de se mettre en communication avec M. Windsor, de Montréal, qui manufacture des conserves sur une grande échelle. J'ai fait remarquer dans mon rapport que M. Windsor avait mis en conserves 1.500 caisses de pommes, c'est-à-dire 15,000 douzaines.

Il a avoué qu'il faisait venir tous ses fruits d'Ontario. Nous ne produisons pas de fruits pour les manufactures de conserves, et il n'y en a qu'une seule. M. Dupuis peut expédier ses petits fruits à M. Windsor, et il les lui vendra immédiatement un bon prix.

M. Fisher.—Achète-t-il des gadelles, des groseilles et des framboises ?

Le président.—Oui.

M. Barnard —M. Lefebvre a dit devant le congrès des cultivateurs, l'an dernier, qu'il achetait de très grandes quantités de petits fruits, mais qu'il était obligé de les faire venir d'Ontario, et même des Etats-Unis. Il en était de même des légumes.

M. Hamilton.—Il a été dit, il n'y a pas longtemps, par vous, je crois, M. le président, que les fabricants de conserves trouvaient la fraise sauvage très utile pour la saveur qu'elle donne. M. Barnard a dit que l'on pouvait faire peu de chose dans le commerce de fraises sauvages. Il y a une espèce de fraises que l'on cultive en grand, surtout en France, appelée la Hautbois, environ vingt variétés, d'une saveur semblable à celle de notre fraise sauvage, et passablement meilleure, je crois. Maintenant que cette question est soulevée, il serait peut être bon qu'on les introduisit dans notre culture, et qu'on les employât pour donner de la saveur à notre produit, sinon pour d'autres fins. Elles sont aussi faciles à cultiver qu'aucune autre espèce, et sont très rustiques.

Le Président.—Cela est très important. Non seulement les fabricants de conserves, mais encore les principaux épiciers m'ont dit que les conserves de fraises

sauvages se vendent de la saveur sans fruits, et j'aime

M. Pyke.— demande. M. environ deux g récolte de fraise cette année elle quantité en con

M. Barnard fraises sauvages marché, je puis

M. Pyke.—

Le président

M. Pyke.—

Le président

M. Pyke.—

obtenir un prix mière qualité.

M. Joly de L

M. Pyke.—S

C'est très juteux.

Le président conserves ?

M. Pyke.—N sur une petite éch

cher. Nous faisi

et réalisé environ avons payé les fru

M. Barnard.— sauvages dix cent

M. Pyke.—Il ferblanc.

M. Fisher.—C

M. Pyke.—Et verrerie—des pots

gens préfèrent ces un anneau en caou

n'employons pas d Ainsi se termi

sauvages se vendent toujours beaucoup mieux que celles de fraises cultivées à cause de la saveur sauvage. M. Pyke fait sur une petite échelle des conserves de petits fruits, et j'aimerais à savoir ce qu'il en pense.

M. Pyke.—Pour ce qui regarde les fraises, nous ne pouvons pas faire face à la demande. M. Graham achète tout ce que nous avons. J'avais mis en conserves environ deux grosses de pots d'une livre et demie ; mais nous avons eu une faible récolte de fraises sauvages. L'an dernier nous avons eu une abondante récolte, mais cette année elle a été plus faible. Une autre année j'en mettrai une plus grande quantité en conserves, vu que le public connaît mieux ce produit.

M. Barnard.—Trois-Rivières est le meilleur marché que je connaisse pour les fraises sauvages. Quand l'année est favorable et qu'il y a encombrement sur le marché, je puis les acheter pour 60 centins le quart de boisseau.

M. Pyke.—Je les ai payées 10 centins la livre.

Le président.—Comment les avez-vous confites ?

M. Pyke.—Une livre à la livre—à l'ancienne mode.

Le président.—50 pour cent de sucre ne suffirait-il pas ?

M. Pyke.—Je le suppose. M. Graham a dit que de cette manière je pourrais en obtenir un prix plus élevé, vu qu'il recommanderait l'article comme étant de première qualité.

M. Joly de Lotbinière.—Le sucre est moins cher que le fruit à la livre.

M. Pyke.—Si vous mettez moitié par moitié, c'est simplement une conserve. C'est très juteux.

Le président.—Quels prix en avez-vous obtenus en comparaison des prix des conserves ?

M. Pyke.—Nous n'avons pas fait un gros profit, vu que nous n'avons opéré que sur une petite échelle. Si nous avions opéré plus en grand, tout aurait coûté moins cher. Nous faisons simplement un essai. Nous avons acheté notre sucre à la livre et réalisé environ quatre vingt dix-neuf centins par douze boîtes de profit net. Nous avons payé les fruits dix centins la livre.

M. Barnard.—S'il y avait une manufacture de conserves qui payât les fraises sauvages dix centins la livre, de grandes quantités y serait expédiées.

M. Pyke.—Il faut les mettre dans des pots en verre et non dans des boîtes en ferblanc.

M. Fisher.—Combien ont coûté vos pots ?

M. Pyke.—Environ cinq centins chacun. Nous les avons eus directement de la verrerie—des pots d'une livre. Ils n'avaient pas d'anneaux de caoutchouc. Les gens préfèrent ces pots aux pots à cols, et nous allons essayer de leur faire ajouter un anneau en caoutchouc ou un cercle imperméable. Le couvercle se visse et nous n'employons pas de bouchons de liège.

Ainsi se terminèrent les délibérations.

SOCIÉTÉ DE  
POMOLOGIE ET D'HORTICULTURE FRUITIÈRE  
DE LA PROVINCE DE QUÉBEC.

DEUXIÈME RÉUNION D'ÉTÉ.

La séance d'ouverture de la deuxième convention de la société eut lieu à Como, le 20 août 1895.

L'assemblée fut tenue dans la maison d'école et fut ouverte à 8 heures p. m.

Le président, M. R. W. Shepherd, fils, occupait le fauteuil.

Parmi les assistants se trouvaient l'hon. sir Henri Joly de Lotbinière et Lady de Lotbinière; J. C. Chapais, Kamouraska; Dr Grignon, Ste-Adèle; M. Craig, de la Ferme Expérimentale; Giroux, de la commission géologique; Révd Canon Fulton, St-Vincent de Paul; J. M. Fisk et Wm. Craig, fils, Abbotsford; W. M. Pattison, Clarenceville; A. Johnson, Cowansville; H. W. Benyon, Montréal; James Johnston, Montréal; G. B. Edwards, Covey Hill; R. B. Whyte, Ottawa; R. Brodie, St. Henri; C. P. Newman, Lachine; I. J. Gibb, Como; Major Robinson, Como; G. R. Robertson, Montréal; Sidney A. Fisher, Knowlton; A. S. Henshaw, Montréal; W. W. Dunlop, secrétaire; Révd J. Edgar Hill, Montréal; Frère Norbert, Montréal, Dr Lalonde, Rigaud.

Les dames de Como prouvèrent aussi l'intérêt qu'elles portent à la culture du fruit qui a tenté "la plus belle de toutes ses filles, Eve," en honorant en grand nombre l'assemblée de leur présence. On y remarquait Mme et Melle Cleghorn, Mme R. W. Shepherd, fils; mesdemoiselles Shepherd, Mme Dr Molson, mesdemoiselles Pyke, Melle McNeil, mesdemoiselles Thompson, Melle Clarke, mesdemoiselles Chapple, Hodgson et Halero, Melle Smart, Mme Parke, Mme McNaughton, Mme Carmichael et Mme Graham.

L'exhibition de fruits mérite une mention spéciale. La collection exhibée par l'association fruitière d'Abbotsford, et comprenant une douzaine de variétés de pommes russes choisies après plusieurs années d'essai, à cause de leur excellence sous différents rapports, était très belle. Quelques-unes des meilleures étaient l'Arabka d'hiver, importée par feu Charles Gibb, l'Arabka d'hiver et d'été et la Lowland Raspberry. M. Fisk a aussi exhibé une boîte de cerises russes, très remarquables à cette époque avancée de la saison. Elles appartiennent à la variété Orel No 25, et

sont d'un gros  
sera probableme  
de Gibbland, Ab  
russes provenan  
qui avaient le m  
leures variétés r  
l'Arabka d'Eté, l  
ferme Gibbland  
maintenant à W  
de bonnes variétés  
par lui, parmi cel  
variétés portant  
Claude. Le prés  
Rouge du Canada  
Gibb, de Como, a  
sur le sol argileux  
vait la John Rich  
prenait aussi quelq  
et la Jaune Transp  
sociation des Hor  
pommes. En som  
grâce aux efforts d  
qualité bien meille

MESDAMES ET ME

C'est avec un se  
devant vous ce soir  
ticulture fruitière d  
bres de cette société  
grande et important

Comme enfant  
je vous souhaite à to  
combien j'apprecie le  
aux débuts de l'histo  
localités visitées par  
tenir une convention

La réunion de l'  
comté de Brome, dan  
été l'objet dans cette  
ainsi que les mémoire

sont d'un gros volume et d'une bonne qualité. Le fruit tient si bien à l'arbre que ce sera probablement une variété. L'une valeur commerciale considérable. Mr. Wm. Craig de Gibbland, Abbotsford, avait une collection de vingt variétés des meilleures pommes russes provenant du verger planté par feu Charles Gibb. C'étaient là les variétés qui avaient le mieux réussi après un essai pratique de dix années. Parmi les meilleures variétés recommandées par M. Craig se trouvent la Borovinka, la Rominski, l'Arabka d'Été, la pomme d'Été de Scott (Américaine) et la Jaune Transparente. La ferme Gibbland était la propriété occupée par feu Charles Gibb, et elle appartient maintenant à Wm. Craig et Fils. W. W. Dunlop a exhibé une très belle collection de bonnes variétés de prunes. Une couple de variétés de pruniers de semis, choisies par lui, parmi celles cultivées dans l'Île, ont un mérite particulier. Au nombre des variétés portant un nom se trouvent la Prince Englebert, la Lombard et la Reine Claude. Le président a exhibé plusieurs variétés de pommes d'été et un plat de la Rouge du Canada, maintenant renommée—collection des plus attrayantes. M. J. J. Gibb, de Como, a aussi exhibé une collection très intéressante de pommes récoltées sur le sol argileux de la région de Como. Au premier rang de ces variétés se trouvait la John Richardson, pomme que feu M. Gibb a fait connaître. Sa collection comprenait aussi quelques-unes des meilleures variétés de pommes russes telles que l'Arabka et la Jaune Transparente. Ottawa était représenté par M. Whyte, directeur de l'association des Horticulteurs fruitiers d'Ontario, qui a exhibé quelques variétés de pommes. En somme l'exhibition de pommes a démontré que le fruit de cette année, grâce aux efforts des horticulteurs fruitiers, en ce qui concerne l'aspersion, est d'une qualité bien meilleure que les années précédentes.

## DISCOURS DU PRÉSIDENT.

MESDAMES ET MESSIEURS :

C'est avec un sentiment de joie, mêlé d'orgueil et de crainte que je prends la parole devant vous ce soir, en ma qualité de président de la Société de Pomologie et d'Horticulture fruitière de la province de Québec, à la deuxième réunion d'été des membres de cette société. Nous sommes réunis ici ce soir pour délibérer et discuter la grande et importante question de la culture des fruits dans la province de Québec.

Comme enfant du comté de Vaudreuil et en particulier de cette localité (Como), je vous souhaite à tous la bienvenue la plus cordiale, et n'ai pas besoin de vous dire combien j'apprécie le grand honneur que vous avez fait au village de Como, presque aux débuts de l'histoire de la société, en le choisissant comme l'une des heureuses localités visitées par les directeurs et les membres de notre association pour y tenir une convention.

La réunion de l'été dernier a eu lieu dans le charmant village de Knowlton, comté de Brome, dans les cantons de l'Est, et la cordiale bienvenue dont nous avons été l'objet dans cette circonstance de la part de M. Sydney Fisher et de ses amis, ainsi que les mémoires qui ont alors été lus, et les discussions entraînant et instruc-

tives qui en ont suivi la lecture, doivent assurément être encore présents à la mémoire de tous les membres qui y ont assisté. Je ne doute pas que ceux qui suivront nos délibérations ce soir et demain ne bénéficient beaucoup de ce qu'ils entendront touchant l'importante question de la culture des fruits.

Cette société fut constituée en corporation en 1892, sur les mêmes bases (ou autant que possible) que la grande et très importante Association des Horticulteurs Fruitiers d'Ontario, association qui fait un grand bien depuis plusieurs années et qui a constamment grandi en nombre et en importance et a plus contribué qu'aucune autre société de ce grand continent d'Amérique à inspirer et à développer le goût de la culture des fruits, des fleurs et des arbres. Les rapports de l'Association des Horticulteurs fruitiers d'Ontario offrent une lecture très utile et très instructive et sa publication mensuelle, l'*Horticulturist*, abondamment illustrée et imprimée avec soin, jouit d'une réputation continentale.

Les membres de notre société ont reçu le premier rapport, et je suis heureux d'apprendre qu'il a été apprécié. Le but et le désir des directeurs, aidés des membres, doivent toujours être de faire en sorte que les rapports de la société soient d'un ordre élevé, et nous ne pourrons atteindre ce résultat que si chacun y coopère en préparant des études sur la culture des fruits et autres sujets de ce genre et en prenant part aux discussions lors des réunions, lorsque l'occasion s'en présente. Nous voulons entendre tous ceux qui peuvent avoir quelque chose à dire sur les sujets en discussion, et la société a un sténographe capable, chargé d'écrire chaque parole que vous dites pour qu'elle soit consignée dans le prochain rapport, de sorte que ceux qui n'ont encore jamais vu leur nom imprimé ont aujourd'hui une chance de le faire imprimer. C'est au moyen de discussions que les idées et l'expérience des membres peuvent être enregistrées à des réunions comme celles-ci et transmises aux membres qui n'assistent pas à ces réunions.

Plusieurs membres sont trop timides pour écrire une étude qui puisse aider dans les discussions

On a essayé le printemps dernier de distribuer aux membres quelques nouvelles variétés de pommiers, sous forme de greffes sur racines, pour des fins d'essais. On leur a aussi distribué quelques plantes et quelques arbustes provenant de la Ferme Expérimentale Centrale d'Ottawa. Je puis dire que ce n'était là que l'inauguration d'un mode de distribution de plantes aux membres, et vos directeurs espèrent continuer l'essai avec de plus grands succès l'an prochain, et ne pas se laisser arriérer au sujet des variétés les plus nouvelles d'arbres fruitiers et de plantes, et nous comptons recevoir, de temps à autre, des membres demeurant dans les régions éloignées, des rapports nous informant que la culture de plusieurs des fruits sur lesquels nous fondons des espérances convient à ces régions. Je dirai qu'à Mount Victoria, Hudson, la pomme d'hiver qui a été récemment signalée aux horticulteurs fruitiers de cette province, sous le nom de Rouge du Canada, les arbres ayant été plantés il y a plus de trente-cinq ans, réussit parfaitement et donne un rendement abondant, à environ un mille et demi d'ici. Une correspondance considérable a aussi été échangée de-

puis notre de  
amis des Etats  
est " Baltimor  
l'Ontario a dé  
vince sous le n  
qui intéresse le  
pomme d'hiver  
beaucoup de su

Mesdames  
demeure M. I.  
des fruits, mais  
très cher à tou  
qu'aucun autre  
accomplissons.  
étaient ses amis,  
fruits dans cette  
pour cette cause  
renseigner davan  
Gibb comprit le  
ressemble au nô  
fin. Le gouvern  
cette mission. S  
" Il fallait que q  
long et très coûte  
vécu quelques an

Cette société  
vergers sont peu  
nous consommons  
vince viennent d'  
pour alimenter l'  
M. Windsor, le pro  
qu'il met en conser  
Ottawa, et aussi de  
plus quels sont les  
Il n'y aucune raiso  
barils de pommes, a  
ce qui serait une so

La grande régi  
à la culture des pom  
cultiver), et, bien qu  
beaucoup, il apparti  
ments nécessaires pa

puis notre dernière réunion, à Québec, au sujet du vrai nom de cette pomme, nos amis des Etats de l'Ouest du Wisconsin et du Michigan, soutenant que son vrai nom est " Baltimore " ou " Flushing ". Mais l'Association des Horticulteurs Fruitiers d'Ontario a décidé que cette pomme, ayant été cultivée si longtemps dans cette province sous le nom de Rouge du Canada, conservera ce nom. Mais le point principal qui intéresse les producteurs de pommes dans la province de Québec c'est qu'une pomme d'hiver se conservant longtemps, et qui se vend cher, peut être cultivée avec beaucoup de succès, et que l'arbre est sans aucun doute rustique.

Mesdames et messieurs, il est à propos de vous dire, je crois, qu'ici, à Como, demeure M. I. J. Gibb, un homme qui a toujours pris un grand intérêt à la culture des fruits, mais plus particulièrement à la culture des fleurs. Le nom de Gibb est très cher à tous les horticulteurs fruitiers, car c'est feu Charles Gibb qui, plus qu'aucun autre, a inspiré à la plupart d'entre nous le goût de l'œuvre que nous accomplissons. Cet homme n'eut jamais un ennemi—tous ceux qui le connaissaient étaient ses amis,—et il consacra ses ressources au développement de la culture des fruits dans cette province ; et ce n'est pas exagérer que de dire qu'il sacrifia sa vie pour cette cause en allant en Russie et en faisant presque le tour du monde pour se renseigner davantage sur le sujet qui nous intéresse à un si haut degré. Charles Gibb comprit le grand avantage qu'il y aurait à visiter des pays dont le climat ressemble au nôtre ; il jugea nécessaire de visiter la Russie septentrionale pour cette fin. Le gouvernement du Canada ne voulait ou ne pouvait charger personne de cette mission. Sa modestie et son désintéressement ne devraient jamais être oubliés. " Il fallait que quelqu'un y allât ", dit-il, " et M. Budd et moi y allâmes. " Il fit ce long et très coûteux voyage entièrement à ses frais. Il fit beaucoup, mais s'il eût vécu quelques années de plus, que n'aurait-il pu faire pour cet art ?

Cette société a beaucoup à faire et un vaste champ *provincial* à exploiter. Nos vergers sont peu nombreux. Nous sommes loin de produire le quart des fruits que nous consommons. Les trois quarts au moins des fruits consommés dans cette province viennent d'Ontario et des Etats-Unis. Nous n'en produisons pas même assez pour alimenter l'unique manufacture de conserves qu'il y a dans la province. M. Windsor, le propriétaire, fait venir d'Ontario la plus grande partie des pommes qu'il met en conserves. Depuis l'établissement de la ferme expérimentale centrale à Ottawa, et aussi depuis le voyage de feu M. Charles Gibb en Russie, nous n'ignorons plus quels sont les fruits que nous pouvons cultiver avec succès dans la province. Il n'y a aucune raison pour que la vallée de l'Ottawa ne produise pas des milliers de barils de pommes, ainsi que des prunes, des cerises et des petits fruits en abondance, ce qui serait une source de revenus considérables pour cette partie de la province.

La grande région située au nord de Montréal, celle de St-Jérôme, est très propre à la culture des pommes, c'est-à-dire aux variétés rustiques (que nous savons pouvoir cultiver), et, bien qu'il y ait dans cette région plusieurs jeunes vergers qui promettent beaucoup, il appartient à la société de fournir aux planteurs de vergers les renseignements nécessaires par des réunions comme celle-ci. C'est pour cet objet que notre

société a été fondée, " pour favoriser le développement de la culture des fruits dans la province." Je crois qu'il devra découler un grand bien des renseignements qui seront fournis au cours des discussions qui auront lieu dans ces réunions, ainsi que des idées qui y seront émises, et enregistrées dans le rapport annuel de la société.

#### ASPERSIONS.

Le professeur Craig, de la Ferme Expérimentale, adresse comme suit la parole à l'assemblée sur ce sujet : Je n'ai pas besoin d'exprimer le plaisir que j'éprouve à assister à cette très nombreuse réunion d'horticulteurs fruitiers dans cette magnifique région. Depuis plusieurs années je m'intéresse vivement à cette partie du Canada, parce qu'un parent (M. I. J. Gibb), d'un des meilleurs amis que j'aie jamais eus, dans la personne de feu M. Charles Gibb, demeure ici, et forme ainsi un lien de sympathie qui m'unit à cette localité. Je sais aussi que c'est une région à fruits qui possède des avantages particuliers sous le rapport de la fertilité du sol, du climat et des marchés, et où vous commencez seulement à comprendre, comme l'a fait remarquer votre président, M. Shepherd, ce que les horticulteurs fruitiers peuvent tirer du sol vu sa qualité et sous un pareil climat.

Je ne sais guère ce soir de quelle manière aborder le sujet que l'on m'a demandé de traiter. Je ne sais si je dois vous parler comme à un corps d'horticulteurs fruitiers possédant une certaine somme de connaissances théoriques et pratiques sur le sujet, ou vous parler d'une manière plus élémentaire, comme je le ferais si je m'adressais aux membres d'un cercle agricole. Peut-être vaut-il mieux que je traite brièvement le sujet qui m'a été réservé, après quoi je serai heureux de répondre aux questions propres à vous fournir les renseignements que vous désirerez. Nous allons essayer, avec votre permission, d'échanger des renseignements d'un intérêt et d'un avantage mutuels ; car je m'attends toujours à apprendre autant, sinon plus, d'un auditoire, qu'à l'instruire.

J'ai communiqué au public, plusieurs fois depuis quatre ou cinq ans, les résultats et les raisons de mes essais d'aspersions, et le sujet me paraît maintenant un peu rebattu ; mais, comme je sais que ce traitement est encore nouveau dans plusieurs localités, afin d'en démontrer l'opportunité, si vous voulez bien me le permettre, je vais exposer brièvement les principes sur lesquels il repose.

Si nous jetons les yeux sur la surface du globe, nous voyons que nous avons deux grandes espèces de plantes. Peut-être ne les distinguons-nous pas tout d'abord très clairement, mais en étudiant un peu le règne végétal nous constatons qu'il y a deux espèces de plantes. L'une appelée l'espèce à fleurs, celle qui est la plus utile à l'homme ; qui produit des fruits et des fleurs. Les plantes de l'autre espèce sont tout aussi nombreuses, mais elles sont si petites que nous ne les voyons pas à l'œil nu, et nous les connaissons surtout par leurs effets sur la principale espèce de plantes, dont elles se nourrissent. Cette espèce est donc ainsi composée de parasites.

On les appelle parasites parce qu'elles sont incapables, à cause de leur organisa-

tion imparfaite naturelle, la no pommier ou la t niers avaient pr

Si nous étu devons asperger constatons qu'à qui remplacent l et facilement tra favorables, elles chaleur elles ger Nous constatons sont en contact a affectées par ces c appliquer. Nos pé préserver de la ni le blé dont la sem parfaitement quel ment. Ils ne sav organisme végétal croit. Mais au m nielle, qui se trou et de se reproduire

De même, pou quons du sulfate d mince couche ou exemple, la tache n moyen de ces spor ment de la saison a avec du mélange d part d'entre vous, n parler, et c'est surt

Nous faisons ce en avons communiq et de rapports que l pas reçus et aimera les envoi gratuitement Expérimentale, les le mis sur la liste de ce ment à mesure qu'ils renseignements que j

J'aimerais à dire

tion imparfaite ou rudimentaire, de puiser dans l'air et dans le sol, sous sa forme naturelle, la nourriture nécessaire à leur subsistance, comme peuvent le faire le pommier ou la tige de maïs de sorte qu'elles en extraient la nourriture que ces derniers avaient préparée pour leur propre usage.

Si nous étudions la vie de ces parasites, nous voyons clairement pourquoi nous devons asperger, en examinant la manière dont ils se développent et croissent. Nous constatons qu'à l'instar des plantes à fleurs, ils se reproduisent au moyen de spores qui remplacent les graines ou y correspondent. Ces spores sont très petites, légères, et facilement transportées par le vent, et comme les graines dans des circonstances favorables, elles germent et se développent. Avec un degré suffisant d'humidité et de chaleur elles germent et poussent tout comme le grain de blé, d'avoine ou d'orge. Nous constatons que, de même que les autres graines, elles ne croissent pas si elles sont en contact avec certains composés ou mélanges chimiques, ou qu'elles soient affectées par ces derniers, ce qui nous met sur la voie du traitement qu'il faut leur appliquer. Nos pères traitaient leur blé avec une solution de sulfate de cuivre pour le préserver de la nielle, et l'expérience a démontré qu'il y avait moins de nielle parmi le blé dont la semence avait été traitée au sulfate de cuivre ; mais ils ne savaient pas parfaitement quel était le caractère de la maladie qu'ils détournaient par ce traitement. Ils ne savaient pas non plus que la nielle du blé est un parasite végétal, un organisme végétal et une plante vivante tout autant que la plante sur laquelle il croît. Mais au moyen de ce traitement ils détruisaient simplement les spores de la nielle, qui se trouvaient dans ou sur le grain de blé, et les empêchaient ainsi de croître et de se reproduire parmi les jeunes tiges de blé.

De même, pour ce qui regarde les maladies qui attaquent la pomme, nous appliquons du sulfate de cuivre sous la même forme, ce qui le répand sur l'arbre en une mince couche ou rosée qui empêche la germination de ces spores. Prenez, par exemple, la tache noire sur les pommes. Elle est perpétuée d'année en année au moyen de ces spores, et pour prévenir cela nous aspergeons l'arbre au commencement de la saison avec une solution de vitriol bleu ou sulfate de cuivre, et plus tard avec du mélange de Bordeaux. Ces applications sont très élémentaires pour la plupart d'entre vous, mais il peut s'en trouver quelques-uns qui n'en aient pas entendu parler, et c'est surtout pour eux que je les donne.

Nous faisons ces expériences depuis cinq ans à la Ferme Expérimentale, et nous en avons communiqué de temps à autre les résultats au public, au moyen de bulletins et de rapports que la plupart d'entre vous ont sans doute reçus. Ceux qui ne les ont pas reçus et aimeraient à se les procurer n'ont qu'à les demander. Le gouvernement les envoie gratuitement, et toute personne peut les obtenir en écrivant à la Ferme Expérimentale, les lettres étant aussi transportées franches de port. Les noms sont mis sur la liste de ceux à qui il faut envoyer ces rapports, qui sont expédiés gratuitement à mesure qu'ils sont publiés. Vous trouverez au complet dans nos rapports les renseignements que j'ai déjà donnés très brièvement.

J'aimerais à dire quelques mots des dernières constatations faites en ce qui con-

cerne les aspersions, dans l'intérêt des horticulteurs fruitiers qui attendent depuis trois ou quatre ans les résultats de nos expériences. Chaque année nous avons découvert quelque chose de nouveau, et chaque année nous avons été aidés dans nos travaux par des horticulteurs fruitiers de tout le pays. Les essais faits l'an dernier nous ont confirmés dans l'opinion que le mélange de Bordeaux est l'agent le meilleur et le plus économique pour prévenir la plupart des maladies fongueuses nuisibles aux récoltes des horticulteurs fruitiers.

La saison n'est pas assez avancée aujourd'hui pour me permettre de donner les résultats de nos essais de cette année. Je fais des essais dans Ontario, et dans une couple de localités de la province de Québec, outre des recherches spéciales qui se poursuivent à la Ferme Expérimentale.

Dans Ontario les expériences ont surtout consisté cette année à prévenir les maladies de la poire et de la pêche.

Nos expériences pour prévenir le *leaf curl* de la pêche n'ont pas été concluantes, vu l'absence de la maladie dans la région d'Essex, où l'on cultive les pêches sur une très grande échelle ; cependant ces expériences promettent de donner de bons résultats et seront probablement plus tard très utiles aux horticulteurs fruitiers de cette région.

En somme, nos essais ont eu pour objet cette année de réduire le coût des aspersions sans en diminuer l'efficacité ; par conséquent, ils ont eu deux objets, l'économie et l'efficacité.

La première serait principalement affectée par la substance employée, et la deuxième par les instruments employés, de sorte que j'ai essayé de trouver non seulement le meilleur mélange, mais le meilleur moyen de l'appliquer.

Comme je l'ai déjà dit, la bouillie Bordelaise ou mélange de Bordeaux n'est surpassée par rien de ce que nous avons essayé depuis, et nos expériences de cette année démontrent que les premières aspersions faites le printemps sont les plus efficaces et devraient à tout prix être faites avec soin.

Si un propriétaire de verger ne peut pas asperger au commencement du printemps, avant l'épanouissement des fleurs, je ne suis pas bien sûr que je lui conseillerais d'asperger plus tard, surtout s'il en est à son premier essai, simplement parce que s'il n'obtient pas de bons résultats d'aspersions faites plus tard il pourra se décourager et décourager en même temps ses voisins, et faire ainsi plus de mal que de bien.

Mais, à tout prix, aspergez au commencement de la saison. N'employez d'abord que du sulfate de cuivre, c'est-à-dire du vitriol bleu dissous dans de l'eau—une livre par 25 gallons d'eau—, le printemps, avant qu'il y ait aucun signe de végétation. Couvrez entièrement les arbres du liquide.

La deuxième application se fait avec du mélange de Bordeaux et du vert de Paris, et a lieu aussitôt après la chute des fleurs ; la troisième application est la même que la deuxième, et le temps où il faut la faire dépend de la température. Dans une saison pluvieuse, elle doit être faite plus tôt. Si le temps se maintient sec

et qu'il soit peu  
elle peut être fa  
Bordeaux.

J'ai conseil  
dire d'un mélan  
Le précipité for  
de l'ammoniaqu

Nous empl  
tache pas autan

Mais les rés  
de cuivre seul—  
bons résultats.

carbonate de cui  
peu difficile, et t

Nos essais f  
des résultats tou

Je l'emploie  
mélange très éco  
centins environ,

M. Chapais.—

M. Craig.—

M. Fisk.—C  
le carbonate de c

M. Craig.—J  
avancée de la sais

du coût plus élevé  
moins de prépa

Je ne crois p  
ammoniacal, mais

saison. Je ne cro  
contraires, et je v

M. Fisk.—Il  
saison sèches.

M. Craig.—O  
mélange sera expo

saison très pluvieu  
moins soluble, le d

cause parfois du to  
côté du fruit ayant

mélange de Bordea  
très pluvieuses.

A propos des p

et qu'il soit peu probable que la croissance des champignons augmente rapidement, elle peut être faite plus tard, mais on devrait ajouter du vert de Paris au mélange de Bordeaux.

J'ai conseillé dans le passé l'emploi de carbonate de cuivre ammoniacal — c'est-à-dire d'un mélange de vitriol bleu et de soude, dissous séparément et mêlés ensemble. Le précipité formé ensuite est du carbonate de cuivre, et ce dernier est dissout dans de l'ammoniaque et est alors appelé carbonate de cuivre ammoniacal.

Nous employons cette solution pour les dernières aspersion parce qu'elle ne tache pas autant le feuillage.

Mais les résultats de nos essais faits cette année semblent indiquer que le sulfate de cuivre seul — c'est-à-dire le sulfate de cuivre dissous dans l'eau — donnera de bons résultats. Cela est important, car l'ammoniaque nécessaire pour dissoudre le carbonate de cuivre est coûteuse, et la préparation de carbonate de cuivre quelque peu difficile, et toute l'opération passablement ennuyeuse.

Nos essais faits jusqu'à présent indiquent que le sulfate de cuivre seul donnera des résultats tout aussi bons que le carbonate de cuivre ammoniacal.

Je l'emploie à raison d'une livre par 250 gallons d'eau, de sorte que c'est un mélange très économique pour asperger, le sulfate de cuivre ne coûtant que cinq centins environ, et l'eau ne coûtant que le travail nécessaire pour se la procurer.

M. Chapais.—Nous pouvons appliquer le sulfate de cuivre seul sur le feuillage ?

M. Craig.—Dans cette proportion, une livre par 250 gallons, sans chaux.

M. Fisk.—Cette solution sera-t-elle plus efficace pour une saison pluvieuse que le carbonate de cuivre ammoniacal ?

M. Craig.—J'ai dit qu'on employait cette solution pour asperger à une époque avancée de la saison. Je parlais de sulfate de cuivre comme d'un substitut, à cause du coût plus élevé du carbonate de cuivre ammoniacal et de la difficulté beaucoup moindre de préparer la solution de sulfate de cuivre.

Je ne crois pas que j'abandonnerais entièrement l'emploi du carbonate de cuivre ammoniacal, mais je vous fais part des résultats des essais faits pendant la présente saison. Je ne crois pas que les essais de la prochaine saison produisent des résultats contraires, et je veux vous en donner le bénéfice le plus tôt possible.

M. Fisk.—Il y a une différence dans l'efficacité entre les saisons pluvieuses et les saisons sèches.

M. Craig.—Oui, cela est naturel. Plus les pluies sont fréquentes et plus le mélange sera exposé à être emporté, et, partant, moins il produira d'effet. Une saison très pluvieuse met souvent le mélange de Bordeaux dans un état plus ou moins soluble, le dissout de nouveau, pour ainsi dire, sur le feuillage de l'arbre, et cause parfois du tort. Vous remarquerez dans la couleur rousse de vos pommes — un côté du fruit ayant une apparence quelque peu rouillée — un effet de l'application du mélange de Bordeaux. Les maladies se multiplient plus rapidement dans les saisons très pluvieuses.

A propos des pompes à asperger, j'ai écrit l'autre jour à ce sujet une lettre dont

j'ai une copie ici, mais je crains que vous n'en trouviez la lecture encore plus aride que mes remarques.

Pour un usage général, une bonne pompe à bras est préférable à une pompe actionnée par un cheval. Quelques-uns d'entre vous, qui ont de grands vergers ont pu songer à acheter une pompe mue par un cheval. Je ne vous conseillerais pas de faire cela. Dans les essais que nous avons faits depuis deux ans, j'ai constaté que, bien que la pompe mue par un cheval soit très utile pour arroser des avenues ou des rangées continues de plantes ou d'arbres, pour ce qui regarde les gros arbres dont la cime a besoin d'être entièrement aspergée, il faut s'arrêter, et alors la force motrice s'arrête aussi et l'aspersion cesse d'être efficace, bien qu'il y ait une chambre d'air qui est censée maintenir la pression pendant quelque temps. Dans la pratique cela ne suffit pas, et lorsque la pompe est remise en mouvement il faut quelque temps pour la faire fonctionner de nouveau. Pour les vergers, je ne considère donc pas que les pompes actionnées par des forces motrices soient très satisfaisantes.

Je me suis servi de plusieurs pompes à bras fabriquées par des manufacturiers canadiens de même que de quelques-unes fabriquées par les principaux manufacturiers américains. La pompe que j'avais envoyée ici d'Ottawa est fabriquée par une maison de Toronto, mais je ne veux pas laisser croire que je fais de la réclame pour les pompes de cette manufacture plus que pour celles de tout autre établissement. Le fait est qu'il se fabrique aujourd'hui au Canada un bon nombre de pompes recommandables. Il est important de s'assurer que les parties qui viennent en contact avec le mélange sont de cuivre, afin qu'elles ne se corrodent pas, et que la pompe est assez puissante pour lancer un jet satisfaisant, et en outre qu'elle est munie d'un appareil à agiter suffisamment le liquide.

Un bout de tube en cuivre reliant la lance au tuyau de caoutchouc sera très avantageux pour diriger le jet. Si vous avez simplement la lance, vous ne pouvez la tenir qu'au bout de votre bras ; mais si vous avez un bout de tube vous pouvez tenir la lance à une bonne hauteur et ainsi diriger le jet beaucoup plus haut qu'autrement. Comme pour ce qui regarde les pompes, il y a maintenant en vente un grand nombre de lances.

Il y a deux lances à cette pompe, une à chaque tuyau. Celle qui est à ma gauche est appelée la Vermorel. Elle représente réellement un type de lances. Elles sont toutes fabriquées d'après le même principe.

Le liquide étant refoulé dans la chambre en tournoyant, lorsqu'il sort du petit orifice placé au centre de l'extrémité de la lance, est distribué en pluie fine sous la forme d'un cône qui s'étend. Cela économise beaucoup le liquide et est très utile pour asperger les parties inférieures de l'arbre.

Il est raisonnable de supposer que plus la pluie formée par le jet du liquide est fine, moindre est la distance à laquelle elle peut atteindre. C'est pourquoi j'ajoute à cette lance une autre qui distribue le liquide sous la forme d'un éventail. Cette lance est appelée la McGowan. Le liquide est refoulé dans une chambre rayée autour

d'un cylindre que l'on peut vi

Au moyen rangée d'arbres Il faut deux hor tient la lance.

la pompe en mo Cette pomp ment vissée.

Il est une a de Paris et la p ordinairement en quent les parties tacle, ce qui est o ment brassé. Po est préférable à t au pénitencier de voyer un spécime

Je n'ai pas eu de la ferme penda exhibé ici demain, comment il est aj

Un bon nomb jet de renvoi.

Cela se fait en l'extrémité est enfé censé tenir le liqui

Je n'ai pas tro toute la pression po liquide est agité au asperger convenabl nique est beaucoup

Le président.—

M. Craig.—\$12 ai ajoutés coûtent \$

Ceux qui ont d aussi grosse que cell est à l'aide de la pon cinq gallons d'eau ;

d'un cylindre central et sort en un mince filet. La lance est fermée par une tête que l'on peut visser, en donnant à l'ouverture la grandeur que l'on veut.

Au moyen d'une bonne pompe munie de ces lances on peut passer le long d'une rangée d'arbres et asperger un côté des arbres aussi vite que le cheval marchera. Il faut deux hommes, l'un qui dirige le cheval et actionne la pompe, et l'autre qui tient la lance. J'ai ici une photographie qui pourra vous intéresser, représentant la pompe en mouvement.

Cette pompe est ajustée à un des bouts d'un baril à pétrole, auquel elle est solidement vissée.

#### BRASSOIRS

Il est une autre pompe dont je désire parler. Le mélange de Bordeaux, le vert de Paris et la plupart des autres substances à asperger qui sont diluées restent ordinairement en suspension. Ce ne sont pas des solutions parfaites. Par conséquent les parties les plus épaisses et le plus pesantes descendent au fond du réceptacle, ce qui est cause que la force du mélange varie. Il faut qu'il soit continuellement brassé. Pour cela nous avons besoin d'un brassoir, et un brassoir mécanique est préférable à tout autre instrument. Le Révd Chanoine Fulton a fait fabriquer au pénitencier de St. Vincent de Paul un brassoir dont il a eu l'obligeance de m'envoyer un spécimen, qui a été ajusté à cette pompe.

Je n'ai pas eu l'occasion de voir fonctionner ce brassoir, vu que j'ai été absent de la ferme pendant trois semaines, mais ça paraît être un instrument utile. Il sera exhibé ici demain, et le Chanoine Fulton sera heureux, je n'en doute pas d'expliquer comment il est ajusté et comment on peut s'en servir.

Un bon nombre de pompes que nous achetons brassent le liquide au moyen d'un jet de renvoi.

Cela se fait en ajustant à la pompe un tuyau de caoutchouc ou de fer dont l'extrémité est enfoncée dans le baril. Le jet du liquide renvoyé dans le baril est censé tenir le liquide suffisamment agité.

Je n'ai pas trouvé ce mode satisfaisant, parce qu'en général nous avons besoin de toute la pression possible dans la lance pour asperger convenablement. Lorsque le liquide est agité au moyen d'un tuyau de renvoi, il n'y a pas assez de pression pour asperger convenablement, de sorte qu'en fin de compte je crois que le brasseur mécanique est beaucoup préférable.

Le président.—Combien coûte la pompe que vous exhibez ?

M. Craig.—\$12 d'abord ; mais les tubes d'allonge et les robinets d'arrêt que j'y ai ajoutés coûtent \$2 de plus.

#### POMPES A HAVRESAC.

Ceux qui ont de petits jardins maraîchers n'ont pas besoin d'acheter une pompe aussi grosse que celle que j'ai décrite. Un moyen très commode d'appliquer le liquide est à l'aide de la pompe à havresac un joli petit réceptacle dans lequel vous mettez cinq gallons d'eau ; vous placez cet appareil sur vos épaules, et vous aspergez en

parcourant le jardin. C'est un bon exercice avant le déjeuner. Pour un petit jardin de fruits j'ai trouvé cet appareil très commode. Il y en a de diverses sortes. En général ce sont des réservoirs de cuivre contenant quatre à six gallons, et auxquels sont adaptées des pompes à compression. Ils coûtent \$10 à \$12. Ils sont maintenant en vente chez la plupart de nos grainetiers.

Comme j'ai appuyé sur cette question des aspersions, vous serez peut-être porté à en conclure que je compte entièrement sur ce traitement comme moyen d'obtenir de beaux fruits. Je n'aimerais pas à vous laisser sous cette impression. Je désire plutôt vous pénétrer de l'idée que, dans la plupart des régions à fruits du Canada, nous avons cultivé les fruits depuis des années avec beaucoup de laisser-aller. Une fois les arbres plantés, nous avons fait peu de chose, nous contentant de cueillir les fruits, et laissant en grande partie les arbres à eux-mêmes. Nous avons peut-être fait une récolte de foin chaque année dans le verger et une récolte de pommes, oubliant que nous enlevions ainsi au sol deux récoltes, et que chaque année, quand nous faisons une récolte de pommes nous appauvrissons le sol autant ou plus que si nous lui avions fait produire une récolte moyenne de céréales, et que nous devions par conséquent l'engraisser suffisamment sans l'appauvrir davantage en lui faisant produire en même temps d'autres récoltes. Il est temps que nous étudions soigneusement de nouveau toute la question des vergers. Si nous plantons des vergers prenons la résolution de les engraisser constamment. Nous pouvons prévenir les maladies fongueuses et les parasites en aspergeant les arbres, mais nous ne pouvons les rendre féconds au moyen de ce traitement.

Nous devrions fumer et cultiver le sol, tailler les arbres et les asperger pour en obtenir de bons fruits.

M. Chapais.—Avez-vous fait des expériences cette année avec le mélange de Bordeaux additionné de mélasse ? On a essayé cela aux Etats-Unis.

M. Craig.—Oui, j'ai essayé l'addition de mélasse, dont l'objet est non pas d'être bienveillant pour les arbres en leur donnant des friandises, mais de faire adhérer plus fortement le mélange de Bordeaux aux feuilles. Je crois que cela est plus efficace et plus utile appliqué aux tiges de pommes de terre qu'aux pommiers. Je ne crois pas que nous puissions réussir avec moins de trois aspersions, que nous fassions ou non usage de mélasse. J'ai fait des essais cette année, mais je ne les ai pas poursuivis avec assez de soin pour savoir exactement quels en sont les résultats. Jusqu'à présent, néanmoins, je n'ai pas pu constater une différence marquée en faveur des arbres traités à la mélasse, mais d'autres expérimentateurs en parlent favorablement, et comme cela ne coûte pas très cher, on peut facilement en faire l'essai.

On ajoute ordinairement la mélasse dans la proportion d'un gallon par cent gallons de liquide

M. Benyon.—Ne croyez-vous pas que les attaques de parasites affaiblissent les arbres ?

M. Craig.—Sans doute, et un arbre faible est beaucoup plus exposé à être attaqué

qu'un arbre vigoureux au m

M. Benyon.—  
nant d'une greff

M. Craig.—  
suffisants pour c

M. Benyon.—  
l'ancien genre ?

attaques des par

M. Craig.—  
plantes alimenta

fois nous ne cult

pas nombreux ;

taires, les parasit

d'une manière ex

M. Benyon.—  
Nous avons au C

cienne variété Fa

de l'Europe occid

pas d'un climat p

couple de siècles

bons fruits qu'en

et des aspersions

reux, bien qu'ils r

Russie et pouvaie

M. Craig. - I

cendant des arbre

réussissent. Quoi

sentement savoir

des parasites au m

vrai, mais j'ai essa

manière beaucoup

a augmenté quand

la pomme ont aug

dont il se nourrisse

est aujourd'hui.

fertilité, et nous ne

vons depuis cent o

les éléments que n

vigueur relative de

tels que le sol, le cl

M. Benyon.—S

qu'un arbre vigoureux, sain, ce qui démontre la nécessité d'assurer une croissance vigoureuse au moyen d'une fumure libérale.

M. Benyon.—Constatez-vous que les parasites attaquent plus un arbre provenant d'une greffe sur racine qu'un arbre provenant d'une tige sauvage ordinaire ?

M. Craig.—Je ne crois pas que nous soyons en possession de renseignements suffisants pour en juger.

M. Benyon.—L'arbre greffé sur racine est-il aussi vigoureux que l'arbre de l'ancien genre ? Ne trouvez-vous pas que les arbres sont de plus en plus sujets aux attaques des parasites.

M. Craig.—Cela s'explique par le fait qu'à mesure que nous multiplions les plantes alimentaires, les ennemis de ces plantes augmentent considérablement. Autrefois nous ne cultivions pas un grand nombre de pommiers, et leurs ennemis n'étaient pas nombreux ; mais comme on a rapidement multiplié le nombre de plantes alimentaires, les parasites qui s'en nourrissent ont aussi augmenté et se sont multipliés d'une manière excessive.

M. Benyon.—Vous ne croyez pas que les arbres soient plus faibles qu'ils n'étaient. Nous avons au Canada un grand nombre d'arbres qui meurent, le pommier de l'ancienne variété Fameuse, par exemple. Ces arbres furent originairement importés de l'Europe occidentale, de la Normandie ou de la Grande-Bretagne. Ils ne venaient pas d'un climat plus froid, mais d'un climat plus doux. Ils croissent ici depuis une couple de siècles, et paraissaient avoir résisté aux maladies et donnaient d'aussi bons fruits qu'en produisent aujourd'hui les arbres qui exigent toutes sortes de soins et des aspersions fréquentes. Ne croyez-vous pas que ces arbres étaient plus vigoureux, bien qu'ils ne vinssent pas d'un climat rigoureux, que ceux importés de la Russie et pouvaient mieux résister à notre climat ?

M. Craig. - Il y a au Canada des régions où aucun arbre normand ou descendant des arbres normands ne résiste au climat, et cependant les arbres russes y réussissent. Quoiqu'il en soit cela est étranger à la question que nous discutons présentement savoir que les arbres primitivement importés n'étaient pas attaqués par des parasites au même degré que le sont nos arbres aujourd'hui. Je crois que cela est vrai, mais j'ai essayé de l'expliquer par le fait que nous avons planté des arbres d'une manière beaucoup plus générale. De même que la crhysomèle des pommes de terre a augmenté quand la culture de cette plante s'est développée, ainsi les parasites de la pomme ont augmenté en proportion du développement de la culture des plantes dont il se nourrissent. Il y a cent ans notre sol était aussi beaucoup meilleur qu'il ne l'est aujourd'hui. C'était un sol vierge ; il renfermait tous les éléments primitifs de fertilité, et nous ne lui avons rien fait produire. Dans plusieurs régions nous le cultivons depuis cent ou cent-cinquante ans, et nous ne lui avons sans doute pas rendu les éléments que nous lui avons enlevés. Il ne s'agit pas de la rusticité ou de la vigueur relative de l'arbre, mais d'une bonne culture, avec tous les autres accessoires, tels que le sol, le climat et le degré relatif de croissance parasite.

M. Benyon.—Si les choses continuent comme aujourd'hui ; que tout ce qui croît

dans le pays diminue de vigueur et qu'il faille recourir aux aspersions et à toute sorte d'autres moyens pour éloigner la maladie, il me semble qu'avant longtemps la perspective sera triste dans le pays.

M. Craig.—Cela donnera une meilleure chance aux bons cultivateurs. Tous ces beaux fruits de la Californie que nous voyons aujourd'hui dans les vitrines de nos magasins ont été cultivés, sous certains rapports, avec beaucoup plus de difficultés que celles contre lesquelles nos horticulteurs fruitiers ont à lutter sous notre climat septentrional. Ils sont cultivés en grandes quantités sur des étendues de terrain relativement restreintes, mais on leur donne plus de soins que nous n'en donnons aux nôtres ; et comme résultat, on peut les expédier à 2000 milles de distance par voie de terre et les vendre à des prix qui, dans plusieurs cas, ne permettent pas à l'horticulteur fruitier canadien de leur faire concurrence.

M. Benyon.—Quelle est la durée d'un pommier dans notre pays ?

M. Craig.—Cela dépend de beaucoup de choses.

M. Benyon.—Est-elle en moyenne de 30 ans ?

M. Craig.—Cela serait beaucoup moins que la durée moyenne d'un pommier. Lorsqu'un pommier a 20 ans, nous considérons qu'il est en plein rapport, et il devrait rapporter ainsi pendant au moins 20 à 30 ans.

M. Benyon.—Connaissez-vous beaucoup d'arbres dans le pays qui aient une cinquantaine d'années ?

M. Craig.—Je ne connais pas cette région-ci, mais il y en a sans doute un grand nombre. M. Shepherd peut vous le dire mieux que moi.

Le Président.—Il doit y avoir des arbres de semis de plus de 50 ans à Mount Victoria. M. Cook a planté un grand verger, il y a plus de 50 ans, et quelques-uns des arbres primitivement plantés vivent encore, ils doivent avoir 75 ans. Ce sont des arbres de semis. Lors de l'établissement de ces vergers, on ne savait pas greffer, de sorte qu'on a semé des graines et fait pousser des sauvageons.

M. Chapais.—A quatre-vingt dix milles en bas de Québec, dans ma localité, je connais un pommier—je crois que c'est le " Bellefleur ",—qui a plus de 100 ans, et qui a donné l'an dernier 32 boisseaux de bonnes pommes.

M. Benyon.—Il est regrettable que nous n'en ayons pas un plus grand nombre.

Le président.—Les pommiers de la variété Rouge du Canada, que j'ai mentionnés dans mon étude, et qui sont en rapport à Mount Victoria, ont 35 ans.

M. Benyon.—Est-ce une pomme comme la Wealthy ?

Le président.—Non c'est une pomme entièrement distincte.

M. Craig.—Le Révd. Chanoine Fulton m'apprend qu'il a dans ses vergers un grand nombre d'arbres en rapport, qui furent plantés en 1806.

M. Benyon.—Ont-ils été greffés ?

Le Révd. Chanoine Fulton.—Non, ils proviennent de graines choisies importées des Etats-Unis.

M. Benyon.—Ont-ils tous rapporté ?

Le Révd. Chanoine Fulton.—Oui, il y avait deux assortiments de graines. L'un

venait d'un jardin provenant de ce d'années. J'ai de bonnes et belles est très droit et poids des fruits. venus depuis qu'chenilles comme des fruits ; et j'a ans. Nous estim 50 ans, après qu plus tendres que

M. Benyon.—

Le Révd. Cha à la culture des p regarde les parasi pas seulement au de l'arbre, mais q quence de la mala

M. Benyon.—

Le Révd. Cha mouches qui pique elles sont facileme dent très rapideme ici, c'est que nous soleil d'y pénétrer.

M. Chapais. des parasites s'ils p nous avons une gra Claude qui croissen nodule noir que le

M. Johnson.—L cuivre de préférence

M. Craig.—Ou vous pouvez l'emplo ployer la solution d comme espèce de ge elle n'est pas aussi f mais sous cette dern ection très facile et t rait le feuillage.

venait d'un jardin du Vermont, et ces graines furent semées en 1812. Trois arbres provenant de ces graines ont subi l'épreuve du temps. Je les ai vus il y a une dizaine d'années. J'ai dans mes vieux vergers des arbres qui produisent aujourd'hui de bonnes et belles pommes. L'un a 8 pieds de circonférence et 30 pieds de haut. Il est très droit et chaque année, depuis dix ans, ses branches se sont rompues sous le poids des fruits. J'ai plusieurs de ces arbres qui ont survécu à tous les ennemis survenus depuis qu'ils ont été plantés. Je les ai vus dépouillés de leur feuillage par les chenilles comme s'ils avaient été brûlés, et cependant ils vivent encore et produisent des fruits ; et j'ai des arbres en bon état qui ont certainement été plantés il y a 35 ans. Nous estimons aussi qu'un arbre de 20 ans, vaut tant, et ainsi de suite jusqu'à 50 ans, après quoi sa valeur dépend entièrement de la variété. Quelques-uns sont plus tendres que d'autres.

M. Benyon.—Ce serait sur un sol calcaire ?

Le Révd. Chanoine Fulton.—Sur le même sol. Un sol argileux ne convient pas à la culture des pommes, à moins qu'il ne soit fumé profondément. Pour ce qui regarde les parasites, nous ne sommes pas seuls à en souffrir. Ces taches n'existent pas seulement au Canada. Nous croyions d'abord que c'était une maladie organique de l'arbre, mais ça paraît dépendre plus ou moins du climat, ou la gravité et la fréquence de la maladie semblent dépendre des conditions climatériques.

M. Benyon.—C'est là ce que nous voulons savoir.

Le Révd. Chanoine Fulton —Les maladies peuvent être propagées par les diverses mouches qui piquent la feuille ou le fruit, et, comme les spores sont microscopiques, elles sont facilement transportées. Par un temps pluvieux, sombre, elles se répandent très rapidement. Une autre raison pour laquelle cette maladie est si commune ici, c'est que nous plantons les arbres trop drus, ce qui ne permet pas à l'air et au soleil d'y pénétrer.

M. Chapais. Quant au fait que les arbres seraient moins exposés aux attaques des parasites s'ils poussent sur leurs propres racines, je puis dire que dans notre région nous avons une grande quantité de pruniers des anciennes variétés Damson et Reine Claude qui croissent à l'état sauvage dans nos vergers, et qui sont plus infectés du nodule noir que le Lombard ou le Green Gage.

M. Johnson.—Pour la première application recommandez-vous le sulfate de cuivre de préférence au mélange de Bordeaux ?

M. Craig.—Oui, parce qu'il est moins dispendieux et tout aussi efficace, et que vous pouvez l'employer alors beaucoup plus fort que plus tard. Vous pouvez employer la solution de sulfate de cuivre à une époque moins avancée de la saison comme espèce de germicide général. Dans la proportion d'une livre par 25 gallons, elle n'est pas aussi forte que lorsque vous l'employez dans le mélange de Bordeaux, mais sous cette dernière forme elle est neutralisée par la chaux. Elle est d'une application très facile et très efficace. Si vous l'employez aussi forte plus tard, elle brûlerait le feuillage.

Le Président.—Quel en est l'effet si vous employez deux fois cette quantité de sulfate de cuivre, 2 lbs par 25 gallons ?

M. Craig.—Je ne crois pas qu'il serait avantageux de l'employer aussi forte, car une livre par 25 gallons fait une solution assez forte pour détruire toutes les spores fongueuses avec lesquelles elle vient en contact.

Le Révd Chanoine Fulton.—Si les spores fongueuses sont détruites par la première aspersion, d'où viennent les autres ?

M. Craig.—J'ai dit celles avec lesquelles la solution vient en contact. Elles ne se trouvent pas toutes sur les pommiers. Elles peuvent hiverner dans les feuilles mortes qui tombent sous les arbres et sont poussées par le vent dans les angles des clôtures et dans une foule d'autres endroits.

Le Révd Chanoine Fulton.—N'y a-t-il pas moyen d'employer autre chose qui ne contienne aucun poison ? Ne pourrions-nous pas essayer de la chaux ?

Le professeur Craig.—J'ai essayé de la chaux seule, mais elle n'a pas eu d'effet.

Le Révd Chanoine Fulton.—L'an dernier je faisais construire un mur, et il y avait tout près un pommier sauvage entièrement couvert de taches. Il devint couvert de chaux, la chaux le nettoya et il ne resta aucune tache. Le printemps dernier il était parfaitement net comme s'il avait été gratté, et aujourd'hui on n'y voit aucune tache. Il y a des pyrales, mais nulle tache.

M. Craig.—La chaux peut avoir eu un bon effet sur le sol et avoir contribué ainsi à donner à l'arbre la nourriture nécessaire. Elle détruit aussi les insectes à écailles sur l'écorce.

M. Benyon.—Et si vous donnez de la vigueur à l'arbre, il pourra se protéger contre les parasites ?

M. Craig.—Certainement, cela serait d'un grand secours, et nous essayons d'inculquer cette idée dans l'esprit du public autant que nous le pouvons.

M. Benyon.—Si vous n'aviez le temps d'asperger qu'une fois, que recommanderiez-vous ?

M. Craig.—J'aspergerais avec du mélange de Bordeaux et du vert de Paris à la veille de l'épanouissement des fleurs.

M. Benyon.—Sous notre climat y-a-il quelque chose à craindre de la fumure excessive des arbres ?

M. Craig.—Oui, si la variété est sujette à être tendre, alors que cette fumure excessive peut occasionner une pousse tardive ne mûrissant pas, et que l'arbre est jeune. Lorsque les arbres sont en rapport il y a peu de danger. Quand ils sont jeunes il ne faut pas trop les forcer. Ils pourraient, comme je l'ai dit, croître à une époque trop avancée de la saison, si l'on continuait de les cultiver et le bois n'étant pas tout à fait mûr, la nouvelle pousse pourrait être affaiblie ou détruite par les gelées.

Si vous appliquez un engrais très soluble, je ne l'appliquerais pas à l'automne, car l'effet en serait nul. Il serait dissous pendant l'hiver, à une époque où les racines ne sont pas actives, et en partie emporté par les eaux.

M. Benyon.—Vous ne conseillerez pas l'application d'engrais minéraux ?

M. Craig.

mieux de les a

M. Fisk.—

y a au sujet de

Plusieurs de no

pas servis de d

se servir de la l

inférieure de l'a

M. Craig a

aspergeant simp

doivent aller de

lui donner la vig

fortifier la const

Un homme qui

de l'huile de foie

regarde les mala

le cultivant de n

en le nourrissan

moyen d'aspersi

d'une maladie fo

leur vitalité, et le

Le président.

fruitiers d'Ontari

C'est de plus, un

de nous faire bén

M. Whyte.—

aspersions, mais s

tionner un genre

peut se procurer,

trouve aujourd'hu

une bonne pompe

c'est un seau de bo

d'un petit jardin a

gueuses.

Le président.

M. Whyte.—C

asperger les gadell

vert de Paris, et fa

liquide qu'en vous

A propos d'asp

soir ; je veux parle

**M. Craig.**—Pas l'application d'engrais minéraux solubles à l'automne. Il est mieux de les appliquer en faibles quantités pendant la saison où les arbres croissent.

**M. Fisk.**—Je suis très satisfait de la conférence que nous a faite M. Craig, et il y a au sujet des pompes une couple de points qu'il serait peut être bon de noter. Plusieurs de nos horticulteurs fruitiers qui possèdent des pompes ne se sont peut-être pas servis de doubles tuyaux. Dans les cas où l'on n'emploie qu'une lance, on devrait se servir de la lance McGowan. On peut l'ajuster de façon à asperger la partie inférieure de l'arbre de même que la cime.

**M. Craig** a clairement fait comprendre que nous ne devons pas supposer qu'en aspergeant simplement les arbres nous aurons des fruits sains. D'autres choses doivent aller de pair avec les aspersions. Il faut nourrir l'arbre et le cultiver afin de lui donner la vigueur nécessaire pour qu'il résiste à la maladie, tout comme il faut fortifier la constitution de l'homme pour lui permettre de résister à la consommation. Un homme qui souffre d'une maladie des poumons ne doit pas se borner à prendre de l'huile de foie de morue, mais il lui faut suivre un autre traitement. Pour ce qui regarde les maladies fongueuses de l'arbre, il faut donner à celui-ci de la vigueur en le cultivant de même qu'en l'aspergeant. Il faut faire cela quand l'arbre est jeune, en le nourrissant convenablement. Ne vous imaginez pas que vous pouvez, au moyen d'aspersions seulement, guérir les arbres d'un vieux verger qui ont souffert d'une maladie fongueuse depuis huit ou dix ans et ont perdu une grande partie de leur vitalité, et leur rendre leur vitalité.

**Le président.**—M. Whyte est un des directeurs de l'association des horticulteurs fruitiers d'Ontario, une des plus importantes associations du continent américain. C'est de plus, un homme d'une grande expérience, c'est pourquoi je lui demanderai de nous faire bénéficier de son expérience.

**M. Whyte.**—Je ne me lève pas pour exprimer mon opinion sur la question des aspersions, mais simplement pour faire observer à M. Craig qu'il a oublié de mentionner un genre simple d'appareil à asperger qui n'est pas trop lourd à porter. On peut se procurer, pour \$5 ou \$6, une pompe d'un emploi facile et efficace. On la trouve aujourd'hui chez tous les grainetiers. Pour environ \$5 vous pouvez acheter une bonne pompe de cuivre qui durera plusieurs années. Tout ce qu'il vous faut c'est un seau de bois pour recevoir votre mélange. Avec cet appareil le propriétaire d'un petit jardin a tout ce qu'il faut pour combattre les insectes et les maladies fongueuses.

**Le président.**—Est-ce suffisant pour un verger de cinquante arbres ?

**M. Whyte.**—Oui, si les arbres sont petits ; cette pompe est commode aussi pour asperger les gadelliers et les groseillers. Vous pouvez appliquer de l'ellébore et du vert de Paris, et faire cette besogne trois fois plus vite et avec beaucoup moins de liquide qu'en vous servant d'une vergette.

A propos d'aspersion des pommiers, il est un point auquel on n'a pas touché ce soir ; je veux parler des aspersions pour détruire la pyrale. Une application de vert

de Paris après la chute des fleurs est une des opérations les plus profitables qu'on puisse faire dans un jardin. J'en ai eu une preuve frappante cette année.

En aspergeant pour cette fin, le liquide a manqué avant que j'eusse fini, et il est resté plusieurs arbres non aspergés. En examinant ces derniers, j'ai constaté qu'ils ne portaient presque pas de pommes saines, tandis que sur les autres il n'y avait presque pas de pyrales. La présence de pyrales dans un verger est une honte pour son propriétaire, vu la facilité de les détruire. Il résulte une perte énorme de la chute des pommes, qui n'ont virtuellement aucune valeur, car vous ne pouvez pas vendre des fruits pleins de vers. Le temps consacré à détruire ce ver est celui que l'on emploie le plus profitablement dans le verger.

M. Fisk.—Quatre onces de vert de Paris suffisent-ils pour 50 gallons d'eau ?

M. Whyte.—Je dois avouer que je ne le pèse pas. Je mets une cuillerée à thé comble dans un seau ordinaire d'eau. Cela produit un bon effet et ne fait jamais aucun tort à mes arbres.

Le président.—Vous aspergez vos arbres depuis plusieurs années : que pensez-vous du mélange de Bordeaux ?

M. Whyte.—Je n'emploie le mélange de Bordeaux que pour notre prune rouge commune. Je n'ai jamais souffert de la tache des pommes. Mes pommiers n'ont pas été atteints par la peine par les maladies fongueuses, de sorte que je n'ai jamais eu beaucoup de difficultés sous ce rapport. J'ai essayé de prévenir la tache des prunes et j'ai constaté qu'il est presque impossible d'en préserver la prune rouge. J'ai environ une douzaine d'arbres dans mon jardin, mais je ne crois pas qu'ils me rapportent une pinte de bonnes prunes saines. Il y a six ans un seul arbre me rapportait un plein grand panier à linge.

Je n'ai pas eu un très grand succès dans les aspersions pour prévenir la rouille des prunes.

Le président.—Comment expliquez-vous le fait que vos arbres ne souffrent pas de maladies fongueuses ?

M. Whyte.—Je ne crois pas que ces maladies soient aussi communes dans les environs d'Ottawa que dans d'autres parties du pays.

Le président.—Que dites-vous de la Pearmain ?

M. Whyte.—Elle n'a pas bien réussi. La Duchesse, la Titovka, la Gédéon la Whitney No 2 et la pomme pêche réussissent mieux.

Le président.—La pomme pêche n'a-t-elle pas de taches ?

M. Whyte.—Non ; j'en ai présentement dans mon jardin, et il n'y a pas une seule tache sur tout l'arbre.

M. Newman.—Combien de temps avez vous pris pour détruire la pyrale après la chute des fleurs ?

M. Craig.—Ordinairement huit jours environ dans cette localité. Nous sommes plus favorisés sous ce rapport qu'on ne l'est dans l'ouest d'Ontario, car les investigations de M. Fletcher et les observations faites par les horticulteurs fruitiers ont démontré que dans l'Ouest d'Ontario il y a deux productions de la pyrale pendant l'an-

née, j'ai constaté  
expériences d'a  
poires qui étaie  
blement endomi  
de la pyrale, et  
deux ou trois se  
dû être déposés  
l'insecte avait su  
l'adulte était sor  
à sa grosseur.  
période pendant  
de Paris, dure g  
temps d'applique  
état tel que la pl  
en suspension.

M. Chapais.—

M. Craig.—J

Il y a quelques pe  
nous commençon  
être dissout dans  
Ces deux solutions  
baril, nous pouvon  
baril, et nous avon  
solution mère de s  
un autre. La cha  
mélange de Bordea  
produira et neutra  
excellent moyen qu  
cuivre dans un autr  
baril, et la même q  
baril.

Prenez 4 gallon  
chaux, et après avoi  
pour cinquante gall

M. Newman.—

M. Craig.—Le d  
un complément de la  
amende contre toute  
tenant pas une certa  
comme étant du ver  
d'acide soluble, n'est  
de l'Intérieur et anal

née, j'ai constaté cela parfaitement l'an dernier en examinant les résultats de quelques expériences d'aspersions faites dans cette région sur les poires. J'ai constaté que les poires qui étaient parfaitement exemptes de maladies fongueuses étaient considérablement endommagées par les insectes. En examinant les fruits j'y ai trouvé la larve de la pyrale, et vu son âge, elle ne pouvait pas avoir séjourné dans le fruit plus de deux ou trois semaines. C'était le premier septembre, de sorte que les œufs avaient dû être déposés vers la première semaine d'août, ce qui me porta à conclure que l'insecte avait subi toutes les phases de sa croissance dans le cours de l'été, et que l'adulte était sorti de nouveau et avait déposé des œufs sur le fruit presque parvenu à sa grosseur. Dans cette localité-ci nous avons rarement plus d'une couvée, et la période pendant laquelle les œufs éclosent, et qui est celle où il faut appliquer le vert de Paris, dure généralement environ huit jours. Lorsque les fleurs tombent c'est le temps d'appliquer le vert de Paris, alors que les bourgeons de pommes sont dans un état tel que la plupart d'entre eux retiendront le vert de Paris et le maintiendront en suspension.

M. Chapais.—Sera-t-il bon de préparer la chaux d'avance, avant d'asperger ?

M. Craig.—J'ai fait remarquer ce qu'avait de désagréable ce travail d'aspersion. Il y a quelques petits détails qui nous aideront si nous suivons les instructions et que nous commençons dès les premiers jours du printemps. Le sulfate de cuivre peut être dissout dans un baril, et la chaux peut être éteinte dans un autre baril. Ces deux solutions sont gardées séparément, et si nous savons combien contient chaque baril, nous pouvons verser la quantité nécessaire de chaque solution dans un autre baril, et nous avons ce qu'il faut pour asperger. Cela revient à dire qu'on fait une solution mère de sulfate de cuivre dans un baril, et une solution mère de chaux dans un autre. La chaux se conservera parfaite si elle est recouverte d'eau, mais le mélange de Bordeaux ne se gardera pas plus d'une semaine. La fermentation se produira et neutralisera son effet comme poison sur les spores fongueuses. C'est un excellent moyen que de mêler la chaux dans un baril et de dissoudre le sulfate de cuivre dans un autre. Mettez une livre de sulfate pour chaque gallon d'eau dans un baril, et la même quantité de chaux pour chaque autre gallon d'eau dans un autre baril.

Prenez 4 gallons de la solution de sulfate de cuivre et 4 gallons de l'eau de chaux, et après avoir brassé et mêlé les deux ensemble vous avez assez de liquide pour cinquante gallons ou pour un baril à pétrole ordinaire.

M. Newman.—Y a-t-il un moyen de savoir quand le vert de Paris est pur ?

M. Craig.—Le département du revenu de l'Intérieur a fait passer une loi qui est un complément de la loi d'inspection des produits alimentaires, laquelle décrète une amende contre toute personne qui fabrique ou met en vente du vert de Paris ne contenant pas une certaine proportion d'acide arsénique. Tout échantillon marqué comme étant du vert de Paris pur et qui ne contient pas soixante pour cent d'acide soluble, n'est pas pur, et tout échantillon envoyé au département du revenu de l'Intérieur et analysé, et que l'on constatera n'être pas pur, rend le vendeur et le

fabricant passible d'une amende. L'horticulteur fruitier ordinaire n'a pas d'autre moyen que l'analyse pour vérifier cela, et il va sans dire que ce n'est pas de sa compétence. Je crois que cette loi va avoir un très bon effet, car la qualité du vert de Paris a sans doute beaucoup varié dans le passé.

M. Chapais.—Est-il moins dangereux d'appliquer trop de vert de Paris avec le mélange de Bordeaux, que s'il est employé seul ?

M. Craig.—Vous pouvez appliquer une plus grande quantité de vert de Paris avec le mélange de Bordeaux, parce que la chaux a un effet neutralisant.

M. Newman.—Combien peut-on en appliquer sans danger ?

M. Craig.—Au baril vous pourriez employer jusqu'à six onces. Je n'ai pas constaté que la quantité de quatre onces ne fût pas efficace.

M. Fisk.—Environ quatre onces par cinquante gallons. Il y a des pyrales dans mes vergers, et je constate que quatre onces employées avec de la chaux dans le mélange de Bordeaux ne suffisent pas.

M. Craig.—J'ai fait un essai l'an dernier pour voir si le vert de Paris était tout aussi efficace avec le mélange de Bordeaux que lorsqu'il est appliqué seul.

J'ai une rangée de pommiers sauvages qui produisent abondamment tous les ans et qui sont aussi très attrayants pour les pyrales. J'ai aspergé un des arbres avec du mélange de Bordeaux et du vert de Paris, et j'en ai aspergé un autre avec du vert de Paris seul. A la fin de la saison, j'ai fait compter les fruits, et le nombre de pommiers sauvages avec les pyrales sur chacun. Il n'y avait pas de différence appréciable, — deux-dixièmes pour cent de différence en faveur du mélange de Bordeaux avec du vert de Paris.

M. Chapais.—Lorsque vous dites six onces de vert de Paris par baril, vous entendez un baril de 50 gallons ?

M. Craig.—Oui, un baril à pétrole.

M. Fisk.—Mesure impériale ou mesure américaine ?

M. Craig.—Nous entendons la mesure canadienne, qui est impériale. Je crois que les Américains emploient surtout la mesure de vin.

M. Whyte.—Un gallon américain contient 22 onces, et le gallon canadien 42 onces.

M. Newman.—Faut-il asperger en pluie plus fine pour détruire la pyrale ?

M. Craig.—Plus la solution est appliquée en pluie fine, mieux c'est pour les deux, car plus le liquide est distribué, plus grande est la surface que vous pouvez couvrir avec la même quantité de ce liquide, et plus le temps est calme, mieux c'est. Il y a ici des horticulteurs fruitiers qui ont une expérience personnelle en fait d'aspersions.

M. Newman.—Nous avons des pommiers de la variété fameuse d'environ soixante ans, et cette année, grâce aux aspersions, quelques-uns des arbres ont donné dix barils des plus belles pommes que j'ai jamais vues. J'ai partout et toujours remarqué que les aspersions ont un effet merveilleux sur le fruit. Elles semblent protéger les feuilles contre toute sorte d'insectes, et en même temps prévenir la tache des pommes.

J'ai considérablement aspergé mes arbres cette année ; j'ai employé environ 150

barils de mélange  
cette opération e

Le Président

M. Newman

j'aspergeais pour

Le Président

fameuses ?

M. Newman

Le Président

M. Newman

produit très abon

M. Benyon.

afin d'établir une

M. Newman.

mes voisins dont le

Le Président.

voisinage de Mont

M. Dunlop.—

une opération très

parfaitement les a

toujours arrêté le

échoué dans cette

le mildew, que je

variétés ; et j'attende

La seule précau

dessous. Un homme

un remède efficace

anglaises doivent être

Le Président.—

M. Dunlop.—R

pluies sont fréquente

une fois par en dessou

baies lorsqu'elles éta

quand il est applicu

soufre, mais je ne l'a

feuillage.

Le Président.—A

M. Dunlop.—J'att

M. Fisk.—Emplo

chenille du groseillier

M. Dunlop.—Vou

travail des application

barils de mélange, et, j'ai été amplement dédommagé du temps que j'ai consacré à cette opération et de mes peines.

Le Président.—Avez-vous aspergé l'an dernier ?

M. Newman.—Oui, mais pas autant ; environ cinq acres. L'an dernier j'aspergeais pour la première fois.

Le Président.—Et vous attribuez aux aspersions votre belle récolte de pommes fameuses ?

M. Newman.—Oui, entièrement.

Le Président.—Avez-vous eu une bonne récolte de pommes l'an dernier ?

M. Newman.—La récolte a été faible, mais la fameuse est une pomme qui produit très abondamment tous les deux ans.

M. Benyon.—Avez-vous laissé une certaine partie de vos arbres non aspergés afin d'établir une comparaison ?

M. Newman.—Ce n'était pas nécessaire, vu qu'il y a un trop grand nombre de mes voisins dont les vergers me permettaient d'établir cette comparaison.

Le Président.—M. Dunlop cultive les plus belles groseilles qu'on voit dans le voisinage de Montréal, et il est en mesure de nous faire part de son expérience.

M. Dunlop.—J'ai aspergé mes groseilles anglaises depuis plusieurs années. C'est une opération très simple pour ce qui regarde les groseilles. Il suffit d'asperger parfaitement les arbrisseaux lorsque les fruits commencent à se former. Cela a toujours arrêté le mildew sur mes arbrisseaux et jusqu'à présent je n'ai jamais échoué dans cette culture. Le fait est que mes grosseilliers sont si peu atteints par le mildew, que je n'ai pas besoin de les asperger tous, mais seulement certaines variétés ; et j'attends que les premiers signes du mildew apparaissent pour asperger.

La seule précaution à prendre c'est d'avoir soin d'asperger les arbrisseaux par en dessous. Un homme tient les branches relevées, et un autre applique le liquide. C'est un remède efficace pour le mildew. Tous ceux qui veulent cultiver des variétés anglaises doivent être décidés à asperger quand c'est nécessaire.

Le Président.—Combien faut-il d'applications ?

M. Dunlop.—Rarement plus de deux. Cela dépend de la température. Si les pluies sont fréquentes, il vous faudra peut-être asperger deux ou trois fois. J'ai aspergé une fois par en dessous des branches, et j'ai vu le mélange de Bordeaux rester sur les baies lorsqu'elles étaient mûres. Il faut beaucoup de pluie pour enlever le liquide quand il est appliqué par en dessous des branches. J'ai aussi essayé du foie de soufre, mais je ne l'ai pas trouvé aussi efficace, et il a quelquefois endommagé le feuillage.

Le Président.—A quelle époque du mois aspergez-vous ?

M. Dunlop.—J'attends que je voie les premiers signes du mildew, et alors j'asperge.

M. Fisk.—Employez-vous de l'arsénic avec le mélange de Bordeaux pour la chenille du grosseillier ?

M. Dunlop.—Vous pouvez l'employer en même temps, et épargner par là le travail des applications séparées.

M. Benyon.—Quelles sont les variétés qui n'ont pas besoin d'être aspergées ?

M. Dunlop.—Je pourrais le dire pour ce qui me regarde, mais les localités diffèrent. Des variétés seront atteintes du mildew dans un certain endroit et ne le seront pas dans un autre. Une variété qui ne sera pas atteinte du mildew chez moi pourra l'être chez vous. La variété *Industry* n'est pas généralement atteinte du mildew, mais elle l'est chez moi. La *White Smith*, qui est sujette à la maladie dans certains endroits, l'est rarement chez moi. La localité et le sol y sont pour beaucoup. Après un essai d'une couple d'années vous saurez quelles variétés vous conviennent le mieux, et vous ferez votre choix en conséquence.

M. Fisk.—Appliquez-vous le mélange de Bordeaux sur vos pruniers ?

M. Dunlop.—Je l'ai employé avec une certaine addition de vert de Paris pour le *Curculio*, et j'ai vu les insectes manger les prunes qui étaient recouvertes du mélange tout autant que celles des arbres qui n'avaient pas été aspergés, et je n'ai pas constaté que les dommages fussent moindres. J'ai fait ces expériences alors que les curculios étaient activement à l'œuvre, et il se peut qu'une aspersion plus hâtive eût donné de meilleurs résultats, vu que ces insectes sont censés se nourrir dans une certaine mesure du feuillage. Le mélange de Bordeaux est un bon remède pour prévenir le *shot hole fungus*, qui s'attaque fréquemment au feuillage du prunier, et, combiné avec les arsénites, il agit de telle sorte que ces derniers sont beaucoup moins sujets à endommager le feuillage, qui est très sensible chez certaines variétés.

Dr Lalonde.—Quels sont les pommiers les plus affectés, et les pommiers les moins affectés ?

Le Président.—Il est passablement difficile de répondre à cette question. Je crois que cela viendra sur le tapis lorsque nous discuterons l'article suivant du programme, savoir les six meilleures variétés de pommes de la vallée de l'Ottawa, au point de vue des profits.

M. Craig.—Il est quelque peu difficile de dire pourquoi certaines variétés sont plus affectées que d'autres, mais il n'est pas aussi difficile de dire pourquoi le fruit est affecté. On constate généralement que les fruits des variétés qui ne souffrent pas des maladies fongueuses ont une peau très épaisse, coriace et d'une nature quelque peu huileuse. Remarquez la pomme *Gidéon* et la plupart des variétés russes qui sont les moins tachées ; elles ont toutes la peau semblable—épaisse et coriace. Je suppose que la tache des pommes ne peut pas les pénétrer pour cette raison. Leur feuillage est aussi beaucoup plus vigoureux que celui des autres variétés. Mais il n'y a pas longtemps qu'on les cultive sous notre climat, et elles pourront plus tard être affectées. Nous en voyons une preuve dans la *Wealthy*, qui, dans les premiers temps, était complètement exempte de la teigne, mais qui, depuis deux ou trois ans, dans certaines localités où l'arbre n'est pas convenablement fumé, montre une tendance à être atteinte de maladies fongueuses, comme les autres variétés.

Le Président.—M. Craig nous a donné beaucoup de renseignements. Il a expliqué le fonctionnement de la pompe à asperger et l'effet des diverses lances. Il nous a dit quand asperger, quelles doivent être les proportions du mélange, et quand

asperger pour dé  
comprendons pas  
qui suivent la chu

Le sujet suiv

LES SIX MEIL

Le Président.

pour la vallée de l'  
deux ans que j'ai e  
suivantes sont les p

La Duchesse e  
de succès.

La Duchesse e  
sieurs années.

M. Craig.—Elle  
Canada il y a enviro

Le Président.—

donne de très belles  
nos marchés, import

n'avons pas trouvé l  
cette variété en Ang

fruit en caisses en A  
ne crois pas qu'il en

étaient rares en An  
maturité, a rapporté

que si je l'avais vendu  
arrivées à destination

elle mûrit après avoir  
ation a été si profitab

bonne récolte cette an  
ette année. C'est une

eux qui veulent culti  
planter un grand nom

La Duchesse arrive à  
ctuelle. Il est au cœu

ommes le temps ni l'a

Voici une caisse sen  
chaque caisse contient

omme étant placée dan  
s boîtes, et expédiées.

La pomme qui vien

l'être aspergées ?  
 Mais les localités diffé-  
 droit et ne le seront  
 ew chez moi pourra  
 atteinte du mildew,  
 maladie dans certains  
 ar beaucoup. Après  
 viennent le mieux,

pruniers ?  
 vert de Paris pour  
 ent recouvertes du  
 aspergés, et je n'ai  
 périences alors que  
 persion plus hâtive  
 e nourrir dans une  
 bon remède pour  
 age du prunier, et,  
 nt beaucoup moins  
 es variétés.

les pommiers les  
 ette question. Je  
 le suivant du pro-  
 ée de l'Ottawa, au  
 ines variétés sont  
 pourquoi le fruit  
 s qui ne souffrent  
 une nature quel-  
 des variétés russes  
 isse et coriace. Je  
 ette raison. Leur  
 variétés. Mais il  
 urront plus tard  
 dans les premiers  
 eux ou trois ans,  
 mé, montre une  
 variétés.

ignements. Il a  
 verses lances. Il  
 mélange, et quand

asperger pour détruire la pyrale. C'est là une chose très importante, que nous ne comprenons pas tous. Pour détruire la pyrale, il faut asperger dans les huit jours qui suivent la chute des fleurs, avec du mélange de Bordeaux et du vert de Paris.

Le sujet suivant de discussion est

LES SIX MEILLEURES VARIÉTÉS DE POMMES DE LA VALLÉE DE L'OTTAWA,  
 AU POINT DE VUE DU PROFIT.

Le Président.—Je vais vous donner la liste de six variétés que je recommande pour la vallée de l'Ottawa, d'après ma propre expérience, et il y a maintenant vingt-deux ans que j'ai commencé à planter des vergers. J'ai constaté que les six variétés suivantes sont les plus profitables, mais on pourrait en ajouter deux ou trois autres.

La Duchesse est une variété profitable, et peut être cultivée ici avec beaucoup de succès.

La Duchesse d'Oldenberg est une variété russe, qui fut importée il y a plusieurs années.

M. Craig.—Elle fut importée dans l'Etat de l'Illinois en 1840, et introduite au Canada il y a environ vingt-cinq ans.

Le Président.—C'est un arbre très rustique, qui rapporte très régulièrement et donne de très belles pommes. Mais depuis que le fruit de la Californie vient sur nos marchés, importé en transit par voie ferrée dans des compartiments froids, nous n'avons pas trouvé la Duchesse aussi profitable. J'ai essayé l'an dernier d'exporter cette variété en Angleterre dans des caisses. Ça été plus avantageux d'exporter ce fruit en caisses en Angleterre que de le vendre en panier à Montréal, l'an dernier ; je ne crois pas qu'il en soit ainsi tous les ans. Mais l'an dernier, les pommes hâtives étaient rares en Angleterre, et la Duchesse, que j'ai expédiée avant sa parfaite maturité, a rapporté environ dix à douze shellings par caisse. Cela m'a mieux payé que si je l'avais vendue à Montréal 30 ou 40 centins le panier. Les pommes sont arrivées à destination en excellent état. La Duchesse est une pomme particulière ; elle mûrit après avoir été cueillie, et se colore dans une certaine mesure. Mon exportation a été si profitable, comparée aux prix obtenus à Montréal, que si j'avais une bonne récolte cette année je renouvellerais l'essai. Mais j'ai très peu de pommes cette année. C'est une pomme à la culture de laquelle peuvent se livrer sans danger ceux qui veulent cultiver des fruits, mais je ne conseillerais pas aux cultivateurs de planter un grand nombre de pommiers de cette variété, vu que le temps de vendre la Duchesse arrive à une époque où le cultivateur est très affairé—vers l'époque actuelle. Il est au cœur de la saison de la moisson, et ne peut pas consacrer à ses pommes le temps ni l'attention nécessaires pour réaliser de bons prix.

Voici une caisse semblable à celles que j'ai employées pour exporter mes pommes. Chaque caisse contient 196 pommes. Il y a quatre lits de 49 pommes chacun, chaque pomme étant placée dans un carré. Elle sont cueillies dans le verger, placées dans des boîtes, et expédiées.

La pomme qui vient ensuite sur ma liste est la Wealthy, puis la Fameuse. La

Fameuse et la Wealthy mûrissent vers le même temps, la Wealthy peut-être une ou deux semaines plus tôt. J'ai exporté en Angleterre la Wealthy et la Fameuse, dans des boîtes comme celle-ci, depuis dix ans. La Wealthy est aussi appréciée que la Fameuse en Angleterre et en Ecosse, ainsi qu'en Allemagne et dans quelques autres pays où je les ai exportées. Je crois que les Anglais préfèrent la Wealthy à la Fameuse. Elle a plus de saveur.

Je recommande la Rouge du Canada comme une pomme profitable. Je la recommande, non parce que j'ai des arbres qui produisent cette variété dans mes vergers, mais parce que j'ai vendu cette pomme depuis deux ans, et que je sais qu'elle se vend très bien. J'ai vendu la Rouge du Canada beaucoup plus cher que la Fameuse ou qu'aucune autre variété que je cultive.

La St Laurent d'hiver est une très belle pomme qui est de saison en décembre. Elle ne réussit pas partout, mais elle réussit dans mes vergers, ainsi que dans la région de Montréal. C'est une pomme profitable dans la région de Montréal.

La Rouge du Canada se conserve jusqu'en juin. C'est une véritable pomme d'hiver; elle se conserve aussi longtemps que la Golden Russet. Je vous fais part de mon expérience de l'an dernier. J'ai exporté en Allemagne un baril de Rouges du Canada et un baril de Golden Russet. On m'a informé que la Golden Russet n'était pas arrivée à destination en bon état, mais que la Rouge du Canada était parfaite et avait été beaucoup appréciée.

La pomme qui vient ensuite sur ma liste et dont je considère la culture avantageuse — je pourrais citer une couple de variétés également avantageuses, mais la question est de savoir quelles sont les six meilleures variétés — est la Rouge McIntosh. Elle n'a qu'un défaut, elle est sujette à être tachée autant que la Fameuse. J'ai pu récolter de très belles Rouges McIntosh, et c'est assurément une des plus belles pommes que l'on voie. Lorsque la Rouge McIntosh est bien cultivée et fortement colorée, je ne crois pas qu'il y ait au monde une pomme pareille, une pomme ayant une peau aussi belle, et sa chair est aussi blanche que celle de la fameuse. La Rouge McIntosh mûrit vers le même temps que la Fameuse, peut-être un peu plus tard, et elle se conserve tout aussi bien que la Fameuse. Je l'ai exportée en Octobre, et elle est arrivée à Londres en excellent état. Elle fut exhibée en 1892 à l'exposition de fruits tenue à Lewisham, et celui qui l'exhiba m'écrivit pour me dire que le public fut étonné de sa couleur. Ces pommes avaient encore leur fraîcheur quand on les sortit des boîtes.

La Duchesse, la Wealthy, la Fameuse, la Rouge Canada, la St Laurent d'Hiver et la Rouge McIntosh sont à mon avis, les six meilleures variétés de la vallée de l'Ottawa au point de vue du profit. Il y en a naturellement d'autres qui peuvent aussi être recommandées.

M. Johnson.—En général, la Rouge du Canada ne devient pas très grosse ?

Le Président.—Ce n'est pas ce que disent ceux qui la cultivent ici. La Rouge du Canada cultivée ici, et connue dans les Etats de l'Ouest sous le nom de Baltimore ou Flushing, est une pomme passablement grosse. Je ne parle nullement de sa qualité, mais de la facilité de la vendre. Je ne craindrais pas de cultiver sur une très

grande échelle vend très bien. Edwards, de Co

M. Edwards andre. Qu'en d quant à votre ch vue du profit. J crois passablem facilité de la ve L'Alexandr

notre région. Le Président dans la Vallée de donnée. Nous av

qualité du fruit M. Edwards

Le Président tation. Les varié trois ou quatre v me suis attaché à

M. Edwards. Rouge du Canada

Le Président. M. Edwards. fruit en barils à l' guère de pommes je n'en encourage fruits.

Le Président.

M. Edwards.— pomme, mais le re

Le Président.— un arbre de cette v pomme.

M. Newman.— et trois ou quatre a ques pour notre rég sols humides qu'ils

Le reste des ar la Ben Davis pourr ans.

Le Président.—

grande échelle la Rouge du Canada pour le marché, car c'est une pomme qui se vend très bien. J'aimerais à savoir ce que pense de cette question de variétés M. Edwards, de Covey-Hill. Il possède un grand verger à Huntington.

M. Edwards.—Je comprendrais dans la nomenclature la Ben Davis et l'Alexandre. Qu'en dites-vous ? Je suis entièrement d'accord avec vous, M. le Président, quant à votre choix, mais j'aime beaucoup la Ben Davis et l'Alexandre, au point de vue du profit. La Ben Davis n'est guère une pomme bonne à manger, mais je la crois passablement bonne sous le rapport de la couleur, de la conservation et de la facilité de la vente.

L'Alexandre a bien réussi chez-moi. La St-Laurent est fortement tachée dans notre région.

Le Président.—Pour ce qui regarde la Ben Davis elle n'a pas donné satisfaction dans la Vallée de l'Ottawa. Nous avons coutume de la cultiver et l'avons abandonnée. Nous avons constaté que l'arbre n'était pas rustique en pépinière et que la qualité du fruit était ordinairement mauvaise.

M. Edwards.—C'est une pomme de qualité médiocre, mais qui se conserve bien.

Le Président.—Je me suis attaché à cultiver des pommes de tables pour l'exportation. Les variétés que j'ai mentionnées sont des variétés de table. Je pourrais citer trois ou quatre variétés de pommes à cuire, telles que l'Alexandre et autres, mais je me suis attaché à cultiver des pommes de table pour l'exportation.

M. Edwards.—La Ben Davis pourrait être avantageusement comparée avec la Rouge du Canada pour la conservation.

Le Président.—Elle se conserve aussi bien qu'aucune autre variété.

M. Edwards.—L'an dernier j'en ai eu un grand nombre de barils, et j'ai mis le fruit en barils à l'automne. Quand j'ai ouvert les barils, au printemps, il n'y avait guère de pommes de gâtées. La *Northern Spy* réussit bien dans notre région, mais je n'en encouragerais pas la culture, vu que l'arbre est longtemps sans produire de fruits.

Le Président.—Pouvez-vous cultiver avec succès la *King* ?

M. Edwards.—Elle ne produit pas assez pour être avantageuse. C'est une belle pomme, mais le rendement en est très faible.

Le Président.—Nous ne pouvons nullement produire la *Northern Spy* ici. J'ai un arbre de cette variété, qui a été planté en 1874, et qui n'a jamais produit une seule pomme.

M. Newman.—Nous avons planté environ 75 pommiers de la variété *Ben Davis*, et trois ou quatre ans plus tard nous avons constaté qu'ils n'étaient pas assez rustiques pour notre région. Mais depuis lors j'ai constaté que c'était seulement dans les sols humides qu'ils étaient morts.

Le reste des arbres a très bien poussé. Dont un sol bien drainé, exposé au nord, la *Ben Davis* pourrait très bien réussir. L'arbre croît rapidement et produit tous les ans.

Le Président.—Si vous mettez une *Ben Davis* de côté et que vous ne l'examiniez

qu'au mois de juin, c'est alors qu'il faudra vous en servir. Vous n'en aurez pas besoin quand vous pourrez vous procurer d'autres pommes.

M. Giroux.—J'ai cultivé plusieurs variétés de pommes. Relativement à celles que le président a mentionnées, ce sont de très bonnes variétés, cependant j'ai constaté dans mes vergers que la Rouge McIntosh est presque aussi tachée que la Fameuse. Les arbres ont besoin d'être considérablement taillés.

Le Président.—On dit que c'est une variété provenant de semis de graines de la Fameuse. Sous un climat comme le nôtre, toute variété de pommiers dont la tête est naturellement peu touffue et exige une faible taille vaut mieux qu'une variété qui a besoin d'être très taillée.

M. Giroux.—Ne recommanderiez-vous pas la *Golden Russet* ?

Le Président.—C'est un autre arbre qui a besoin d'être considérablement taillé, mais en somme il est plus rustique que la McIntosh ou la Fameuse. La *Ben Davis* est une pomme qui a été presque universellement condamnée à cause de sa qualité, telle que cultivée sous notre climat, où la saison est courte et le soleil ardent. Je suis porté à croire qu'elle vaut mieux cultivée plus dans le sud.

Dans les parties de la province où l'on peut cultiver la *Ben Davis*, je ne connais pas de pomme d'hiver plus productive, qui donne un plus grand nombre de barils de fruits plus sains, d'une grosseur plus uniforme, et un nombre moindre de pommes gâtées dans le mois de juin. Là où l'on peut cultiver la *Ben Davis*, il ne faut pas la dédaigner à causes de ses qualités.

M. Giroux.—Elle est beaucoup plus productive que la Baldwin du Canada.

M. Edwards.—Elle est mûre alors que d'autres variétés ne le sont pas.

M. Fisk.—C'est là un grand point en sa faveur. En juin, elle fait de la bonne compote, et celui qui désire vivement manger une pomme s'en réglera.

M. Pattison.—Je trouve qu'elle se conserve tout aussi longtemps que la Russet. Ceux qui achètent nos pommes viennent généralement par le Richelieu en bateaux, de Québec, Trois-Rivières, Nicolet et autres endroits situés sur ce parcours. Ils préfèrent une pomme rouge, je constate qu'ils l'achètent très promptement. Ils sont fort aises de se procurer la *Ben Davis* au printemps, alors que nous ne pouvons pas en trouver d'autres. A une autre époque nous aimerions autant avoir une pomme de terre.

Le président.—Cultivez-vous cette variété sur une très grande échelle dans votre région ?

M. Pattison.—Non, mais je la regarde comme profitable. Il y a une région en arrière de la nôtre.—le lac Champlain—où plusieurs propriétaires de vergers songent à cultiver très en grand la *Ben Davis*. J'ai entendu un très grand propriétaire de vergers dire que s'il désirait cultiver une pomme pour le profit et planter un nouveau verger, il donnera la préférence à la *Ben Davis* sur toute autre pomme.

Le Dr Lalonde.—Je suis d'avis avec vous, M. le président, que la Duchesse est une des meilleures pommes. Elle n'est certainement pas attaquée par les parasites comme d'autres le sont. Ce que nous connaissons de la Fameuse devrait nous la faire

ranger après p  
que j'ai vues da  
donnent toujour  
set Anglaise ; q  
arbres de cette  
Au point de vu  
draient le mieux  
grande variété d

Le Rév. Chan  
pour la nourritu  
n'importe quel e

M. Craig.—  
nière nous a don  
Le président  
nératrice ?

M. Craig.—S

Le Président

M. Craig.—N

local, à St-Hyacin

M. Chapais.—  
ler ?

M. Craig.—Je

M. Chapais.—

M. Craig.—A

M. Halcro.—J

M. Fisk.—Je n

que nous appelons

M. Dunlop.—I

mais elle est rempla

Le Président —

M. Halcro —O

bien.

M. Craig.—Vo

On a dit du bien et

d'ici avec l'idée que

dirai que je ne crois

cette variété. M. P

vince de Québec.

Dans le Comté d

pas ailleurs. Partout

durant une période re

qui, ajouté au froid,

ranger après plusieurs autres variétés. Néanmoins les meilleures variétés de pommes que j'ai vues dans notre localité sont la Duchesse, la Fameuse, la Nonpareille, qui donnent toujours un rendement abondant presque chaque année, la Wealthy, la Russet Anglaise ; quant à la Rouge McIntosh, je n'en connais rien : j'ai planté quelques arbres de cette variété, mais malheureusement ils n'ont pas encore porté de fruits. Au point de vue de la facilité de la vente, quelles sont les variétés qui conviendraient le mieux au cultivateur ? Les cultivateurs ne devraient pas planter une grande variété d'arbres, mais se borner à deux ou trois variétés pour le profit.

Le Rév. Chanoine Fulton.—Je conseille aux cultivateurs de planter des pommiers pour la nourriture des animaux. Une bonne pomme douce et ferme vaut mieux que n'importe quel ensilage.

M. Craig.—J'inclurais la Transparente jaune et la *Scott's Winter*. Cette dernière nous a donné beaucoup de profit, surtout ces deux dernières années.

Le président.—Trouvez-vous que la Transparente jaune est une variété rémunératrice ?

M. Craig.—Si elle est cueillie assez tôt pour être expédiée.

Le Président.—L'expédiez-vous en paniers ?

M. Craig.—Non, nous ne l'expédions pas très loin, mais seulement au marché local, à St-Hyacinthe ; mais elle se transporte très bien en barils.

M. Chapais.—Considérez-vous que c'est la même pomme que la Charlottenthaler ?

M. Craig.—Je crois que c'est la même.

M. Chapais.—Quand la cueillez-vous ?

M. Craig.—Avant qu'elle commence à jaunir.

M. Halcro.—J'aimerais à connaître un peu la St. Antoine.

M. Fisk.—Je ne connais pas cette variété. J'étais sous l'impression que c'était ce que nous appelons la St. Laurent d'hiver.

M. Dunlop.—Il y a dans l'île de Montréal une variété locale appelée St. Antoine, mais elle est remplacée par de meilleures variétés.

Le Président.—Produit-elle beaucoup ?

M. Halcro.—Oui ; l'arbre est très vigoureux, très sain et le fruit se conserve bien.

M. Craig.—Vous discutiez la question des pommes pour la Vallée de l'Ottawa. On a dit du bien et du mal de la Ben Davis. Dans le cas où quelques-uns partiraient d'ici avec l'idée que c'est une pomme dont la culture convient à la région d'Ottawa, je dirai que je ne crois pas qu'il serait prudent d'entreprendre la culture en grand de cette variété. M. Pattison et M. Edwards habitent des régions favorisées de la province de Québec.

Dans le Comté d'Huntington, ils peuvent cultiver des variétés qui ne réussiraient pas ailleurs. Partout où l'on a cultivé la Ben Davis, elle n'a donné des profits que durant une période relativement courte. Cette variété produit très abondamment, ce qui, ajouté au froid, qui est un peu trop excessif, fait très rapidement mourir les

arbres. A Abbotsford, M. Gibb planta une rangée de pommiers de cette variété, il y a 16 ou 17 ans. La deuxième année qu'ils rapportèrent, l'hiver fut extraordinairement froid, et ils périrent tous.

C'est sans doute un arbre qui produit très abondamment, et son fruit se conserve bien et se vend aisément, parce qu'il est sain, qu'il se colore passablement, et se transporte bien. C'est une bonne pomme pour le marché. Elle est généralement bonne à manger quand nous n'avons pas d'autres pommes, ce qui nous la fait apprécier plus que nous ne le ferions sans cela.

Le Président.—M. Bontine, de Rigaud, a un très joli verger. Il pourrait nous faire part de son expérience.

M. Bontine.—C'est la Duchesse qui réussit le mieux chez nous ; vient ensuite la Golden Russet Anglaise. La Fameuse et l'Alexandre réussissent bien aussi. J'ai des arbres d'autres variétés, mais ils n'ont pas encore rapporté.

#### PLANTES DE MAISON

L'essai suivant fut lu par M. George Robinson, Outremont :

La question de la culture des plantes de maison peut être envisagée à tant de points de vue différents qu'il est difficile de dire lequel mérite d'être considéré le premier. L'invalidé, qui est retenu à la maison, cultive trois ou quatre plantes sur une tablette ou une table placée dans la fenêtre de sa chambre, et ne s'occupe pas de ce que le passant pourra penser de ses favoris ; tandis que l'homme en santé, qui peut passer de longues heures au grand air fait un aussi grand cas de l'effet produit au dehors par la disposition soignée des plantes que de leur culture. Mais quelque soit l'objet que l'on a en vue il y a beaucoup de choses auxquelles il faut penser et qu'il faut faire, si l'on veut obtenir de bons résultats, et bien que la lecture de ce qu'il y a à faire soit sans doute d'un grand secours, rien ne vaut l'expérience personnelle pour enseigner à surmonter les difficultés qui se présentent et apprendre le moyen de les prévenir.

Bien qu'il ne soit guère exact de parler de la culture des plantes de maison comme étant un sujet nouveau, on peut raisonnablement dire que cette culture est dans l'enfance, si peu ayant été fait, en comparaison de ce qui pourrait l'être. Je sais que l'excuse de la plupart des gens est qu'ils ne peuvent cultiver des plantes dans leurs maisons, parce que la température y est trop élevée et l'air trop sec, mais un coup-d'œil jeté sur les fenêtres de quelques-uns des cottages des environs de Montréal convaincra les plus sceptiques qu'il ne faut pas tant attribuer cela à la rigueur de nos longs hivers qu'à la négligence des propriétaires.

Comme les plantes ne peuvent pas croître sans lumière, je n'ai pas l'intention de parler des plantes installées dans les chambres ou les vestibules, sauf dans les endroits bien éclairés ; c'est une erreur commune de croire que certaines plantes à feuillage et la plupart des fougères croissent dans l'obscurité. Quelques-uns pourront vivre pendant une courte période, dans certaines conditions, mais elles ne dureront pas

longtemps ; t  
beaucoup plu

Il faut à  
fait pas excep  
pleinement c  
moyen de gra  
ont besoin de  
doit être fait  
puisse soigner

En empo  
d'abord à ce q  
fassent parfait  
le fond du pot  
terre cuite, pa  
modérément, l  
petits trous, ap  
que les pots co  
plus d'eau. Il  
négligés que po  
qu'ont leurs pl  
Une autre ques  
et je réponds to  
quand vous ar  
plantes se porte  
sinon bientôt vo  
verte est l'insect  
moyen d'un bo  
punaises ; prene  
et vos plantes p

Il y a une g  
vaut mieux n'en  
coup et les néglig

En fait de p  
premier rang.  
quelques palmier  
Kentias et le Phé  
telles que le Cété  
à fleurs, le choix  
feuillage. Le me  
de les laisser croît  
tomme, alors que  
tout l'hiver, si l'

longtemps ; toutes les plantes ont besoin de lumière, bien que quelques-unes en exigent beaucoup plus que d'autres.

Il faut à toute chose un commencement, et la culture des plantes de maison ne fait pas exception à la règle. Il faut se procurer des plantes ; on peut en acheter de pleinement développées, mais il est beaucoup plus satisfaisant de les produire au moyen de graines ou de boutures. Mais de quelque manière qu'on les obtienne, elles ont besoin des mêmes soins, de la même attention, et ce que l'on fait pour les plantes doit être fait régulièrement et systématiquement. Ce n'est pas une chose que l'on puisse soigner une couple de jours et négliger ensuite pendant une semaine.

En empotant les plantes de maison, il faut faire cette besogne avec soin. Veillez d'abord à ce que vos pots soient nets à l'intérieur et à l'extérieur et que le drainage s'y fasse parfaitement ; placez en premier lieu un grand morceau de terre cuite dans le fond du pot, au-dessus du trou, et environ un pouce d'épaisseur de fragments de terre cuite, par dessus ; procurez-vous de la terre convenable, que vous tasserez modérément, l'imbibant bien d'eau au moyen d'un arrosoir à pomme percée de très petits trous, après quoi les plantes auront besoin d'être très peu arrosées jusqu'à ce que les pots commencent à être pleins de racines, alors qu'il leur faudra beaucoup plus d'eau. Il y a plus d'échecs dans la culture des plantes à cause d'arrosages négligés que pour toute autre raison. Nombre de gens viennent me demander ce qu'ont leurs plantes, ajoutant qu'ils en ont bien soin et les arrosent tous les matins. Une autre question qui m'est souvent posée, c'est quand il faut arroser les plantes ; et je réponds toujours : Arrosez quand la terre est sèche, et alors seulement ; mais quand vous arrosez, veillez à ce que la terre soit complètement imbibée, et vos plantes se porteront bien. Vous ne devez jamais laisser les insectes sur vos plantes, sinon bientôt vous n'aurez que des insectes et pas de plantes. La petite mouche verte est l'insecte le plus ennuyeux, mais on s'en débarrassera ordinairement au moyen d'un bon lavage. On trouve quelquefois sur les plantes des *scales* et des punaises ; prenez alors une éponge et nettoyez les plantes ; cela éloignera les insectes et vos plantes paraîtront toujours vigoureuses et nettes.

Il y a une grande variété de plantes qui croissent bien dans une maison, mais il vaut mieux n'en avoir qu'un petit nombre et en prendre bien soin, qu'en avoir beaucoup et les négliger ; je serai donc bref dans mon choix.

En fait de plantes à feuillage, la plante à caoutchouc (*Ficus Elastica*) vient au premier rang. L'*Aspidistra Lurida* est aussi une bonne plante de même que quelques palmiers, tels que l'*Areca*, le *Lantana Barbonica* ou Palmier à Eventail, le *Kentias* et le *Phénix* ; la plupart des fougères les plus rustiques sont très bonnes, telles que le *Cétérac*, le *Capillaire* et presque toutes les *Ptérides*. En fait de plantes à fleurs, le choix est plus grand, mais elles exigent plus de soins que les plantes à feuillage. Le meilleur moyen est de se procurer de jeunes plantes au printemps et de les laisser croître tout l'été à l'ombre, en enlevant toutes les fleurs jusqu'à l'automne, alors que ces plantes seront belles et vigoureuses, et fleuriront bien pendant tout l'hiver, si l'on en a soin. Les géraniums, les primevères, les cyclamens, les

bégonias, les genêts ou cytises, les azalées, et les lis calla croissent tous bien de cette manière. Je crois que l'on devrait cultiver plus qu'on ne le fait les plantes bulbeuses pour orner les maisons, vu que la culture en est très facile et le coût insignifiant. Les jacinthes, les tulipes, les narcisses, les lis de Pâques, les lis chinois, les Fressias doivent être obtenus le plus tôt possible à l'automne, d'un grainetier recommandable ; empotez-les en laissant la partie supérieure de la bulbe un peu hors de terre, et pressez fortement la terre ; arrosez les plantes suffisamment et placez-les dans une cave sombre ou couvrez-les de cendres de charbon jusqu'à ce qu'elles aient poussé des racines et que les tiges aient atteint environ trois pouces de hauteur, alors que vous les exposerez graduellement à la lumière ; elles fleuriront bientôt et récompenseront de ses peines celui ou celle qui les aura cultivées. On peut aussi cultiver les jacinthes dans l'eau avec beaucoup de succès, en se servant de vases de verre faits expressément pour cela et en les traitant absolument de la même manière que si elles étaient dans des pots. En fait de bulbes vivaces la Vallota pourpre est une magnifique plante de maison, ainsi que l'Imanto phyllum.

En finissant je dois dire : ne faites pas un trop grand cas de mes quelques remarques, mais consultez votre propre jugement et persévérez, et le succès couronnera certainement vos efforts.

#### EMMAGASINAGE FROID.

Le Professeur Craig.—Cette question d'emmagasinage froid intéressera bientôt nos horticulteurs fruitiers. Je désire faire connaître quelques essais que j'ai faits l'an dernier dans le but de constater quel serait l'effet du froid sur la conservation des fruits. Qu'est-ce qu'on entend par emmagasinage froid ? On entend l'emmagasinage des fruits à une température assez basse pour qu'aucun changement chimique, aucun changement intérieur ne se produise dans les fruits. Depuis le moment où le fruit mûrit sur l'arbre il s'opère constamment un changement chimique, la maturation avance continuellement, et le progrès de la maturation est réellement un acheminement vers la décomposition. Les principes, constituants du fruit subissent un tel changement chimique que la période de la maturité parfaite et celle du commencement de la décomposition se confondent au point que l'on ne peut guère les séparer.

Le point est simplement que si nous pouvons emmagasiner nos fruits à une température assez basse pour empêcher ce progrès de maturation, nous réussirons à les conserver presque indéfiniment. C'est par ce moyen que les Californiens peuvent emballer et exporter sur nos marchés leurs fruits délicats récoltés à 2,000 ou 3,000 milles d'ici.

L'an dernier j'ai essayé de conserver en emmagasinage froid, à une température de 34 degrés, différents fruits, savoir des pêches, des prunes, des poires, des pommes et des raisins, et j'ai constaté que nos variétés hâtives de pommes, telles que la Duchesse, pouvaient facilement être conservées jusqu'au milieu de l'hiver en les mettant en entrepôts avant leur complète maturité. Si vous les laissez mûrir entièrement sur l'arbre, l'effet du froid sera perdu, car aussitôt que vous les sortirez.

ils s'amolliront d'être parfaits subira aucun la maturation qu'elle se sera dans un état

Dans des tés de Duch dans chaque un syndicat d ses fruits, en autres fruits p

Les pommes sont probablement Bien qu'elles n'elles avaient sé presque perdues prunes cueillies général.

J'avais des dans la deuxième état vers la fin c

Le Président de l'entrepôt fro

Le Professeur emmagasinées. plus tard pendant ne se conserveront qui regarde les fr l'entrepôt froid.

La province le gouvernement font des efforts p de wagons froids. Une députation d et lui représenta l arrangements furent steamers. Les fruits au commencement wagons froids, et p

Le Rev. Chan M. Craig.—La

ils s'amolliront et se décomposeront. Mais si la pomme est cueillie verte, avant d'être parfaitement mûre, et emmagasinée à une température de 34 degrés, elle ne subira aucun changement, et après qu'elle aura été soustraite à cette température la maturation se fera de la manière ordinaire, et elle se conservera le même temps qu'elle se serait conservée en premier lieu. De sorte que nous la mettons simplement dans un état qui en suspend complètement la maturation.

Dans des temps où le marché est encombré, quand nous avons de grandes quantités de Duchesses, jaunes transparentes et autres pommes périssables, s'il y avait dans chaque centre de production de fruits un bâtiment appartenant par exemple à un syndicat d'horticulteurs fruitiers du voisinage, où chacun pourrait emmagasiner ses fruits, en payant une contribution mensuelle, il pourrait garder ses pommes et autres fruits périssables jusqu'après le désencombrement du marché.

Les pommes peuvent se conserver mieux que les fruits à noyau. Les prunes sont probablement les fruits qui se manient de la manière la moins satisfaisante. Bien qu'elles n'eussent pas changé de couleur, quand je les retirai de l'entrepôt, où elles avaient séjourné environ un mois, je constatai que la saveur en était altérée et presque perdue. La décomposition avait commencé au noyau ou au centre. Les prunes cueillies mûres ne pourraient pas être conservées plus de trois semaines, en général.

J'avais des poires Bartlett et des Beautés Flamandes en bon état de conservation dans la deuxième semaine de février. Les pommes Duchesse étaient en très bon état vers la fin de mars. Les Wealthy étaient parfaitement saines à la fin de mars.

Le Président.—Combien de temps peuvent-elles se conserver après être sorties de l'entrepôt froid ?

Le Professeur Craig.—Cela dépend du degré de leur maturité lorsqu'elles sont emmagasinées. Si elles sont emmagasinées passablement vertes, elles se conserveront plus tard pendant la période naturelle ; mais si elles sont emmagasinées mûres, elles ne se conserveront pas très longtemps après avoir été sorties de l'entrepôt. Pour ce qui regarde les fruits verts, la coloration se fait tout aussi bien après leur sortie de l'entrepôt froid.

La province d'Ontario s'est occupée très activement de la question et en a saisi le gouvernement fédéral. Vous savez que les commissaires de l'Industrie Laitière font des efforts pour placer notre beurre en bon état sur le marché anglais au moyen de wagons froids sur les voies ferrées et de compartiments froids sur les steamers. Une députation d'horticulteurs fruitiers se rendit auprès du gouvernement fédéral et lui représenta la nécessité de leur donner certaines facilités du même genre. Des arrangements furent faits pour expédier des fruits au lieu de beurre sur deux des steamers. Les fruits seront empaquetés sous ma direction dans la région de Niagara, au commencement de Septembre, puis expédiés à Montréal par voie ferrée dans des wagons froids, et placés sur les steamers à ce dernier endroit.

Le Rev. Chanoine Fulton.—Quelle chance a la province de Québec ?

M. Craig.—La province de Québec n'a encore fait aucune démarche dans ce sens.

Le Président.—Cela incombera au nouveau Bureau de direction.

M. Craig.—Il pourrait n'être pas trop tard encore pour faire ces démarches. Nous allons choisir comme essai deux cargaisons des fruits les plus hâtifs et les plus périssables, tels que poires et pêches. Je parle d'Ontario. Nous n'exporterons pas les fruits dans des barils ou des demi-barils mais nous avons l'intention de les exporter dans des boîtes de 22 pouces par 12.

Chaque pomme sera enveloppée dans du papier de soie, et les noms de la variété et du producteur seront imprimés sur la boîte. Nous espérons obtenir des résultats très satisfaisants de cet essai.

Je ne crois pas qu'il soit trop tard pour que la société Pomologique de Québec fasse des démarches à ce sujet, car je ne sache pas que la province d'Ontario ait un monopole sur ce point. Elle a simplement fait des démarches plus tôt, et je crois que le commissaire de l'Industrie laitière, qui a la direction des envois de beurre, est prêt à allouer un certain espace aux horticulteurs fruitiers non seulement d'Ontario, mais aussi de Québec.

Le Président.—Comme il est très tard, je crois que nous ferions mieux de lever la séance et de reprendre demain matin la discussion de l'emmagasinage froid.

La séance est alors ajournée jusqu'au lendemain matin.

Como, Mercredi, 21 Aout 1895.

La société se réunit à 9 heures a m, avec le Président, M. R. W. Shepherd, jr, au fauteuil.

Le Président lit l'essai suivant :

#### EMPAQUETAGE DES POMMES.

Le moyen le plus commode, le plus économique et le plus communément employé pour emballer les pommes, consiste à les mettre dans des barils. C'est le mode le plus économique parce qu'on ne peut en aussi peu de temps emballer d'une autre manière la même quantité de pommes. Ce mode est populaire parce qu'il est impossible de manier aussi aisément d'une autre manière la même quantité de fruits ; et aussi parce que l'acheteur sait qu'il n'achète pas une quantité inconnue. Mais l'emballage en barils offre cet inconvénient que le producteur malhonnête ( Je regrette d'avoir à le dire, mais nous savons tous que c'est souvent vrai ) peut mettre des fruits d'une qualité inférieure au milieu du baril ; néanmoins, bien que les acheteurs se plaignent de l'emballage malhonnête, le baril est de beaucoup le mode le plus commode et il continuera probablement d'être le mode employé généralement par le commerce pour l'emballage des pommes, pour les raisons plus haut mentionnées.

Je désire lire ici un extrait d'un journal de Glasgow, l'*Evening Citizen*, en date du 2 Août 1895, sur cette question.

Monsieur  
opportun et n  
le marché, des  
indépendamm

C'est un g  
même est en g  
est reconnu qu  
cune autre por  
provenant de l  
sont belles, d'a  
à 140 lbs pour  
d'ici.

Au Canada  
entrepreneurs, q  
à leurs consigna  
pour ce qui est  
besoins de notre

En empaqu  
dessus quelques  
n'importe quelle  
pas un critérium  
nable que de vide  
de l'empaqueten  
tiers ne peuvent  
trois barils dans u  
variée.

Les commerc  
du courtier regor  
représentées, et c  
mille ne veut pas  
(120 à 140 lbs) et

Ces barils, qu  
est sans doute asse  
farines en barils—  
ou caisses d'osier u  
coût serait moins é  
plus commodes pou  
les fruits étant moi

## BESOIN D'UN CHANGEMENT DANS L'EMPAQUETAGE.

(Au rédacteur de l'*Evening Citizen*.)

Monsieur.—En vue de l'approche du grand commerce annuel des pommes, il est opportun et nécessaire de suggérer en ce qui concerne le placement de ce fruit, sur le marché, des améliorations qui bénéficieront à la grande classe des consommateurs, indépendamment des travailleurs et des marchands engagés dans ce commerce.

C'est un grand commerce, qui augmente considérablement tous les ans. L'article même est en grande demande, et l'on fonde sur lui chaque année des espérances. Il est reconnu que ce fruit est un article nécessaire de consommation domestique. Aucune autre pomme—pour une raison ou pour une autre—ne peut remplacer celles provenant de l'Amérique. Les apparences de la récolte en Amérique, cette année, sont belles, d'après les nouvelles reçues. Mais l'emballage en baril contenant 120 à 140 lbs pour l'exportation est défectueux, et fait tort au commerce parmi le public d'ici.

Au Canada, ce commerce commence par l'achat du produit des vergers par des entrepreneurs, qui envoient les pommes en certains lots de barils aux exportateurs ou à leurs consignataires. Les premiers sont malhonnêtes, et les derniers indifférents pour ce qui est étranger à leurs calculs commerciaux, et les deux classes ignorent les besoins de notre public, du patronage duquel dépend la prospérité de ce commerce.

En emballant les pommes dans ces barils, l'entrepreneur place au fond et en dessus quelques pouces d'épaisseur de fruits choisis, tandis que le milieu est rempli de n'importe quelle sorte. Les échantillons pris à l'un ou l'autre bout du baril ne sont pas un critérium de la qualité de ce qu'il contient. Ce serait une besogne interminable que de vider les barils—ce qui endommagerait les fruits—et la malhonnêteté de l'emballer n'a pas même l'habileté pour excuse. Comme résultat les courtiers ne peuvent donner aucune garantie aux enchères. Même en ouvrant au hasard trois barils dans un lot on n'a pas une garantie du reste—la nature du lot étant si variée.

Les commerçants hésitent à acheter une marchandise incertaine. Le grand livre du courtier regorge de comptes contestés par suite de marchandises inexactly représentées, et ce qui est pis et devient fatal à ce commerce, c'est que le chef de famille ne veut pas acheter un baril de pommes à cause de la quantité qu'il contient (120 à 140 lbs) et de l'incertitude de la qualité du fruit.

Ces barils, qui contiennent 120 à 140 lbs coûtent cinquante cents chacun—ce qui est sans doute assez peu cher pour le tonnellerie, depuis la disparition du commerce de farines en barils—, et pourraient être avantageusement remplacés par trois paniers ou caisses d'osier unis et carrés, contenant environ 40 à 45 livres chacun, et dont le coût serait moins élevé que celui d'un baril. De semblable paniers ou caisses seraient plus commodes pour l'entrepreneur, ne coûtant pas plus cher de fret et de transit, les fruits étant moins exposés à chauffer et à se gâter, vu que la masse serait moindre

(l'humidité normale de la pomme mûre étant à peu près la même que celle de la pomme de terre). Mais, par dessus tout, cet emballage serait plus commode pour les familles en ce qui concerne l'achat et l'emploi des fruits, et le courtier, le vendeur et le consommateur pourraient tous voir et garantir l'article, qui deviendrait d'un usage général dans les familles, car chaque famille peut manger des pommes cuites, et tous les fermiers d'Ontario cultiveraient des pommes et y trouveraient plus de bénéfices que dans la culture du blé."

Mais, nonobstant tout ce qui a été dit en faveur du baril, c'est, à mon sens, un atroce moyen d'emballer nos délicates pommes de table, de haute qualité, à mince pelure et nos meilleures. Les sortes de pommes que nous pouvons cultiver dans la province, telles que la Fameuse, la Wealthy, la Saint-Laurent d'hiver, la McIntosh rouge, etc., souffrent inévitablement beaucoup de dommages et de meurtrissures du fait d'être mises en baril. Le fruit doit être emballé serré pour qu'il n'ait point de tache. Il faut poser le couvercle à force, ce qui meurtrit le fruit et par conséquent lui ôte de sa valeur marchande et le fait pourrir promptement.

Il est impossible d'emballer la fameuse rouge et mure dans un baril sans la meurtrir plus ou moins. Voilà pourquoi on ne l'exporte pas en baril en grande quantité. Les importateurs considèrent la Fameuse comme *un fruit risqué*. De plus, mise en baril, la Fameuse (à moins d'être emballée avant maturité) ne peut atteindre le marché anglais en parfait état, pas du moins dans l'état où elle était en quittant le verger de ce côté-ci.

Les pommes de Tasmanie sont mises en boîtes pour être expédiées en Angleterre. Ce sont des boîtes ayant à peu près la forme de celles dont on fait usage pour les oranges. Chaque pomme est enveloppée dans du papier et, à bord du navire, les boîtes sont mises dans un compartiment frigorifique. Le fruit arrive en parfait état après avoir parcouru une distance cinq fois supérieure à celle que franchit notre fruit canadien exporté en Angleterre. La pomme de Tasmanie est un beau fruit bien venu se vendant à prix élevé en Angleterre.

Je sais que le fruit tasmanien arrive de l'autre côté au printemps et dans les premiers mois d'été, mais pour nous, Canadiens, il est bon qu'il en soit ainsi, sans quoi nous nous verrions évincés du marché.

Cette façon d'emballer est donc incontestablement la meilleure pour transporter nos meilleures pommes sans les meurtrir. Si nous voulons continuer à cultiver de bonnes pommes, il faut que nous apportions plus de soin à leur mise en boîtes. Les pommes de la province de Québec que nous avons envoyées à l'exposition de Chicago y sont arrivées en splendide état, emballées dans des boîtes d'un boisseau, chaque pomme enveloppée dans du papier, avec du carton entre chaque couche de fruits.

Depuis quelques années, je me sers avec succès de la caisse à compartiments (semblable à celle exhibée à la présente réunion). L'emballage complet coûte environ cinquante cents et transporte certainement le fruit de la façon la plus satisfaisante. L'avantage que donne la caisse à compartiment réside dans l'impossibilité de

meurtrir le fruit de carton, tout

C'est là en vue de vendre les compartiments se trouvent comme il faut le s'accomplir hâtivement prenant les fruits les caisses et les d'exécution, rais qu'il faut aux prendre plus de plus délicat. Je plus compartiments faire l'essai de ce la différence qu'il Je n'ai rien naturellement, s'a nos marchés locaux fins d'exportation.

On peut mieu couleur et attrayan devrait mettre com fruit avec plus d'av Il n'y a qu'à regard pour voir comme on Le marchand fruiti poires, pêches et aut et horticulteurs fru d'attirer l'attention bel emballage.

Finalement, je f emballer vos fruit

Le Révérend Ch la culture de la pom été mon admiration chez moi. Le coût de dépasserait la valeur pommes et je les ai f demi avec couvercle sont mis les uns sur abandonner ce mode d

meurtrir le fruit et dans le fait que chaque pomme devant être ajustée dans un carré de carton, toutes doivent naturellement être d'égale grosseur.

C'est là en soi-même un grand avantage, appréciable à l'acheteur qui se pourvoit en vue de vendre le fruit au détail. Le désavantage que comporte la caisse à compartiments se trouve dans la nécessité de mettre plus de temps et de soin à ajuster comme il faut les pommes dans les carrés de carton. Ce n'est pas un travail qui peut s'accomplir hâtivement ; mais si le cultivateur emplit ses caisses dans le verger, prenant les fruits à l'arbre, pour en mettre les spécimens parfaits et uniformes dans les caisses et les autres en barils, avec un peu de pratique, il verra que l'ouvrage est d'exécution raisonnablement facile. On arrive vite à juger de la grosseur exacte qu'il faut aux pommes pour s'ajuster dans les carrés. Il y a profit, je crois, à prendre plus de soin et de peine pour l'empaquetage de notre fruit le meilleur et le plus délicat. Je ne saurais décider encore si, en somme, l'empaquetage en caisses à compartiments est supérieur à celui employé en Tasmanie ; mais je me propose de faire l'essai de cette méthode tasmanienne pour voir s'il n'est pas possible de réduire la différence qu'il y a entre le coût de cet empaquetage et celui de la mise en barils.

Je n'ai rien dit de l'empaquetage des pommes dans des paniers. Ce mode, naturellement, s'applique aux pommes d'été et aux précoces d'automne destinées à nos marchés locaux et à nos villes. Il ne saurait être question de l'adopter pour les fins d'exportation.

On peut mieux alimenter les marchés de nos villes en mettant les fruits à vive couleur et attrayants dans de jolis paniers proprement recouverts d'un tissu rose. On devrait mettre comble les paniers ainsi remplis de pommes afin de faire paraître le fruit avec plus d'avantage. Il y a profit à donner belle apparence à sa marchandise. Il n'y a qu'à regarder les vitrines des grands magasins de nouveautés de nos villes pour voir comme on trouve avantage à étaler les effets de manière à attirer l'attention. Le marchand fruitier des rues sait bien aussi quelle apparence donner à ses pommes, poires, pêches et autres fruits pour tenter les passants. Pourquoi donc nos agriculteurs et horticulteurs fruitiers ne se donneraient-ils pas la peine de prendre les moyens d'attirer l'attention de l'acheteur en faisant voir quel soin ils apportent à faire un bel empaquetage.

Finalement, je formule ainsi mon avis : observez, étudiez les besoins du marché, empaquetez vos fruits avec soin et honnêteté et cela vous rapportera profit.

Le Révérend Chanoine Fulton.—Nous sommes tous intéressés non seulement à la culture de la pomme, mais encore à sa valeur commerciale et, si vive qu'ait toujours été mon admiration pour ces boîtes je dois dire pourtant que je n'ai pu les employer chez moi. Le coût de la mise des pommes bien ajustées en ces compartiments dépasserait la valeur de toute l'affaire. Il y a quelques années j'ai fait mettre mes pommes et je les ai fait transporter sans accident dans une boîte d'un boisseau et demi avec couvercle oblong. J'ai abandonné le panier. Les paniers dans l'expédition, sont mis les uns sur les autres, ce qui meurtrit les pommes et nous a contraints à abandonner ce mode de transport.

Le Grand-Tronc a exhaussé le coût du transport, ce qui constitue une affaire très sérieuse. Les frais ont été portés de 27 à 30 cents de Huntingdon à Montréal. Le transport coûtant 30 cents et le baril 28 cents au verger, il reste encore à payer la cueillette et le charroyage au chemin de fer. Mon fils a envoyé 11 barils d'Astrakans rouges qui ont été vendues au prix superbe de \$1.30 le baril. Parties le vendredi, elles furent vendues le samedi et je n'ai rien de plus à dire.

Il y a quelques années, je les envoyais dans ces boîtes. Je fus le premier à envoyer des boîtes, mais on me dit qu'on préférerait de beaucoup les barils, voyez-vous. Cependant j'obtins autant pour les pommes en boîtes que pour celles en barils. Jadis, j'obtenais positivement dix shellings pour une caisse d'un boisseau et demi de très-belles Alexandre et je n'ai jamais eu de misère à en avoir un prix rémunérateur jusqu'à ces dernières années. Je prends beaucoup de peine pour préparer une très bonne boîte pendant que mon voisin les entasse n'importe comment et elles sont toutes traitées de la même façon.

Monsieur le Président.—Que recommandez-vous touchant la mise en entropôt frigorifique ?

Le Rev. Chanoine Fulton.—Je l'ai tenté en deux endroits. En premier lieu j'obtins une faveur de la *Meat Packing Co.* qui me laissa avoir un réfrigérateur. J'expédiai un peu d'Astrakans et de Duchesses et je dois dire qu'elles se sont remarquablement conservées. Je crois que si nous avions un vrai bon système d'entreposage frigorifique, la chose réussirait. Une autre fois j'ai envoyé 130 barils à l'établissement frigorifique. Avant leur arrivée, n'étant pas bien, je n'ai pu y voir et je crois que comme résultat net, elles m'ont rapporté à peine de quoi payer les barils.

Monsieur le Président.—Vous avez fait une rude expérience de la chose.

Le Rev. Chanoine Fulton.—Je ne suis pas le seul et je crois qu'il est à peu près temps que les horticulteurs-fruitiers s'organisent de quelque façon pour protéger leur commerce. Je crois positivement à l'efficacité de l'entreposage frigorifique et à celle d'une organisation sur laquelle nous pourrions compter. Non seulement nous devrions avoir l'entreposage frigorifique, mais les fruits devraient être gardés à une température égale. Si on laisse s'élever la température pour ensuite réintroduire le froid, cela ne peut qu'aider à la destruction des pommes.

A propos de l'entreposage frigorifique, nous devrions aviser aux moyens de voir à ce que nos pommes ne soient pas sacrifiées dans une vente faite, par exemple, en un jour de mauvais temps et alors que l'assistance est nulle.

M. Chapais.—Le rev. chanoine Fulton dit qu'il ne trouve point de profit à mettre les fruits en boîtes et, vous, Monsieur le Président, vous y trouvez du bénéfice. Il serait bon d'avoir quelque explication.

Le Rev. Chanoine Fulton.—Dans un grand verger où il faut cueillir les pommes et les charroyer sur un parcours d'environ dix milles, la chose ne paie point. Si, comme monsieur le Président, nous avons une rivière longeant notre propriété, tout irait bien pour nous. Puis, dans les boîtes employées par notre président, les pommes doivent être toutes de même grosseur.

Monsieur le Président.—

soient de même

Le rév. chanoine

d'égale grosseur

Monsieur le Président.—

temps pour cho

récolte, j'adopt

au coût de l'em

Le Rev. Chanoine

nie dans une pe

loppées dans du

un prix fabuleux

M. Chapais.—

tionnez, ces boîtes

Monsieur le Président.—

il y a engorgement

Le Rév. Chanoine

l'établissement d'

posé à nous aider

l'entreposage frig

l'automne ; cela e

M. Craig.—

trepot frigorifique

d'entrepôt frigorifi

Le Rév. Chanoine

M. Craig.—

Monsieur le Président.—

qu'ils sont un peu

cessité de les empil

compartiments en

paniers comme des

Monsieur le Président.—

forme préfèrent av

tent dans leurs vitr

dier par bateau ma

autres.

Le Rev. Chanoine

placés loin du fleuv

Monsieur le Président.—

qu'il convienne à tou

à Oka par les indien

Monsieur le Président.—Si vous adoptez ce mode d'emballage, il faut qu'elles soient de même grosseur. Les cases de ces boîtes sont toutes de même dimension.

Le rév. chanoine Fulton.—Le même arbre ne produit pas des pommes toutes d'égale grosseur.

Monsieur le Président.—C'est le point faible de mon système ; il faut tant de temps pour choisir les pommes. Dans les années à venir, quand j'aurai une bonne récolte, j'adopterai le système tasmanien pour voir si on ne peut pas réduire les frais au coût de l'emballage en barils.

Le Rev. Chanoine Fulton.—J'ai vu cette année de très-belles pommes de Californie dans une petite boîte de la capacité de  $\frac{3}{4}$  de boisseau au plus. Elles étaient enveloppées dans du papier. Il n'y en avait que 4 ou 5 paquets et elles se sont élevées à un prix fabuleux la boîte.

M. Chapais—Même, monsieur le Président, avec le désavantage que vous mentionnez, ces boîtes vous ont été d'un bon rapport.

Monsieur le Président.—Oui, et elles m'ont aussi été de mauvais rapport. Quand il y a engorgement dans le marché il faut s'attendre à la baisse des prix.

Le Rév. Chanoine Fulton.—C'est pour prévenir l'engorgement que je désirerais l'établissement d'un système frigorifique. Il s'agit de savoir si le gouvernement est disposé à nous aider en cette affaire. Je suis bien disposé à payer un prix ordinaire pour l'entreposage frigorifique ; mais on me demande 15 cents par baril, par mois, jusqu'à l'automne ; cela est trop.

M. Craig.—Le gouvernement à pris des arrangements avec la compagnie d'entrepôt frigorifique pour faire admettre le beurre ; mais le gouvernement n'a pas d'entrepôt frigorifique à lui.

Le Rév. Chanoine Fulton.—On ne veut pas admettre les pommes avec le beurre ?

M. Craig.—Non cela ne ferait point.

Monsieur le Président.—Trouvez-vous les paniers satisfaisants ? Il me semble qu'ils sont un peu plats et que, expédiés à une certaine distance, ils entraînent la nécessité de les empiler les uns sur les autres comme dans l'ouest. Là on se sert de compartiments en papier qu'on emplit exactement ras, ce qui permet d'empiler les paniers comme des pyramides.

Monsieur le Président.—Les épiciers à qui nous vendons des fruits sous cette forme préfèrent avoir les paniers remplis ras vu qu'ils paraissent mieux. Ils les mettent dans leurs vitrines ce qui fait un bel étalage. En cet état nous pouvons les expédier par bateau mais non par chemin de fer où il faudrait les empiler les uns sur les autres.

Le Rev. Chanoine Fulton.—Nous sommes à parler des horticulteurs fruitiers placés loin du fleuve.

Monsieur le Président.—C'est là le panier que j'ai adopté, mais je ne pense pas qu'il convienne à tous. Ces paniers coûtent environ 80 cents la douzaine. Ils sont faits à Oka par les indiens.

Le Révérend Chanoine Fulton.—Il devrait se faire un mouvement pour engager le gouvernement à nous aider dans l'établissement d'entrepôts frigorifiques.

M. Dunlop.—J'apprends que l'association d'Ontario s'est adressée au gouvernement pour lui faire prendre la direction de cette expérience. Si elle réussit, nous pourrions l'imiter.

Le Révérend Chanoine Fulton.—Pourquoi n'y pas envoyer une consignation de l'autre côté ?

Monsieur Dunlop.—Il n'y a pas de doute que si les fruits d'Ontario s'y trouvent bien, il en sera ainsi de ceux de Québec.

Le Rév. Chanoine Fulton.—Les fruits de Québec devraient être meilleurs que ceux d'Ontario, parceque plus le climat est froid meilleure est la qualité de la pomme. Comment transporterait-on les fruits au steamer ?

Monsieur Craig.—Sur des wagons frigorifiques. Ce sont des wagons refroidis au moyen de la glace seulement. Le steamer aura des compartiments isolés refroidis au moyen de glace et de sel. Avec de la glace et du sel mêlés on peut promptement amener la température au point de congélation.

Le Rév. Chanoine Fulton.—Ce sur quoi je veux insister auprès du département c'est ceci : que nous avons besoin d'un bon entrepôt frigorifique à Montréal où mettre nos fruits à un prix raisonnable et d'où nous pourrions les transborder directement au navire.

Monsieur Craig.—Ceci est proprement du domaine de l'entreprise privée. Aussitôt que la demande d'un tel établissement augmentera, elle sera rencontrée. Il n'y a aucun doute qu'il y a actuellement des compagnies d'entrepôt frigorifique en existence et entrepôts en construction. La compagnie qui m'a fourni les facilités, de faire l'expérience tentée l'année dernière possède un édifice parfaitement construit bien divisé en un grand nombre de chambres isolées dont chacune, selon qu'on le désire, peut être tenue à un degré différent de température. Il me semble que ces facilités étaient de tout premier ordre. On soumet généralement les fruits à une température de 33 à 36 degrés.

Monsieur Fisk. — Vous ne voulez pas cueillir vos fruits et être obligé de les expédier par convoi frigorifique sur un parcours de 50 milles ? Il faudrait que chaque district eût son propre entrepôt frigorifique où les fruits pourraient être déposés au moment même de la cueillette.

Le Rév. Chanoine Fulton. — Si on avait des compartiments séparés dans un steamer, avec une pompe qui enlèverait l'air du fond du navire avec un tube suivant les câbles conducteurs pour laisser pénétrer l'air du sommet, on obtiendrait une température uniforme.

M. Newman. — Est-ce que la pomme duchesse d'Oldenburg peut arriver au marché anglais en passant par un entrepôt frigorifique ?

M. Craig. — Je ne crois pas que cela souffre la moindre difficulté.

Monsieur le Président. — Vous pouvez la placer sur le marché anglais sans la faire passer par l'entrepôt frigorifique.

M. Craig. — elle voulait s'ass  
anglais, je crois  
dans un des stea  
Société veut nor  
mes efforts pour  
des mesures po  
attendu que le g  
côté. Il paie ser  
La Société assun  
transport ordina  
Sir Henri Jo  
blissement d'un e  
M. Craig. —  
d'une capacité de  
dépendrait un pe  
Le Rév. char  
M. Craig. —  
l'ammoniaque est  
Sir Henri Jo  
glace ?  
M. Craig. —  
plissant chaque jou  
devrait être constr  
Sir Henri Joly  
M. Craig. — P  
l'extérieur du mur  
M. Fisk. — L  
M. Craig. — P  
Le Rév. Chanc  
Glasgow où elle est  
ont été mises dans  
M. Craig. — Ce  
jusqu'après la périod  
M. le Président  
d'étudier la question  
à l'assemblée. Je n  
de préparer un rapp  
M. Fisk. — Je  
paquetage autre que  
fait l'expérience du c  
de me prononcer d'a

M. Craig. — Pour ce qui est de la mesure à prendre à ce sujet par la Société, si elle voulait s'assurer de la chose en essayant de l'entrepôt frigorifique sur le marché anglais, je crois qu'il est très vraisemblable qu'on pourrait obtenir assez d'espace dans un des steamers pour effectuer un petit envoi qui partirait de Montréal. Si la Société veut nommer un comité autorisé à agir de concert avec moi, je ferai tous mes efforts pour lui obtenir autant d'espace que possible. Mais il vous faut prendre des mesures pour avoir un agent de l'autre côté, chargé de recevoir les fruits, attendu que le gouvernement ne participe pas aux frais de distribution de l'autre côté. Il paie seulement le coût extra encouru en donnant l'entreposage frigorifique. La Société assume la responsabilité de vendre les fruits et d'acquitter les frais de transport ordinaires.

Sir Henri Joly de Lotbinière. — Avez-vous une idée quelconque du coût d'établissement d'un entrepôt frigorifique ?

M. Craig. — Pour un entrepôt frigorifique de district, je crois qu'un édifice d'une capacité de 10,000 barils pourrait être aménagé pour environ \$2,000. Cela dépendrait un peu du coût du bois. C'est là un chiffre approximatif.

Le Rév. chanoine Fulton. — Avec emploi d'ammoniaque ?

M. Craig. — Non, de sel. Car le refroidissement obtenu par l'évaporation de l'ammoniaque est quelque peu dispendieux.

Sir Henri Joly de Lotbinière. — Ne faut-il pas de machine pour le sel et la glace ?

M. Craig. — Non, seulement des tubes. Le refroidissement s'effectue en remplissant chaque jour les tubes d'une certaine quantité de glace et de sel. L'édifice devrait être construit avec les compartiments dans les murs.

Sir Henri Joly de Lotbinière. — Doublé en métal ?

M. Craig. — Pas nécessairement ; en bois seulement ; mais les tubes courent à l'extérieur du mur.

M. Fisk. — Les horticulteurs d'Ontario en ont-ils construit ?

M. Craig. — Pas encore, mais ils sont à considérer la chose.

Le Rév. Chanoine Fulton. — J'ai envoyé la pomme Duchesse sur le marché de Glasgow où elle est arrivée en parfait état. A Londres, où il en a été expédié, elles ont été mises dans un mauvais endroit et l'opération a mal réussi.

M. Craig. — Cependant, si vous pouviez garder la *Duchesse* trois semaines, jusqu'après la période de pléthore, ce serait d'un grand avantage.

M. le Président. — Avec votre permission, je vais nommer un comité chargé d'étudier la question de l'entreposage frigorifique, avec instruction de faire rapport à l'assemblée. Je nommerai M. Fisk, M. Dunlop et M. Newman, et leur demanderai de préparer un rapport sur ce que doit faire la Société.

M. Fisk. — Je dois dire que je n'ai eu que fort peu d'expérience dans l'emballage autre que celui fait en barils pour les marchés locaux. Je n'ai jamais fait l'expérience du commerce d'exportation et, par conséquent, ne suis pas en état de me prononcer d'après expérimentation réelle de l'emballage pour les mar-

chés lointains. Mais, Monsieur le Président, je suis sous l'impression que la boîte exhibée par vous, avec ses compartiments, n'est pas d'emploi pratique, ni dans la limite des moyens de tous les horticulteurs. D'abord, elle exige beaucoup de travail pour le triage des pommes de grosseur requise ; puis, vous demandez que les pommes soient encaissées de cette façon pour être remises à des spécialistes de l'autre côté. Jetez-les directement sur le marché, et je crois que, déduction faite du coût de ces caisses et de la dépense encourue pour y caser les fruits, vous arriverez à constater que l'opération ne serait pas d'un rapport bien avantageux. Si vous avez des clients prêts à payer le coût extra que comporte ce genre d'emballage, fort bien. Je ne parle pas d'après mon expérience. C'est la manutention du baril qui est la plus facile. On peut le rouler. La pomme n'en souffre pas trop de dommage quand le baril est bien cerclé et n'est pas trop bombé. Quand le baril est considérablement bombé, le fruit se meurtrit davantage que lorsqu'il est de forme relativement perpendiculaire à l'extérieur. Un autre point, c'est que le milieu des barils est souvent rempli de fruits de rebut pour être expédiés à de longues distances. Nos horticulteurs viendront à comprendre que c'est la probité qui est de bonne politique pour l'emballage des fruits aussi bien que pour toute autre chose.

Le rév. chanoine Fulton.—La raison invoquée par le Grand-Tronc à élever le prix du transport, c'est que les barils contenaient plus de 150 livres. D'abord le baril ne contenait que deux boisseaux ; puis les horticulteurs-fruitiers voulaient employer de très-gros barils ; aujourd'hui ces barils sont d'une telle grosseur que l'agent du Grand-Tronc les frappe d'une taxe de 27 à 30 cents pour le fret.

M. Edwards.—La hausse du prix du transport nous a causé quelque ennui. Elle a été de 17 à 30 cents. Il y a quelques années, nous payions de Hemmingford à Montréal, 17 cents. On a d'abord porté le prix à 24 cents, puis à 27 cents et, l'automne dernier, avant la mise en vigueur du tarif d'hiver, on l'a porté à 30 cents. J'ai été voir si nous ne pouvions pas revenir au taux de 25 cents. M. Hemmingford y consentirait à charge pour nous de payer le camionnage. Je lui dis que ce serait pitié que de faire deux bouchées d'une cerise.

M. le Président.—Il s'agit du camionnage à Montréal. Cela vaudrait trois cents le baril.

M. Edwards.—Par l'entremise d'un ami, j'ai expédié une petite quantité d'Alexandres à Glasgow, en barils, et elles ont rapporté un bon prix ; mais, il y a quelques années, j'ai envoyé quelques *Fameuses* avec lesquelles j'ai éprouvé de la perte.

M. Newman.—J'envoie toutes mes pommes sur le marché de Montréal, en paniers ou en barils. Pour les envois au loin, j'ai constaté que les barils ne feraient point pour les pommes délicates. Les paniers sont d'un très-bon service pour la *Duchesse* et la *Jaune transparente*.

M. le Président.—Les chargez-vous autant que nous le faisons ?

M. Newman.—Oui, mais les paniers sont plus étroits. Nous les avons à raison de 30 à 60 cents.

M. Craig

M. Newn

M. le Pré

propos des ca  
saurait rempl  
général, tenir  
celui de la plu  
cultiver des po  
Montréal pour  
assurances ains  
comme cadeau  
tant de caisses  
pour les offrir  
fournir la plus  
rendre de l'autr  
augmente. C'e  
tions que l'on p  
général.

M. Fisk. —

profit si on exp

M. le Présid

j'ai voulu en co  
mérite. Au com  
A la fin de la m  
fut pas satisfais  
dance avec des c  
qu'ils n'allouent  
ces boîtes ni pou  
mise en baril. A  
de 12 s. à 13 s. la  
mêmes, tous frais  
Montréal l'an der  
dier au commence

J'ai fait quel  
devenaient quelq  
décourageants, à  
exportés ont été  
Montréal, les cais  
sèche de 3 s. pa  
commission de là-  
et vendus sans auc  
d'y voir, les choses

M. Craig.—Paniers de 20 livres ?

M. Newman.—Environ 7½ paniers au baril.

M. le Président.—Je désire faire quelques observations sur ce qu'a dit M. Fisk à propos des caisses. Je reconnais parfaitement que cette boîte à compartiments ne saurait remplacer le baril. Aucun système d'emballage ne peut, comme emploi général, tenir lieu du baril. Mais mon commerce de pommes diffère quelque peu de celui de la plupart de ceux qui en cultivent ; il en diffère en ceci, que je m'efforce de cultiver des pommes de table pour le marché anglais. J'ai établi un commerce à Montréal pour approvisionner les négociants montréalais, les représentants des assurances ainsi que les agents des manufacturiers anglais qui envoient ces caisses comme cadeaux dans la mère-patrie. Ils me font, durant l'été, des commandes de tant de caisses de pommes de toute première qualité et de la plus belle apparence pour les offrir en présents à leurs parents ou relations de là-bas et je m'engage à leur fournir la plus belle qualité de fruits ainsi qu'à payer le transport et tout pour les rendre de l'autre côté. J'ai, en ce genre, établi une entreprise considérable et qui augmente. C'est une affaire spéciale en soi. Je comprends toute la force des objections que l'on peut trouver aux caisses à compartiments pour des fins de commerce général.

M. Fisk. — Le coût extra qu'entraîne l'emballage et la caisse enlèverait tout profit si on expédiait de l'autre côté en consignation.

M. le Président.—A la saison dernière, j'avais une grande quantité de pommes et j'ai voulu en consigner une grande quantité de caisses pour être vendues sur leur mérite. Au commencement de la saison l'entreprise a eu un résultat fort satisfaisant. A la fin de la même saison, alors qu'il y avait pléthore sur le marché, le résultat ne fut pas satisfaisant. C'est à ce sujet-là même que j'ai entretenu une correspondance avec des commissionnaires en pommes, dans le cours de l'hiver, pour leur dire qu'ils n'allouent rien pour la condition supérieure en laquelle les fruits arrivent dans ces boîtes ni pour le soin particulier avec lequel ils sont emballés, comparé à la mise en baril. Au commencement de la saison, vu la rareté, ma *Duchesse* a réalisé de 12 s. à 13 s. la caisse ; ce qui équivalait à environ 8 s. ou 9 s. pour les pommes mêmes, tous frais payés. Je n'aurais pas pu vendre les pommes de même qualité à Montréal l'an dernier, pour plus de \$1.00. Cela m'a donc été très-profitable d'expédier au commencement de la saison.

J'ai fait quelques envois de la *Wealthy* et la *Fameuse* au moment où les pommes devenaient quelque peu abondantes sur le marché anglais. Les résultats furent très-décourageants, à ce point que les meilleurs échantillons de la *Wealthy* que j'ai jamais exportés ont été vendus à Liverpool à raison de 6 s. et 5 s., alors que, rendues à Montréal, les caisses me revenaient à au moins 8 s. l'une. J'ai éprouvé une perte sèche de 3 s. par boîte. Mais j'attribue la chose au fait que les marchands à commission de là-bas ne surveillent pas nos intérêts. Les fruits sont mis à l'enchère et vendus sans aucun souci de vos intérêts ; mais si nous avions des agents chargés d'y voir, les choses pourraient mieux aller. Je ne suis pas favorable à l'idée d'envoyer

nos pommes de l'autre côté et. consignment. Il vaut mieux, suivant moi, vendre à Montréal ou directement à une maison de l'autre côté.

C'est le baril qui restera le moyen le plus commode d'empaquetage pour les pommes, excepté pour nos fruits de toute première qualité destinés à l'exportation. Je ne crois pas qu'il existe de meilleure boîte que celle exhibée ici.

Le Rév. Chanoine Fulton. — Alors vous convenez parfaitement avec moi que nous devrions avoir une organisation et un agent pour protéger nos intérêts ? Si cela se faisait, la culture en recevrait un encouragement.

M. Cross. — Les Américains ont-ils essayé de l'entreposage frigorifique ?

M. Craig. — Oui, il y a de nombreux établissements de ce genre le long de la rivière Hudson.

Des pommes *Duchesse* ont été offertes en vente dans *Water St. South*, à Chicago, en mai, qui avaient été conservées tout l'hiver en entrepôt frigorifique, de sorte que l'entreposage frigorifique dans les grandes villes a passé la phase d'expérimentation et constitue présentement un très-actif facteur pour aider à la vente du fruit.

M. Cross. — Cela n'aura-t-il pas pour effet d'affecter les prix sur tout le cours de l'année ?

M. Craig. — Ça va tendre à égaliser les prix, en les élevant, pour toute la saison

M. Dunlop. — Je dois dire que le panier de M. le Président serait de très-grande commodité pour l'approvisionnement local, mais pas pour les envois à longue distance. Un panier d'exportation devrait être de forme et rempli de façon, à être empilé économiquement. Monsieur le Président lui-même, placé qu'il est sur le fleuve, pourrait éprouver des difficultés à faire expédier ces pommes par d'autres lignes de bateaux.

Les fraises et les framboises sont toutes envoyées au marché dans des boîtes spéciales, faites exprès. Elles sont généralement mises dans des récipients de la contenance de deux douzaines de boîtes et envoyées de la sorte au marché. Je ne vois pas qu'il y ait lieu à amélioration ici.

Pour ce qui est des gadelles et des groseilles, on les vend généralement au seau sur le marché de Montréal, — un seau de bois ordinaire, — contenant un peu plus de deux gallons. J'ai essayé de mettre sur le marché les groseilles anglaises dans de petites boîtes. Le public en prendra bien une quantité limitée en petites boîtes, mais il ne connaît pas encore ce qu'est une bonne groseille. On les emploie pour les confitures et on les achète en grandes quantités.

J'ai mis sur le marché une petite quantité de gadelles, également en petites boîtes, mais la généralité des demandes est pour des gadelles au seau destinées à faire des confitures. Il faut que les gadelles soient mûres.

M. Chapais. — On n'en n'exporte pas beaucoup ?

M. Dunlop. — Non ; mais, cette année, une maison américaine m'en a demandé une couple de tonnes.

M. le Président. — A combien le *crate* ?

M. Dunlop. — On achète à la livre. Si nous pouvions faire adopter ce système

au Canada, ce  
actuellement n  
M. Chapais  
M. Dunlop  
bois pour envir  
M. Chapais  
M. Dunlop  
calculons ravi  
\$ 4.00 à \$ 5.00  
ravoir la moitié,  
à prendre à la  
paraissent pas o  
mettent combles  
de vendre.  
M. Chapais.  
des couvercles de  
M. Dunlop.  
sont plus larges  
les longues distan  
sur les autres. T  
fruits, c'est que le  
tité que les achete  
M. Chapais.  
M. Dunlop.  
M. Chapais.  
vous conseillerez d  
M. Dunlop.  
M. Chapais.  
M. Dunlop.  
à une certaine dista  
récipients de fantai  
M. Fisk. — Qu  
M. Dunlop. —  
gallon pour nos pru  
mais elles sont meille  
M. le Président.  
d'Ontario.  
M. Dunlop. — T  
saison bien favorabl  
framboises sur le mar  
sionnellement, nous  
mais, règle générale,

au Canada, ce serait beaucoup plus satisfaisant. Vendre comme nous le faisons actuellement n'est pas loyal envers le public.

M. Chapais. — Est-ce que des paniers feraient pour l'express ?

M. Dunlop. — La seule difficulté est que nous pouvons acheter des seaux de bois pour environ \$1.00 la douzaine.

M. Chapais. — Sont-ils en pulpe ?

M. Dunlop. — Non, ce sont des seaux de bois ordinaire et peu coûteux. Nous calculons avoir nos seaux alors que les paniers, nous les perdons. Ils coûtent de \$ 4.00 à \$ 5.00 le cent. Les seaux coûtent un peu plus, mais si nous parvenons à en avoir la moitié, c'est un avantage pour nous. Ils nous coûtent \$ 1.00 la douzaine à prendre à la grande quantité, et ils tiennent un peu plus de deux gallons. Ils ne paraissent pas offrir une forte garantie de justesse, car il y a des gens qui les mettent combles et d'autres à peine au ras du bord. Ce n'est pas une façon loyale de vendre.

M. Chapais. — En les envoyant par express, ne vaudrait-il pas mieux mettre des couvercles de bois sur les seaux ?

M. Dunlop. — Les seaux ne sont pas propres à être expédiés par express. Ils sont plus larges à la partie supérieure qu'au fond. Les paniers feraient mieux pour les longues distances, en ne les emplissant pas trop et de façon à les placer les uns sur les autres. Tout ce que j'ai à recommander pour l'emballage des menus fruits, c'est que le récipient soit confectionné de façon à contenir une certaine quantité que les acheteurs paieraient un prix uniforme.

M. Chapais. — Et les prunes ?

M. Dunlop. — Les prunes se vendent généralement au gallon.

M. Chapais. — Les prunes communes sont expédiées en barils. Qu'est-ce que vous conseillerez de faire pour les prunes de qualité supérieure ?

M. Dunlop. — Il y a fort peu de prunes que l'on puisse expédier en barils.

M. Chapais. — Les prunes Damson sont expédiées de chez nous en barils.

M. Dunlop. — Assurément que c'est très économique quand on a à les expédier à une certaine distance. Les Américains mettent les prunes en boîtes et dans des récipients de fantaisie. Les fruits venant de la Californie sont ainsi traités.

M. Fisk. — Quels sont les prix pour nos fruits ?

M. Dunlop. — Nous n'éprouvons aucune difficulté à obtenir 40 ou 50 cents le gallon pour nos prunes. Elles paraissent très inférieures aux prunes de la Californie, mais elles sont meilleures. Les prunes californiennes ont très peu de saveur.

M. le Président. — Nous est-il fait une grande concurrence avec les framboises d'Ontario.

M. Dunlop. — Toute la concurrence vient du fruit d'Ontario, mais il faut une saison bien favorable pour permettre aux horticulteurs d'Ontario de mettre les framboises sur le marché en bonne condition. C'est un fruit très périssable. Occasionnellement, nous obtenons une consignment de bons fruits venant de l'ouest, mais, règle générale, ils sont plus ou moins endommagés quand ils arrivent ici.

M. le Président. — Elles ne se conservent pas aussi bien que les fraises ?

M. Dunlop. — Non.

M. Craig. — Avez-vous fait d'autres expériences dans le commerce des framboises sur la tige ?

M. Dunlop. — D'après l'expérience que j'en ai faite, il n'est pas profitable de cultiver les sortes qui ne se peuvent transporter qu'avec la tige. Le surcroît de prix obtenu n'est pas suffisant pour compenser l'augmentation du coût de la coupe des queues. Règle générale, les framboises de la plus belle qualité sont tendres et ne peuvent être cueillies sans la tige, mais le public ne considère pas tant la qualité que l'apparence. Si le fruit paraît bien on l'achète sans égard à la qualité.

### MENUS FRUITS.—FRAISES, FRAMBOISES, GADELLES, GROSEILLES.

#### FRAISES.

M. le Président. — Je prierai M. Craig de nous exposer ses vues sur la culture de la fraise. J'ai visité son terrain à fraises en juillet dernier et j'en ai vu d'excellentes variétés tant d'anciennes que de nouvelles.

M. Craig. — J'étais justement à me mettre à l'aise pour écouter les horticulteurs pratiques ici présents afin d'apprendre d'eux quelque chose touchant la culture de la fraise. Dans cette localité-ci, ayant un excellent cours d'eau et des moyens de navigation par bateau à vapeur jusqu'à Montréal, vous devriez être capables de cultiver des fruits périssables comme les fraises et les framboises en beaucoup plus grande quantité que vous ne le faites et faire concurrence avec plus de succès que vous ne le faites aux gens d'Ontario. Il n'y a aucun doute que les fraises peuvent être cultivées avec succès sur ce sol argileux. A Ottawa, lorsque, il y a une huitaine d'années, la ferme fut établie, le morceau de terre choisi n'était pas, je me permets de le dire, l'idéal de la terre cultivable. Il s'y trouvait beaucoup de terre légère et des parties tout à fait sablonneuses. Le climat est très rude et les horticulteurs fruitiers qui avaient quelque expérience dirent aux employés de la Ferme qu'ils feraient aussi bien d'abandonner complètement l'idée d'y cultiver des fruits et d'épargner ainsi au gouvernement comme à la population une dépense d'argent. Mais l'exécutif était tant soit peu téméraire et la fraise était le premier fruit duquel on peut attendre rapport, ce fut le premier choisi pour faire l'expérience en grand. Bien que nous n'attendions pas grand chose comme rendement, la seconde année a pourtant rapporté 35,000 boîtes avec un morceau qui était loin d'atteindre la superficie d'un acre. Les horticulteurs fruitiers d'Ottawa furent fort étonnés de voir les échantillons excessivement beaux de fraises qui furent mis sur le marché. Elles furent alors vendues à neuf cents la pinte et les marchands d'Ottawa furent très heureux de pouvoir venir à la Ferme les acheter à ce prix. Depuis lors les horticulteurs d'Ottawa ont pris l'éveil et compris la situation et nous sommes certains d'être seuls à faire cette culture. Dans un rayon d'une douzaine de milles, à basse estimation, il y a 50 acres de fraises et des horticulteurs

particuliers o  
l'exemple. Sa  
a quelques pr  
curer le succè  
Voilà le princ  
quantité raiso  
un plus beau

A ceux q  
rangs éloigné  
de rendre le s  
un fruit capab  
pour l'engrais  
nitrogeneux e  
Pour la p  
sont pas parfa  
l'organe femel  
pour obtenir le  
en contact por

En exami  
sont les bisexu  
d'elles-mêmes.

Une autre  
De sorte q  
contact l'une a

Les fleurs  
ralement un pl

Nous plan  
plants mâles. C  
de rangs de ch

Nous plan  
planter est le p  
à planter aussi  
rang, et vos ran  
la première an  
Sacrifiez vos fr  
saison des fruit  
racine et se répa  
ni devenir forte  
s'établit comme

Passé le 15  
voir à cette cult  
3½ pieds l'un d

particuliers ont de quatre à six acres chacun. Voilà ce qui démontre l'avantage de l'exemple. Sans entrer considérablement dans la question du mode de culture, il y a quelques principes qu'il faut se rappeler parcequ'ils contribuent beaucoup à procurer le succès aux cultivateurs fraisiers. D'abord il faut que le sol soit bien égoutté. Voilà le principe qu'il faudrait se rappeler à propos de ce fruit. Un sol contenant une quantité raisonnable de glaise est meilleur qu'un sol léger et sablonneux. Il donne un plus beau fruit et qui subit mieux le transport.

A ceux qui cultivent en vue du commerce je conseillerai toujours de cultiver par rangs éloignés d'environ  $3\frac{1}{2}$  pieds de distance l'un de l'autre. De plus, n'ayez pas peur de rendre le sol trop riche. Je ne crois pas que vous puissiez y arriver. La fraise est un fruit capable de prendre tout ce que vous lui donnerez. C'est une vraie gourmande pour l'engrais. Il vous sera profitable de la nourrir abondamment avec de l'engrais nitrogèneux comme le fumier de grange.

Pour la plantation, il faut se rappeler un principe vital, c'est que les fleurs ne sont pas parfaites dans toutes les variétés. Sur quelques variétés, on ne rencontre que l'organe femelle de la fleur, et sur d'autres seulement l'organe mâle, de sorte que, pour obtenir le fruit en abondance, il faut planter de façon à mettre les deux sexes en contact pour qu'ils rapportent.

En examinant le catalogue nous en voyons certaines espèces marquées " b. " ce sont les bisexuelles, les deux sexes apparaissent dans la fleur et peuvent reproduire d'elles-mêmes.

Une autre plante est marquée " p. " à pistil qui est l'autre organe de la fleur.

De sorte qu'il faut que celle marquée " b. " et celle marquée " p. " soient en contact l'une avec l'autre — la bisexuelle ou la fleur à étamine et celle à pistil.

Les fleurs à pistil sont celles qui rapportent le mieux. Nous en plantons généralement un plus grand nombre de rangs que des bisexuelles et des plants mâles.

Nous plantons généralement trois rangs de plants femelles pour un rang de plants mâles. Cela nous donne plus de fruits que si nous plantions le même nombre de rangs de chaque.

Nous plantons dans des rangs distancés de  $3\frac{1}{2}$  pieds. Le meilleur temps pour planter est le printemps. Que votre sol soit bien préparé et engraisé, et commencez à planter aussitôt que possible au printemps les plants à un pied de distance dans le rang, et vos rangs éloignés de  $3\frac{1}{2}$  pieds l'un de l'autre. Tout ce que vous avez à faire la première année, c'est de veiller à ce que les plants ne vous rapportent aucun fruit. Sacrifiez vos fruits en enlevant les fleurs. Coupez également tous les rejetons après la saison des fruits. Si vous laissez la plante pousser des rejetons, d'autres prendront racine et se répandront dans le rang et alors la première plante ne pourra pas s'établir ni devenir forte. En coupant les rejetons et en enlevant les fleurs, la plante d'origine s'établit comme il faut et, au temps voulu, elle pousse des rejetons beaucoup plus forts.

Passé le 15 juillet, vous pouvez laisser les rejetons prendre racine. Vous devriez voir à cette culture au moins une fois tous les dix jours. En éloignant vos rangs de  $3\frac{1}{2}$  pieds l'un de l'autre, vous pouvez faire passer le cultivateur mécanique en

remontant et descendant les rangs très aisément. Placez les rejets dans le rang et laissez-les prendre racine.

Il faut que tout cela soit fait avant les premières gelées. Quand la gelée attaque la surface du sol, prenez de la paille d'avoine ou d'orge ou quelque autre chose qui ne contient pas trop de terre mouillée ; repandez-la sur la surface du sol de façon à ce que la plus forte partie en vienne entre les rangs. Laissez la paille couvrir légèrement les plants dans le rang. Il ne s'agit pas de couvrir les plants mêmes, mais de couvrir le sol de façon à ce que, au commencement du printemps ou à la fin de l'automne, il ne dégèle pas au point de se soulever et de rejeter le plant.

Après avoir fait cela, le traitement à entreprendre, l'année suivante, consistera soit à laisser la paille entre les rangs soit à l'enlever et à cultiver jusqu'à ce que les baies commencent à murir.

La deuxième année produira la première récolte de fruits. Le traitement de la deuxième année est le même que celui de la première année, sans négliger la culture. Si vous pouvez mettre une couche d'engrais après la récolte des fruits, tant mieux. Faites une nouvelle cueillette de fruits, puis labourez la pièce plantée ; mais en même temps vous feriez bien de commencer une nouvelle plantation en prenant les rejets de la deuxième année. La deuxième cueillette n'est pas tout à fait aussi bonne que la première, ni la troisième aussi bonne que la deuxième ; elle n'est pas non plus aussi profitable.

Je ne conseillerais pas de continuer une plantation plus de deux ans.

Il s'agit de la culture pour le marché. Pour l'usage domestique on peut cultiver une plus grande quantité de plants sur la même surface de terrain en cultivant en billons et en coupant tous les rejets ; en gardant les plants confinés à une superficie limitée, vous obtiendrez moins de baies, mais des fruits beaucoup plus gros et c'est probablement là la meilleure façon de les cultiver pour l'usage domestique.

Dans le cours des cinq dernières années nous en avons essayé environ 200 variétés. Cette année nous en avons cueilli 150. Nous délaissions tous les ans des espèces qui ne sont pas profitables.

Je recommanderais, parlant au point de vue du marché, les variétés suivantes pour une plantation. Je planterais des *Beder Wood* qui sont bissexuelles ainsi que des *Warfield* et, je crois, des *Croissants*.

L'an dernier, sur 100 variétés, la *Croissant* m'a donné une plus forte quantité de pintes que toutes les autres. La *Perle* n'est pas suffisamment ferme pour le transport.

Les quatre que j'ai nommées donneront probablement plus de baies par acre que toute autre variété sur le sol que nous avons, mais, il va sans dire que, comme tous les autres fruits, les fraises varient.

La recommandation que je fais est fondée sur les produits que nous avons obtenus. Les dates de floraison de ces variétés ont été enregistrées, de même que les dates de la maturation et des prémices. Nous avons aussi tenu compte du rendement de chaque sorte.

A ceux q  
moins à la qu  
belle qualité a  
mais si vous v  
cultiver. La  
tous les terrai  
qu'on en ait di  
cultivée par pl  
une des plus gr  
elle ne pousse p  
assez de vigneu

M. Pattison

Le prof. Cr  
l'Ontario et elle  
assez bonne sous

M. Fisk.—I

Le prof. Cr  
variétés. Elle co

M. Dunlop.—  
très grande échell  
d'autres fruits ex  
chez quelques per  
arbustes de toute  
d'ordinaire l'année  
Il est de toute imp  
sol que possible.

On a l'habitude de  
le lieu de plantatio  
Quand ils sont  
de les couvrir pour

Planter au pri

La plupart lai  
commerciales, on le  
les rangs sont éloig  
variétés.

La distance ent  
quatre ou cinq arbu  
on obtient de bonne  
Quand on laisse

A ceux qui ont de petits jardins pour leurs besoins domestiques et qui regardent moins à la quantité qu'à la qualité, je puis recommander la *Perle* comme étant la plus belle qualité ainsi que la *Princesse des Baies*. Elle est d'un très petit rendement, mais si vous voulez avoir quelques baies de très haute qualité, c'est elle qu'il faut cultiver. La *Sharpless* est aussi de très belle qualité. La *Manchester*, sur presque tous les terrains, rouille si terriblement que je ne voudrais pas la recommander, bien qu'on en ait dit beaucoup de bien il y a quelques années. La *Bubach* est sans doute cultivée par plusieurs d'entre vous et peut-être en êtes vous bien satisfaits. C'est une des plus grosses baies que nous puissions cultiver et elle est très saine. Cependant elle ne pousse pas beaucoup de rejetons et, sous ce rapport, elle n'offre peut-être pas assez de vigueur, mais je l'ai vu réussir particulièrement bien sur un sol argileux.

M. Pattison.—Quelle objection y a-t-il à la vieille *Wilson* ?

Le prof. Craig.—On cultive encore la vieille *Wilson* dans plusieurs parties de l'Ontario et elle trouve un excellent marché à Montréal. Je ne crois pas qu'elle soit assez bonne sous le rapport de la qualité. Elle s'expédie bien, mais elle est très acide.

M. Fisk.—Et à propos de l'*Alpine* ?

Le prof. Craig.—Elle est intéressante mais non profitable comparée aux autres variétés. Elle convient bien aux autres jardins et produit tout le long de l'été.

#### FRAMBOISES.

M. Dunlop.—Il y a des années que je cultive des framboises, mais pas sur une très grande échelle. Je suppose que vous savez tous que les framboises ainsi que d'autres fruits exigent un bon terrain bien égoutté et bien cultivé. Il est de coutume chez quelques personnes qui désirent avoir du fruit immédiatement de planter les arbustes de toute leur hauteur. La conséquence est que la récolte les désappointe d'ordinaire l'année suivante et on en emploie peu pour la récolte de l'année d'après. Il est de toute importance en plantant les framboisiers de les couper aussi près du sol que possible. Il n'est pas absolument nécessaire qu'ils s'élèvent au-dessus du sol. On a l'habitude de les laisser dépasser le sol de deux ou trois pouces pour indiquer le lieu de plantation.

Quand ils sont plantés à l'automne, pour peu que la terre soit forte, il convient de les couvrir pour les empêcher d'être soulevés par la gelée.

Planter au printemps donne de meilleurs résultats.

La plupart laissent pousser trop de plants. Quand on plante pour des fins commerciales, on le fait généralement d'après le système des rangs, c'est-à-dire que les rangs sont éloignés l'un de l'autre d'environ six pieds suivant la vigueur des variétés.

La distance entre les plants est ordinairement de trois pieds. Si on laisse croître quatre ou cinq arbustes autour de chaque plant et que l'on éclaircisse tous les autres, on obtient de bonnes framboises.

Quand on laisse les arbustes croître touffus le long des rangs, les fruits sont

pauvres. Des buttes de cinq ou six arbustes à trois pieds de distance dans les rangs produiront de meilleurs résultats que s'il y en avait une plus grande quantité.

Pour se procurer des plants par la culture, il vaut mieux ne pas opérer dans votre plantation de fruits. Si vous le faites, ce sera aux dépens du fruit.

Pour ce qui est des marchés, la *Cuthbert* est recommandée comme la première de l'ouest. Il est de fait qu'on l'y cultive plus que toute autre, c'est-à-dire comme framboise rouge tardive.

La *Marlboro* réussit très-bien chez moi. Elle est vraiment plus profitable que la *Cuthbert*. Elle exige une plus haute culture, l'arbuste n'étant pas d'aussi vigoureuse croissance ; mais elle rapporte très-abondamment et elle est précoce, puisqu'elle vient avant la poussée des *Cuthberts*, ce qui lui vaut de commander un prix plus élevé.

Pour les framboises blanches de même que pour les gadelles blanches, il n'y a qu'une demande restreinte ; on ne peut les vendre en aussi grande quantité que les rouges.

La *Reine dorée* est actuellement la principale variété de blanches. Deux ou trois nouvelles variétés ont été récemment mises sous les yeux du public. L'une est la *London*, l'autre la *Miller*. La *London* est supposée devoir remplacer la *Cuthbert*, mais je crois que cela est resté très-douteux jusqu'à présent. La *Cuthbert* va garder sa réputation encore quelque temps jusqu'à ce qu'elle donne des signes de décadence.

M. le Président.—Avez-vous quelque expérience des *Bonnets noirs* ?

M. Dunlop.—Je trouve qu'il n'est pas profitable de les cultiver pour le marché ici. On ne les demande pas comme les rouges. Elles sont très-productives, mais les plantations ne durent que fort peu longtemps. Après avoir fourni deux ou trois récoltes, il faut en renouveler les plantes. Le public de Montréal ne paraît pas désirer autant la *Bonnet noir* que la rouge.

M. le Président.—Avez-vous fait des essais avec la *Shaffer* ?

M. Dunlop.—Elle est très-belle pour l'emploi domestique ; mais rendue à maturité, elle est très-tendre et de teint pauvre. Un grand nombre la préfère à la rouge et elle peut devenir profitable quand le marché est à proximité.

M. le Président.—Quand faudrait-il couper les arbustes ?

M. Dunlop.—Aussitôt que possible après la fructification. On peut le faire à n'importe quel temps de l'année. Quelques-uns les laissent tout l'hiver, mais je suis d'avis qu'il faut les couper immédiatement et permettre aux jeunes arbustes d'absorber toute la nourriture des racines.

M. Chapais.—Attachez-vous les arbustes à la tête ?

M. Dunlop.—Non, je les coupe au printemps, en sorte qu'ils n'ont pas besoin de support.

M. le Président.—Les pincez-vous ?

M. Dunlop.—Je n'en fais rien pour les variétés rouges et blanches. Je coupe les arbustes au printemps, les abrégeant de  $3\frac{1}{2}$  pieds à  $4$  pieds.

M. le Président.—Couchez-vous les arbustes l'hiver ?

M. Dunlop devraient être chaque hiver est beaucoup protection, de c

M. le Prési

M. Dunlop trois ans, mais furent affectées plantation.

M. le Prési

M. Dunlop finalement, la t trois variétés. L en souffre aussi,

M. Brodie.

M. Dunlop.

M. Chapais.

M. Dunlop.

M. Chapais.

M. Whyte.

pendant 15 ans horticulteurs qu partout on consi autre. On la pe Elle s'adapte et prendre, la coule voulait toujours baie nette ne peu ne la peuvent ap

Il est très o seau à si bon mar celles-ci pour la o on ne voudra jam jours sous la mai famille, aux trois ment peu considé

M. le Prési

ter les usines à co était, en ce mome *Cuthbert* et des S

M. Dunlop.—Les variétés de la fermeté de la *Cuthbert* et de la *Reine dorée* devraient être couchées, attendu qu'elles subissent plus ou moins de dommage chaque hiver et qu'il sera certainement avantageux de les protéger. La *Marlboro* est beaucoup plus ferme et, jusqu'à présent, n'a jamais manqué, avec ou sans protection, de donner pleine récolte.

M. le Président.—Et la *Caroline* ?

M. Dunlop.—La *Caroline* m'a donné des récoltes remarquables pendant deux ou trois ans, mais les baies étaient trop tendres pour être portées au marché et elles furent affectées d'une maladie de la tige du fruit qui m'a obligé d'enlever ma plantation.

M. le Président.—Est-ce une brouissure ?

M. Dunlop.—Non, c'est une maladie qui prend naissance au cœur de la baie et finalement, la tige se dessèche jusque près du cœur. Elle paraît affecter deux ou trois variétés. La *Brandevin* est déplorablement affectée de cette façon. La *Marlboro* en souffre aussi, mais, jusqu'ici dans une mesure restreinte.

M. Brodié.—Y en a-t-il de meilleure que les *Brinckler Orange* ?

M. Dunlop.—Aucune pour l'emploi domestique.

M. Chapais.—Avez-vous jamais essayé de notre framboise jaune française ?

M. Dunlop.—Non.

M. Chapais.—C'est la meilleure baie.

M. Whyte.—Je désire dire un mot à la louange de la *Shaffer*. Je l'ai cultivée pendant 15 ans dans un jardin particulier. Il y a un mois, je suis allé voir plusieurs horticulteurs qui cultivent en vue du marché, dans le voisinage d'Ottawa, et partout on considérait que la *Shaffer* rapportait plus d'argent que n'importe quelle autre. On la peut cultiver aux endroits où ne pourrait pousser la framboise rouge. Elle s'adapte et résiste dans un sol plus léger. D'abord on hésitait un peu à la prendre, la couleur ne plaisant point ; mais du moment qu'on en avait pris on en voulait toujours ravoit. Ceux qui cultivent pour eux-mêmes et veulent avoir une baie nette ne peuvent s'en procurer de meilleure. Ni la framboise noire, ni la rouge ne la peuvent approcher.

Il est très ordinaire d'entendre dire qu'on peut se procurer les framboises au seau à si bon marché, qu'il n'est pas besoin de les cultiver, mais si on veut comparer celles-ci pour la couleur, etc., avec d'autres baies, comme avec la framboise sauvage, on ne voudra jamais acheter de celle-ci. La différence est immense et on les a toujours sous la main. Une pièce très ordinaire de framboises peut approvisionner une famille, aux trois repas de la journée, durant une semaine, avec un travail réellement peu considérable. Aucun fruit ne donne plus de plaisir dans un jardin.

M. le Président. — A propos de la *Shaffer* j'ai, l'an dernier, eu occasion de visiter les usines à conserves, près de Picton. M. Boulter, grand industriel de l'endroit était, en ce moment, à mettre des framboises en conserves. Il mettait en boîte des *Cuthbert* et des *Shaffer* mêlées. Elles étaient assurément très belles. Il me dit qu'on

mettait les *Shaffer* avec les *Cuthbert* parce que cela donnait aux gelées un meilleur goût. Il me dit aussi qu'on mêlait toujours la *Shaffer* avec les framboises rouges.

M. Fisher. — A-t-on éprouvé ici une maladie qui a fort affecté mes framboises. Le fruit, au lieu de s'emplier, une fois formé, sèche, et j'ai, de ce fait, perdu beaucoup de framboises. A cette saison-ci, ce n'a pas été aussi mauvais qu'il y a quatre ou cinq ans. Une fois, j'en ai envoyé quelques échantillons à M. Craig, ainsi qu'au journal *The Country Gentleman*, aux Etats-Unis, qui m'a dit n'avoir jamais vu cette maladie, et je crois que M. Craig m'a dit qu'il n'en avait pas vu beaucoup. J'aimerais à savoir s'il y en a d'autres dont les fruits ont été affligés de la même façon.

Le prof. Craig. — C'est la même maladie qui a affecté la *Caroline* et dont M. Dunlop a parlé.

M. Chapais. — Le fruit noircit ?

M. Fisher. — Oui, et le rejeton semble mourir.

## GADELLES

M. Whyte, d'Ottawa. — Je cultive des gadelles depuis une vingtaine d'années, mais c'est tout récemment que j'ai appris qu'elle diffère il y a dans les gadelles. Tout le monde connaît les différences qui existent parmi les framboises et les groseilles, mais peu trouvent de différence dans les gadelles. C'est là une très grande erreur. J'ai cultivé environ une douzaine d'espèces de gadelles, et je ne savais pas du tout ce que c'était que les gadelles rouges, il y a environ six ans. J'ai reçu d'un ami un échantillon d'une sorte appelée *Nivore's Ruby*. Je ne crois pas que, pour la qualité, il y ait aucune gabelle rouge qui s'y puisse comparer. C'est un grosse baie pendant en long aux arbustes.

La *Fay* a été cultivée en grand, mais je trouve qu'elle n'est pas de bonne venue. Elle est très sujette à se fendre et une fois qu'il s'y fait une grande fente toute la plante s'en va ensuite très vite. Mais elle donne un fort rendement de grosses gadelles et plus pour chaque grappe que toute autre sorte. L'an dernier, j'ai compté 24 gadelles sur la tige d'une grappe de *Fay*, et elles étaient toutes grosses.

Une autre très bonne gabelle, c'est la *Wilder*. Dans l'ensemble, elle est de meilleure qualité que la *Fay*. C'est une grosse gabelle qui produit beaucoup.

Il y en a un grand nombre d'autres, la *London* rouge, la *Raisin rouge*, etc., qui se comportent bien, mais quand on peut se procurer celle de Moore, la *Wilder* ou la *Fay*, il n'y a plus d'avantage à cultiver les autres.

M. Chapais. — Quelle est votre expérience avec la *Versailles* ?

M. Whyte. — Je la trouve très acide mais prolifique. La cerise est une grosse baie, mais elle est aussi très acide, peu abondante sur la grappe et qui ne pourra jamais se comparer à la *Fay*.

M. Brodie. — Comment la *Moore's Ruby* figure-t-elle à côté de la *Raisin blanc* ?

M. Whyte. — Elle supporte bien la comparaison. Vous et moi connaissons ce qu'est la gabelle rouge ordinaire ; comparez-la à celles qui sont ici et voyez la différence. Je voudrais dire ceci pour la défense de la gabelle, dont les gens ont coutume

de dire que chose qui la famille a eu à jardin manger heureux effet allons dès le matin avant le déjeuner ou neuf pouces suivante.

A mon regret C'est l'automne sablonneux, il est simple T les rejets de

Après ce juillet et d'arr gros et beau

Il est d'ha pas de fruit qui jamais croître l

Tous les au jamais de pelle, et que la pelle l

J'ai cultivé ne les mange cru Lee est la meille autres, un peu d

Il faut se gr 3 ou le 4 de mai pulvérisateur co quand le fruit es le vert de Paris e plus que l'ellébo inefficace.

Je suis allé c dans un baril ou peu de valeur.

Au printemps d'application facil

M. Chapais. — plâtres avec un so

de dire que c'est un fruit acide et pauvre comparé aux autres. Mais elle a quelque chose qui la recommande et qui a attiré mon attention à un moment où ma famille a eu à passer par une période de rigoureuse maladie. Tous se rendirent au jardin manger à discrétion de ces gadelles dont l'acide rafraîchissant produisit un si heureux effet que je n'ai eu aucun ennui depuis à garder mes gadeliers. Nous y allons dès le matin en manger tout ce que nous nous sentons disposés à absorber, avant le déjeuner, et nous en éprouvons un résultat très salubre. Vous coupez huit ou neuf pouces de bois que vous enfoncez dans le sol pour avoir un plant à la saison suivante.

À mon retour je me propose d'affecter un lot à la plantation de la *Moore's Ruby*. C'est l'automne qui est la meilleure saison pour la planter. Si le sol est un peu sablonneux, il est préférable de le recouvrir d'un peu de paille. Ensuite la culture est simple. Tout ce que l'on a à faire, c'est de pincer les bouts pour empêcher que les rejets deviennent trop longs.

Après cela, il est bon de voir aux gadeliers dans la première semaine de juillet et d'arracher avec les doigts les bouts des branches pour avoir du fruit plus gros et beaucoup plus beau.

Il est d'habitude de laisser les gadelles croître à leur guise, mais je ne connais pas de fruit qui récompense mieux d'un peu de soin qu'on lui accorde. Ne laissez jamais croître les mauvaises herbes et tenez vos gadeliers en bon état de culture.

Tous les automnes je répands du fumier d'étable sur les racines. Je ne me sers jamais de pelle, mais toujours d'une fourche, vu que les racines sont tout près du sol et que la pelle les dérangerait.

J'ai cultivé des gadelles noires, mais seulement en petite quantité. Personne ne les mange crues et je ne cultive que ce qu'il faut pour la confiture. La *Prolifique* de Lee est la meilleure que je connaisse. Pour la gabelle noire de même que pour les autres, un peu d'émondage améliore beaucoup l'arbuste.

Il faut se garer contre le ver à gabelle. On en peut attendre la venue pour le 3 ou le 4 de mai de chaque année. Une application de vert de Paris au moyen d'un pulvérisateur constitue une protection parfaite. Je n'emploie jamais le vert de Paris quand le fruit est mûr. Puis je mets de l'ellébore, mais pour la première opération, le vert de Paris est beaucoup plus efficace et ne fait aucun mal. Il dure beaucoup plus que l'ellébore. Quand l'ellébore reste exposé à l'air il devient relativement inefficace.

Je suis allé chez un droguiste, cet été, pour avoir de l'ellébore et je l'ai trouvé dans un baril ouvert dans la cave. J'en achetai quelque peu que je trouvai de bien peu de valeur.

Au printemps, avec du vert de Paris, il n'y a pas rien à craindre. Il est d'application facile et parfaitement efficace.

M. Chapais.—J'ai appliqué du vert de Paris à raison de  $\frac{1}{2}$  livre par 50 livres de plâtres avec un soufflet Woodason et j'ai trouvé cela très efficace.

Sir Henri Joly de Lotbinière.—Nous nous sommes toujours servis d'ellébore—une application.

M. Whyte.—Quand l'ellébore est frais, une application suffit. Je l'ai employé durant des années ; puis on m'a conseillé d'employer le vert de Paris que je n'abandonnerai jamais.

## GROSEILLES.

M. Dunlop.—Je cultive des groseilles anglaises depuis un certain nombre d'années. Je n'ai pas été satisfait de la qualité des variétés américaines et j'ai essayé avec succès de cultiver des groseilles anglaises et d'en choisir quelques espèces convenables à notre climat. J'ai assez bien réussi jusqu'à présent et actuellement je propage ces espèces. Je vois que je vais pouvoir sous peu écarter les variétés américaines. La grande difficulté avec les variétés anglaises réside dans l'impression générale que le mildew va attaquer le fruit. Il n'y a aucun doute que la chose est vraie jusqu'à un certain point, mais cela dépend beaucoup de la variété et du lieu. La groseille anglaise aime à être placée dans un endroit frais et humide et, si on la plante dans un sol sec et sablonneux, elle est de culture plus difficile, attendu que le fruit et le feuillage seront attaqués par le mildew. On peut traiter le mildew sur le fruit, mais s'il attaque le feuillage et le bois, il affaiblit quelquefois l'arbuste au point de le faire tuer par l'hiver. Je trouve mon terrain plus propre que beaucoup d'autres à cette culture et c'est pour cela que j'en profite.

On en a d'innombrables variétés en Angleterre dont plusieurs sont tendres et souffrent du froid de nos hivers ; mais, en choisissant les espèces les plus résistantes, j'espère en trouver quelques-unes qui réussiront ici généralement. Je ne puis encore rien dire de bien défini, touchant les noms de ces variétés, ne considérant pas ces quelques années d'essai comme suffisantes.

Pour quelques-unes de celles qui promettent beaucoup, je n'ai pas de noms. Je les ai eues à Montréal où elles étaient cultivées depuis nombre d'années, mais les personnes de qui je me les suis procurées n'ont pas pu me donner les noms. C'étaient les seules variétés restant d'importations faites il y a une cinquantaine d'années—survivantes des meilleurs.

Chaque année presque, j'importe de nouvelles espèces et, parmi, j'en ai trouvé environ une demi-douzaine pleines de promesses, résistantes et exemptes du mildew.

La groseille *Industrie* qui m'a été envoyée comme étant à l'épreuve du mildew est bien celle qui s'en laisse le plus atteindre chez moi. Cela démontre comme la question du site importe. Elle produit beaucoup et c'est une très-belle baie.

La *Whitesmith* va assez bien chez moi. Une variété qui m'a été envoyée et à laquelle je m'intéresse beaucoup, c'est la *Fraserii*. Elle s'est comportée d'une façon merveilleuse. Elle m'a été envoyée du comté de Northumberland, en Angleterre.

J'ai une grosse baie blanche que j'ai eue d'une personne d'Hochelaga qui cultive des groseilles anglaises depuis nombre d'années. Je n'ai pu me procurer le nom.

C'est une espèce  
une très-bonne

M. Chapai

M. Dunlop.

Elle ressemble à

grosse. J'ai un

Downing fécond

à l'arbuste, mais

rouge. Cepend

Une grande

judicieux émond

Si votre terr

Le grand e

variétés sont réel

hivers, surtout q

Le professeur

M. Dunlop. —

égouttée.

Le prof. Crai

neux de planter d

M. Dunlop. —

M. Johnson. —

M. Dunlop. —

blanches sont, pour

Montréal, que les r

M. le Président

plètement. Dans c

tentatives en fait de

à Montréal. J'espèr

profiter de ce qui a

vaste champ pour ét

pour envoyer nos fr

M. Brodie. — Je

endroit bien égoutté

Je labore et tra

Le printemps, no

dans ces sillons. Cela

aime à les recouvrir

ion d'une roue de cha

C'est une espèce plus grosse que la Whitesmith, poussant sur un arbuste droit, avec une très-bonne tête, et je suis à la propager comme donnant beaucoup de promesses.

M. Chapais.—Avez-vous essayé la *Perle* ?

M. Dunlop.—Je n'ai jamais récolté la *Perle*, mais j'en ai quelques jeunes arbustes. Elle ressemble à la *Downing* pour le feuillage et la baie n'en est pas beaucoup plus grosse. J'ai un certain nombre de jeunes plantes provenant de la graine de la *Downing* fécondée par des variétés anglaises. J'ai une baie ressemblant à la *Downing* à l'arbuste, mais qui produit des fruits deux fois gros comme la *Downing*, de couleur rouge. Cependant, j'ignore encore si ce sera de quelque valeur.

Une grande affaire pour la groseille, c'est de la cultiver bien et de faire un judicieux émondage.

Si votre terrain est du côté nord, vous ne serez guère ennuyé par le mildew.

Le grand ennui que donne la groseille anglaise vient du fait que peu de variétés sont réellement résistantes et qu'elles sont sujettes à être affectées par nos hivers, surtout quand nous n'avons pas une bonne couche de neige.

Le professeur Craig. — Et à propos du sol ?

M. Dunlop. — La terre forte est la terre qu'il faut pour les groseilles, — bien égouttée.

Le prof. Craig. — Conseilleriez-vous à quelqu'un n'ayant qu'un terrain sablonneux de planter des variétés anglaises ?

M. Dunlop. — Non ; je n'y aurais point confiance.

M. Johnson. — Est-ce que la *Red Jacket* est affectée du mildew ?

M. Dunlop. — On dit que non. Je ne l'ai pas encore essayée. Les groseilles blanches sont, pour une raison ou pour une autre, plus demandées sur les marchés de Montréal, que les rouges.

M. le Président. — Nous avons étudié la question des menus fruits assez complètement. Dans ce district-ci, le long de l'Ottawa, on n'a fait que de très légères tentatives en fait de culture des menus fruits, bien que nous ayons facilement accès à Montréal. J'espère que ceux ici présents qui viennent du district d'Ottawa vont profiter de ce qui a été dit et se mettre à la culture de ces menus fruits. Il y a un vaste champ pour établir des plantations ; nous sommes si avantageusement situés pour envoyer nos fruits !

#### PLANTATION ET CULTURE DES VERGERS

M. Brodie. — Je prépare généralement mon terrain à l'automne. Je choisis un endroit bien égoutté ou muni d'un drainage naturel.

Je laboureur et trace les sillons à 30 pieds de distance, et aussi droits que possible.

Le printemps, nous prenons nos arbres et les plantons à 30 pieds de distance, dans ces sillons. Cela fait 30 pieds de chaque côté. Quand les arbres sont plantés, j'aime à les recouvrir de paille et à les entourer d'engrais sur une surface de la dimension d'une roue de charrette. Quand la saison est très sèche, j'arrose une couple de

fois tout cet entourage. De la sorte, sur 200 arbres que j'ai plantés un printemps, je n'en ai pas perdu un seul.

J'aime à garder mes arbres en culture, sans récolte de foin, durant dix ou douze ans, — le plus longtemps, le mieux c'est, — jusqu'à ce que les branches s'entrecroisent. La grande difficulté, c'est de trouver des laboureurs qui labourent autour des arbres en y mettant l'attention qu'il faut pour ne pas les abimer avec la barre d'avant-train. Je n'ai jamais essayé le nouveau système de harnais en usage aux Etats-Unis, sans aucune barre d'avant-train du tout.

Mais je trouve que les colliers qui projettent au-dessus du harnais causent du dommage aux branches et j'emploie le collier canadien, avec une boucle placée juste au sommet, de manière à ne pas endommager les branches. Au bout de dix ou douze ans, j'ensemence de graine d'herbe et je trouve que c'est celle de trèfle, qui est la meilleure. J'ai essayé de l'herbe de verger. On me l'avait recommandée. J'ai dépensé \$33.00 pour mettre de cette herbe de verger sur une étendue de quatre acres et j'ai appris par expérience que c'est une fort bonne herbe à pâturage, mais qu'elle n'est pas bonne à faire du foin. J'ai pu prendre une seconde coupe d'herbe de verger, mais on ne peut pas prendre autant de voyages d'herbes qu'on pourrait prendre de voyages de trèfle.

M. le Président.—Coupez-vous le foin ?

M. Brodie.—Oui. J'aime à mettre une charretée d'engrais à tous les trois arbres, tous les deux ans, c'est-à-dire sans y mettre la planche d'arrière. On fait une grande erreur en entassant l'engrais autour du tronc. Cela ferait assez bien à l'automne si on voulait le répandre au printemps ; mais on néglige souvent de le faire, de sorte que ce qu'il y a de mieux à faire, c'est de répandre le fumier au dessous de l'arbre aussi loin que l'étagage des branches s'étend.

C'est d'ordinaire au printemps que je fais l'émondage, avant que la sève commence à couler, au mois de mars.

Très souvent, j'émonde avant que les feuilles paraissent. Je trouve très approprié le vieil adage qui dit d'émonder quand le couteau coupe.

M. Jack, de Chateauguay, conseille d'émonder en novembre et je crois que c'est le bon temps pour quelqu'un qui en a le loisir.

M. le Président.—Quel est le meilleur temps pour la greffe ?

M. Brodie.—Cela dépend entièrement si le printemps vient tôt ou tard. Je trouve qu'en général c'est vers le 15 mai qu'il faut greffer.

M. le Président.—C'est trop tard.

M. Dunlop.—Si vous coupez auparavant vos rejetons et les tenez en repos, vous pouvez greffer en juin ou même plus tard ; mais les meilleurs résultats s'obtiennent par une greffe affectuée alors que les bourgeons commencent à gonfler.

M. Brodie.—C'est par l'arbre qu'on juge quand il est temps de le greffer. Je coupe toujours les rejetons avant que la sève se soit mise à couler, à l'automne, et je mets les rejetons dans du bran de scie.

Il y a divers  
faire porter des  
voir mon verger  
dénudé et laisse  
fruits de M. Jan  
soleil n'avait pas

M. Cross.—

B. Brodie.—

des arbres—

M. Chapais.—

y a de mieux.

M. Brodie.—

S'ils se mettent, y

M. le Président

M. Brodie.—

jeunes arbres sain

y introduire un

mieux. Je n'ai ja

j'aimerais à enten

M. le Préside

ment je n'en ai pa

d'éclorre. Le seul

de la potasse et de

un bon remède. U

pour appliquer le

verrez jamais les p

l'arbre, le meilleur

force et en remont

bois autour de l'arb

M. Brodie.—L

était tout en cultu

que le long d'une d

M. Chapais.—

épaisse de savon m

d'un seul côté, attac

M. Dunlop.—I

faire la visite des ar

juin ou de juillet

partie extérieure du

Alors, avec la p

Si la chose est faite

ennui causé par les

Il y a divers systèmes de taille. Quelques uns aiment à laisser une tête ouverte et faire porter des fruits aux branches au milieu de l'arbre. M. Jameson qui est venu voir mon verger, n'a pas approuvé du tout ma méthode. J'aime à garder le tronc dénudé et laisser l'arbre avec la tête ouverte. Si j'en juge d'après quelques uns des fruits de M. Jameson que j'ai vus sur le marché et qui n'étaient pas très colorés, le soleil n'avait pas pu parvenir très bien jusqu'aux fruits.

M. Cross.—Qu'employez-vous contre les mulots ?

B. Brodie.—J'emploie, chaque automne, du papier goudronné que je mets autour des arbres.

M. Chapais.—On vend du papier goudronné seulement d'un côté. C'est ce qu'il y a de mieux.

M. Brodie.—Je trouve que les *perforateurs* sont les plus difficiles à combattre. S'ils se mettent, une fois, après un arbre, il n'y a pas de remède.

M. le Président.—Que faites-vous pour cela ?

M. Brodie.—J'ai eu ma première expérience cet été. J'ai remarqué que trois jeunes arbres sains en étaient attaqués, ayant vu le bran de scie aux trous. J'ai voulu y introduire un fil métallique pour tuer la bête, mais les arbres n'ont pas pris de mieux. Je n'ai jamais auparavant employé de remède contre les *perforateurs* et j'aimerais à entendre l'avis du professeur Craig.

M. le Président.—Ces *perforateurs* m'ont causé beaucoup d'ennui, mais actuellement je n'en ai pas autant. Il faut faire quelque chose pour empêcher les œufs d'éclore. Le seul moyen consiste à laver le tronc avec du savon mou et de l'eau, ou de la potasse et de l'eau ou encore un alcali quelconque. Le savon mou constitue un bon remède. Un baril durera un an. Il faut simplement prendre un blanchissoir pour appliquer le savon aux troncs des arbres et laisser la pluie l'enlever. Vous ne verrez jamais les *perforateurs* aller où il y a du savon mou. Quand ils s'attaquent à l'arbre, le meilleur moyen de s'en débarrasser est d'introduire un fil métallique à force et en remontant dans le trou. Un autre moyen consiste à mettre de la cendre de bois autour de l'arbre. Les insectes n'iront point là où il y a quelque chose de semblable.

M. Brodie.—Là où j'ai perdu ces jeunes arbres attaqués par le *perforateur*, le sol était tout en culture propre. La seule explication que je trouve à la chose, c'est que le long d'une des clôtures il y avait quelques aubépines.

M. Chapais.— Nous trouvons que deux livres de soude dans un gallon d'eau, épaissie de savon mou, constitue une bonne lavure. Un morceau de papier goudronné d'un seul côté, attaché au pied de l'arbre, est un bon préventif.

M. Dunlop.—Les préventifs sont très bons, mais un remède infailible, c'est de faire la visite des arbres une ou deux fois l'an. L'œuf est déposé au commencement de juin ou de juillet et le jeune *perforateur* s'attache d'abord à la surface de la partie extérieure du bois. On peut le découvrir en septembre.

Alors, avec la pointe d'un canif, on peut extraire le ver sans endommager l'arbre. Si la chose est faite chaque année avec soin, vous serez bientôt débarrassé de tout ennui causé par les *perforateurs*.

La quantité d'arbres que l'on peut traiter dans une journée est étonnante. Une fois que vous aurez confiance en la destruction de cette peste, vous aurez du plaisir à faire le tour de vos arbres pour accomplir cette besogne. C'est une toute petite affaire que d'y aller avec une serviette. Il faut creuser un pouce ou deux en dessous du sol pour être sûr. C'est généralement au point de rencontre du sol et de l'air que le *perforateur* commence son œuvre.

M. le Président — M. Brodie a touché la question de l'émondage. Sir Henri de Lotbinière a une grande expérience en fait de taille des arbres et il est prêt à nous donner un court entretien sur ce sujet.

Sir Henri Joly de Lotbinière.—L'expérience que j'ai faite de la taille a plutôt eu pour objet les essences forestières que les pommiers. Néanmoins, les règles s'appliquent aussi bien aux arbres fruitiers.

J'ai ici quelques échantillons de mauvaise taille pris à mon verger. Je puis facilement faire voir le danger de la mauvaise taille et les avantages de la bonne en vous faisant voir les résultats de chacune respectivement. L'automne dernier, je fis une collection d'échantillons de chacune pour l'Exposition de Québec, et, sur l'avis de personnes intéressées, j'ai fait photographier cette collection. Les photographies ont été faites à mi-grandeur des échantillons exhibés et j'appelle votre attention sur ces photographies que je vous fais voir. Elles font voir les résultats de la bonne et de la mauvaise taille. Pour commencer, prenons la mauvaise, car, malheureusement, il y a plus de mauvaise taille que de bonne. Quand je parcours la route et que je vois des arbres qui ont été plantés à grands frais et auxquels les gens attachent assez de valeur—étant des arbres plantés par eux autour de leurs demeures—, quand je vois combien ils ont été négligés et comme on ne songe jamais à les tailler, je sens combien il importe d'appeler l'attention sur la manière de conserver un arbre en bonne santé.

Un arbre qui pousse isolé a besoin d'être taillé. Il n'y a point d'arbres croissant isolément qui ne requiert point la taille. Non taillés, les érables et les autres arbres plantés le long de la route pousseront en buisson en répandant leurs branches près du sol, et le plus tôt vous les soumettez à la taille le mieux ce sera.

Je voudrais vous montrer les résultats de la mauvaise taille avant de vous faire voir ceux de la bonne.

Partout nous voyons des rejets laissés aux arbres, des protubérances d'un demi-pouce à deux pouces. En très peu de cas verrez-vous une taille rase comme le montre la photographie.

Quand une taille est bien faite, on ne sent pas l'endroit où la branche a été coupée, en y passant la main. Il ne faut pas avoir peur de faire une grande blessure, la longueur de la blessure n'ayant aucune importance. Qu'elle soit de trois pieds ou de trois pouces, cela n'affecte en rien la longueur du temps nécessaire à la guérison. Quand la sève remonte la partie supérieure de la blessure et qu'elle va retomber vers le sol, elle se partage et va des deux côtés, et tout le long des côtés s'opère la guérison avec la même rapidité, quelque soit la longueur de la blessure.

Voici un  
naturellement  
coup plus long  
blessure en m  
rance, le faire

Même av  
le soleil et la p

Voici un  
taillé aussi prè  
autant que la  
dommage pas

Un frança  
arbres forestiè  
dait l'applicati  
de la blessure e

En opérant  
beaucoup de p  
se concentrer s  
c'est la cire qu  
coaltar, de pei

M. Fisk. —

Sir Henri d

M. le Présid  
tance de la pei

Le docteur  
trouvé que les  
d'onguent faite

M. Chapais.  
chose et fait très

M. Fisk. —  
couteau coupe.

le printemps, ou  
que je me décid  
qu'il faut le faire

sure aussi petite  
ras du tronc, on  
de couper la bran

de 45 degrés au c

Je trouve qu  
Sur chaque blessu

taillée au temps f  
une branche.

Voici un résultat des deux espèces de taille (exhibant la photographie). C'est, naturellement, un cas extrême, mais j'ai vu laisser sur des arbres des rejets beaucoup plus longs que cela. La nature a fait tout ce qu'elle pouvait pour guérir la blessure en mettant par dessus une couche d'écorce, mais ne pouvait, vu la protubérance, le faire avant que le bois commençât à pourrir.

Même avec la meilleure sorte de taille, il faut se servir de peinture pour empêcher le soleil et la pluie de crevasser la blessure avant que l'écorce la recouvre.

Voici un spécimen de bonne taille (exhibant la photographie). L'arbre est taillé aussi près du tronc que possible sans égard à la longueur de la blessure. J'aime, autant que la chose est possible, faire la taille au moyen d'un ciseau, vu qu'il n'endommage pas l'écorce autant que la scie et que je puis tailler tout aussi rapidement.

Un français, le comte de Tars, a accordé beaucoup d'attention à la taille des arbres forestiers et il a écrit sur le sujet un livre très intéressant. Il recommandait l'application du coaltar à la blessure. Il disait qu'il s'assimilerait à la surface de la blessure et activerait la guérison.

En opérant dans un verger, il recommande naturellement de procéder avec beaucoup de précaution pour empêcher le coaltar de tomber sur l'écorce et ne pas se concentrer sur la blessure. J'ai essayé du coaltar et de plusieurs autres choses ; c'est la cire que j'ai trouvée la meilleure. Je crois qu'on devrait faire usage de coaltar, de peinture très épaisse, ou de cire à greffe.

M. Fisk. — Faut-il employer cela chaud ?

Sir Henri de Lotbinière. — C'est là la difficulté. Il faut le garder un peu chaud.

M. le Président. — Le shellac est très commode. Il est à peu près de la consistance de la peinture et sèche immédiatement.

Le docteur Grignon. — J'ai fait la taille de fortes branches de pommiers et j'ai trouvé que les blessures guérissaient très promptement. J'ai appliqué une sorte d'onguent faite de cire, de cendre et de coaltar.

M. Chapais. — Un mélange de glaise et de bouse de vache coûte fort peu de chose et fait très bien.

M. Fisk. — M. Brodie a dit qu'il croyait à la vieille méthode : taillez quand le couteau coupe. Sous notre climat, le pommier devrait être taillé soit à bonne heure le printemps, ou tard l'automne, après que la sève a fini de couler. Je ne crois pas que je me déciderais à tailler un pommier aussi ras. Sir Henri de Lotbinière dit qu'il faut le faire pour les essences forestières. Nous avons en vue de faire la blessure aussi petite que possible, afin qu'elle guérisse promptement. Si on coupe au ras du tronc, on expose une large surface à l'œuvre de guérir. Mon système, c'est de couper la branche aussi près que possible du côté supérieur, mais avec un angle de 45 degrés au côté inférieur.

Je trouve que les arbres que je coupe en hiver souffrent à la saison suivante. Sur chaque blessure l'écorce a été tuée et a perdu de  $\frac{1}{8}$  à  $\frac{1}{4}$  de pouce pour avoir été taillée au temps froid. A tout événement, attendez jusqu'en mars avant de couper une branche.

M. le Président. — Quelle est votre opinion touchant la forme d'un jeune arbre ?

M. Fisk. — L'idéal est d'avoir une tige droite autant que possible. Dans tous les cas où l'on peut conserver une ligne centrale droite on a moins à souffrir des crevasses et de la surabondance des fruits. Quand on peut faire la taille de façon à faire pousser les branches à angles droits de différents points, l'arbre n'est guère exposé à ce que ses branches crevassent ou fléchissent.

M. Chapais. — Préférez-vous les branches hautes ou basses ?

M. Fisk. — Je les préfère hautes, vu qu'avec des branches basses il n'est pas possible de s'approcher suffisamment pour ébrancher ou cultiver. Les branches placées près du sol sont presque toujours plus sujettes à être atteintes du champignon.

M. Chapais. — Dans notre district, nous trouvons qu'il vaut mieux tenir les branches basses vu qu'alors la neige se ramasse mieux et donne plus de protection. La neige atteint jusqu'au milieu des branches.

M. Edwards. — Le fruit ne mûrit pas aussi bien quand les branches sont basses.

M. Chapais. — Je ne suis pas de votre avis. Nous trouvons que même pour la vigne, le fruit mûrit plus tôt quand on l'attire vers la terre que lorsqu'on l'élève.

M. Hodgson. — Je crois qu'il faut tailler les jeunes arbres de trois à quatre ans avant de laisser croître les branches. Nous en cultivons de nombreuses variétés en greffant sur le sauvageon. Ils résistent mieux aux *perforateurs*.

M. le Président. — A-t-on greffé la tête des sauvageons ?

M. Hodgson. — Oui, j'ai constaté que le *perforateur* ne touche jamais au fruit sauvage.

M. le Président. — Je ne suis pas de votre avis sur ce point. Vous trouverez les *perforateurs* le long de toutes les haies s'attaquant aux buissons d'aubépine sauvage et au frêne de montagne.

M. Hodgson. — Je trouve que la *Duchesse* est la seule pomme qui nous attire l'ennui causé par le *perforateur*.

M. le Président demande le rapport du comité préposé à la distribution des prix pour les jeunes pommiers.

M. Fisk. — L'hiver dernier il fut constitué un comité avec instruction de faire rapport. Ceci a été fait dans le but de produire les meilleurs jeunes arbres destinés à combler les vides que nous avons actuellement dans nos espèces de conservation prolongée. Dans cette province nous avons en abondance des fruits précoces et d'été de nombreuses variétés qui répondront à toutes les exigences du marché local et de l'exportation. Mais nous manquons des espèces qui se conservent tard dans la saison, tant de celles pour le marché local que de celles propres à l'exportation. Virtuellement, nous n'avons rien en cette province pour prendre la place des pommes américaines comme la *Baldwin* et la *Greening* des Etats de l'Est et de l'Ontario. La *Spy* du nord, l'un des principaux fruits ontariens pour l'exportation,

est trop tendre qui constituent Angleterre.

A la Nouvelle grande quantité recherche de va l'emploi jusqu'à

M. Fisk. — J

Le rapport

## RAPPORT DU

Monsieur le Prés

Une pomme fécondité dans le la province de Q

Feu M. Char variétés importées n'est apparue re prolongée et adap

On croit poss afin d'arriver à a Province, en vue d tardives pour satis de la consommation les recommandatio

I. Qu'à nos ré les meilleurs plants

II. Qu'il soit nombre de points d

III. Qu'il soit nombre de points d comité devant exam aux règles et condit

Int. Chaque di aucun concurrent pl

2nt. Les échant de plants de pommie avant d'être jugés, d

est trop tendre pour nous. Il en est ainsi des pommes américaines *Greening* et *King*, qui constituent les trois principales variétés alimentant le commerce d'exportation en Angleterre.

A la Nouvelle-Ecosse, il y a la *Non pareille* et d'autres qu'on exporte en très-grande quantité. Ces espèces ne réussissent point chez nous et nous sommes à la recherche de variétés qui puissent nous convenir. La *Rouge* du Canada peut remplir l'emploi jusqu'à un certain point si elle tient ses promesses.

M. Fisk.—J'ai dressé une liste des prix qui va être étudiée à fond.

Le rapport suivant a été soumis et adopté :

### RAPPORT DU COMITÉ PRÉPOSÉ A LA DISTRIBUTION DES PRIX POUR LES PLANTS DE POMMIERS.

*Monsieur le Président,*

Une pomme tardive d'hiver réunissant la qualité, la couleur, la résistance et la fécondité dans le pommier, voilà le besoin qu'éprouvent les horticulteurs fruitiers de la province de Québec.

Feu M. Charles Gibb avait entretenu l'espoir de trouver, parmi les nombreuses variétés importées de Russie, le fruit requis ; mais, jusqu'à présent, aucune espèce n'est apparue remplissant les exigences d'une pomme idéale de conservation prolongée et adaptable au climat de notre province.

On croit possible que cette " pomme idéale " existe parmi nos plants natifs, et afin d'arriver à avoir les meilleurs plants de pommes hivernales poussant dans la Province, en vue de combler les vides qui se rencontrent dans la liste de nos variétés tardives pour satisfaire les exigences du commerce d'exportation aussi bien que celles de la consommation locale, votre comité, après mûr examen, offre respectueusement les recommandations suivantes :

I. Qu'à nos réunions d'hiver, il soit offert trois prix dans chaque district pour les meilleurs plants de pommes d'hiver.

II. Qu'il soit accordé un prix provincial à la variété réunissant le plus grand nombre de points dans les concours de district.

III. Qu'il soit accordé une médaille d'or à la variété réalisant le plus grand nombre de points durant les cinq années du concours, si elle en est jugée digne, le comité devant examiner l'arbre avant d'accorder la récompense, en se conformant aux règles et conditions suivantes :

1<sup>nt</sup>. Chaque district devra avoir un concours séparé, et il ne sera accordé à aucun concurrent plus de trois assiettes dans un concours de district quelconque.

2<sup>nt</sup>. Les échantillons mis au concours devront consister de vingt spécimens de plants de pommiers *bona fide* ayant poussé dans les limites du district, lesquels, avant d'être jugés, devront être examinés par le comité préposé à la nomenclature.

3nt. Tous les échantillons exposés à la réunion d'hiver deviendront la propriété de la Société pour être gardés en sûreté et être confiés aux soins d'un comité ou d'une personne dont le devoir sera d'y veiller de la meilleure façon possible jusqu'au 1er mai, date à laquelle ils seront jugés à nouveau en vue de la distribution des prix.

4nt. Nul concurrent ne pourra faire fonction de juge et toutes les décisions rendues par les juges devront être considérées comme définitives.

5nt. Tous les concurrents devront, quand ils en seront requis par la Société, fournir tous renseignements touchant les échantillons exhibés, quant à l'origine probable, à l'âge, à la force de résistance, à la productivité de l'arbre. etc., etc.

#### PRIX DE DISTRICT.

Dist. No 1. Pour les 20 meilleurs spécimens de plants de pom. d'hiver	\$3, 2, 1.
“ 2. “ “ “ “	3, 2, 1.
“ 3. “ “ “ “	3, 2, 1.
“ 4. “ “ “ “	3, 2, 1.
“ 5. “ “ “ “	3, 2, 1.
“ 6. “ “ “ “	3, 2, 1.
“ 7. “ “ “ “	3, 2, 1.
“ 8. “ “ “ “	3, 2, 1.
“ 9. “ “ “ “	3, 2, 1.

#### PRIX PROVINCIAL.

Un prix de \$10 sera accordé à la variété réunissant le plus grand nombre de points dans le concours de district.

#### MÉDAILLE D'OR.

Une médaille d'or sera accordée à la variété qui aura eu le plus de succès durant les cinq années de concours, si elle est jugée digne d'être acceptée le comité devant examiner l'arbre avant de prononcer sa décision. Les fruits du concours devront être exhibés à la réunion d'hiver qui sera tenue en janvier. La Société en prendra soin et les emmagasinera convenablement jusqu'au mois de mai suivant, alors qu'un comité décernera les prix.

Signé

ROBT. HAMILTON }  
C. P. NEWMAN } Comité  
J. M. FISK }

Le concours de district apporte des variétés de chaque district. Nous devrions avoir deux ou trois pommes qu'il vaudrait la peine de nommer et de montrer à la Province, adaptables aux diverses sections de la Province. Par ce moyen nous arriverions bientôt à voir s'il y a, parmi nos jeunes pommiers, ce qui peut répondre au besoin senti.

M. le Pré

Le Rév.

nous avons eu  
les différents  
l'âge et vérifié  
Huntingdon, i  
celles qui ont  
comté et peut

M. Fisher.

avant de décer  
que nous devr  
“ seedling,” exp  
de pommes loc  
Province des p  
rang comme tel  
alors que les po  
devrait pas pro  
je pense qu'on l

M. le Présid

pour faire ce tr  
définition de la p  
avant de décern  
notre réunion d'

La discussion

M. le Présid

de faire son rapp

Le professeur

avons vu environ

tout à fait peu ch

pommes de ces ar

barils de plus sur

M. le Président

Le professeur

vu environ 12 autr

M. le Président

Le professeur

tant il est dénudé ;

nombre. Le fruit

d'hiver, bien qu'il d

ndront la propriété  
un comité ou d'une  
ssible jusqu'au 1er  
ution des prix.  
outes les décisions  
is par la Société,  
quant à l'origine  
e. etc., etc.

d'hiver \$3, 2, 1.  
3, 2, 1.  
3, 2, 1.  
3, 2, 1.  
3, 2, 1.  
3, 2, 1.  
3, 2, 1.  
3, 2, 1.  
3, 2, 1.

rand nombre de

de succès durant  
e comité devant  
oncours devront  
ciété en prendra  
ant, alors qu'un

LTON }  
AN } Comité

Nous devrions  
de montrer à la  
oyen nous arri-  
nt répondre au

M. le Président.—Il nous faudrait plus d'argent. Les prix sont trop minimes.  
Le Rév. chanoine Fulton.—Nous avons eu des prix adjugés chaque année et nous avons eu de très bons plants; mais il faudrait charger un comité d'aller dans les différents districts, à la saison d'automne, examiner les arbres pour en constater l'âge et vérifier s'ils sont producteurs ou non. Je suis sûr que, dans le comté de Huntingdon, il se trouve des pommes supérieures, comme résistance et goût, à toutes celles qui ont jamais été apportées dans la Province. M. Edwards a fait tout le comté et peut en parler plus que qui que ce soit dans la Province.

M. Fisher.—Je crois que la recommandation touchant l'examen des arbres avant de décerner le prix provincial ou la médaille d'or, est bonne. Une autre chose que nous devrions trouver dans ce rapport du Comité, c'est une définition du "seedling," expliquant ce que l'on doit réellement comprendre par ce mot. Nombre de pommes locales sont greffées et propagées qui sont virtuellement pour toute la Province des pommes de semence, mais dans une exposition, elles ne prendraient pas rang comme telles. Un *seedling* est, je crois, une pomme sans nom et non propagée, alors que les pommes dont je parle portent des noms et ont été répandues. On ne devrait pas produire de telles pommes sous l'appellation ordinaire de *seedling*, mais je pense qu'on le devrait pour une exposition provinciale.

M. le Président.—Je pense que nous ferions bien de garder le présent comité pour faire ce travail et agir sur la recommandation de M. Fisher au sujet de la définition de la pomme de semence, ainsi que pour examiner les arbres eux-mêmes avant de décerner les prix. Nous allons ajourner la discussion de cette question à notre réunion d'Oka.

La discussion est ajournée.

LA ROUGE DU CANADA.

M. le Président demande au comité nommé pour s'occuper de la *Rouge du Canada* de faire son rapport.

Le professeur Craig.—A propos de la *Rouge du Canada*, je dois dire que nous avons vu environ 14 pommiers. Deux de ces pommiers étaient près des édifices et tout à fait peu chargés. Je crois que, l'an dernier, on a eu environ 14 barils de pommes de ces arbres et, cette année, autant que je puis voir, il y aura environ cinq barils de plus sur les deux.

M. le Président.—Ces arbres sont vieux de 35 ans.

Le professeur Craig.—Dans un champ situé en arrière des édifices, nous en avons vu environ 12 autres qui paraissaient avoir été laissés à demi-mourants de faim.

M. le Président.—Ils n'avaient été l'objet d'aucune culture.

Le professeur Craig.—Il semble que l'herbe même ne pousse pas dans le verger, tant il est dénudé; mais, cette année, il y aura environ un baril chaque pour un grand nombre. Le fruit paraît net, beau et ayant beaucoup de ressemblance avec la *Scott* d'hiver, bien qu'il devienne plus gros.

18

M. le Président.—Beaucoup plus gros.

M. Fisk.—Le feuillage est-il en bon état ?

Le professeur Craig.—Oui, mais il paraît rabougri et la croissance n'indique pas un état de santé.

M. le Président.—S'y trouvait-il des *Fameuses* et des *Saint-Laurent* ?

Le professeur Craig.—Nous en avons vu quelques-unes. Je n'y ai point vu de *Saint-Laurent* d'hiver et les *Fameuses* étaient très chétives. J'ai été très frappé par la *Rouge du Canada* et je crois qu'elle mérite d'être propagée.

M. le Président. Depuis la mort du docteur Marchew, le verger a été laissé à plusieurs occupants et n'a pas été cultivé comme il aurait fallu. Il a été négligé depuis 25 ans. Considérez-vous le pommier qui produit la *Rouge du Canada* comme étant un arbre résistant ?

Le professeur Craig.—J'ose le dire. Même dans ces circonstances, poussant à l'état sauvage, il porte encore de bons fruits.

M. le Président.—M. Wm. Thompson qui demeure ici depuis quelques années et possède un verger où la *Rouge du Canada* est cultivée, peut nous fournir quelques renseignements sur le profit à tirer de cette variété. Serait-elle profitable à cultiver et est-elle un fruit profitable à vendre ?

M. Thompson.—C'est un arbre des plus profitables et dont le fruit est des plus vendables à l'automne.

M. le Président.—Est-ce qu'il se garde longtemps ?

M. Thompson.—Oui, c'est, de tous ceux que j'ai eus, celui qui se garde le plus longtemps. Il s'est conservé jusqu'en juin.

M. le Président.—Est-ce que la proportion des fruits de premier ordre est aussi grande que pour d'autres variétés ?

M. Thompson.—Je les ai envoyés à un Français, à Trois-Rivières, et il m'a répondu que c'était la meilleure pomme qui lui eût jamais été envoyée. J'en ai également envoyé à Saint-André, à M. McDonald, qui m'a dit la même chose. J'ai réalisé 3, 4 et 5 barils par arbre ; et ils ne recevaient aucune culture.

M. le président —Nous éprouvons beaucoup de satisfaction à recevoir de tels rapports concernant une espèce dont nous pouvons dire avec assurance qu'elle est résistante, vu que nous manquons des variétés de longue conservation et dont les essences soient assez dures pour supporter notre climat.

Nous avons constaté que cette pomme a pu résister à la négligence la plus extraordinaire et, après 35 ans, être encore profitable.

C'est un arbre difficile à faire pousser en pépinière. Les rejetons sont maigres et ne semblent pas bien aller durant quelques années.

M. Johnson.—Les recommandez-vous pour la greffe de tête ?

M. le Président.—J'ai essayé la chose.

M. Hodgson.—J'ai fait beaucoup de cette greffe. On me dit qu'elles font bien pour la greffe de tête.

M. John  
qu'autrement

M. le Pr

M. Matthews

*Saint Laurent*

*Canada*, mais

M. Hodg

M. Brod

considérer.

M. Cross

M. le P

l'Ouest et le

généralement

temps sous le

veulent pas ch

la *Baltimore*

M. Hodg

de la greffe de

faire moi-mêm

bonnes et rési

résistés du tout

*Baltimore* et

crois qu'elles e

à mûrir.

Sir Henri

M. Gibb pour

généreuse hosp

Il exprim

réunions et il

force et en infl

Le rév. ch

tion qu'il éprou

excessivement

culture des fru

et rendait, cha

M. le Pré

éprouvait touc

très-sérieuseme

séances—malad

à faire à la S

M. Johnson.—La *Northern Spy* réussit beaucoup mieux chez nous greffée ainsi qu'autrement.

M. le Président.—Ces arbres à Mont Victoria n'étaient pas greffés de cette façon. M. Matthews avait planté de 1200 à 1500 pommiers des espèces ordinaires, comme la *Saint Laurent*, la *Fameuse*, l'*Alexandre*. J'ignore où il s'est procuré la *Rouge du Canada*, mais je présume qu'elle lui est venue de l'Ouest.

M. Hodgson.—Elle lui est venue de Rochester.

M. Brodie.—Cela démontre que c'est l'espèce et non la localité qu'il faut considérer.

M. Cross.—La *Rouge du Canada* n'est pas une nouvelle découverte.

M. le Président.—Non, mais la *Rouge du Canada*, même dans les Etats de l'Ouest et le Michigan n'est pas la même pomme. Celle-ci est plus grosse que celle généralement connue aux Etats-Unis. Dans l'Ontario, elle a été cultivée si longtemps sous le nom de *Rouge du Canada* que les horticulteurs fruitiers ontariens n'en veulent pas changer le nom. Au Wisconsin, dans l'Ohio et au Michigan, on l'appelle la *Baltimore* ou la *Flushing*.

M. Hodgson.— Il y a environ cinq ou six ans, il est venu un homme pour faire de la greffe de tête. Il voulait en faire pour moi, mais je lui dis que je pouvais la faire moi-même. Je lui dis cependant que, s'il avait quelques variétés américaines bonnes et résistantes, d'en mettre un peu. Il en mit une espèce, mais elle n'a pas résisté du tout. Il en mit quelques-unes de celle-ci, mais je crois qu'il les appelait *Baltimore* et il s'est trouvé que c'était la même que la *Rouge du Canada*. Mais, je crois qu'elles étaient de beaucoup plus grosses et elles m'ont paru tarder davantage à mûrir.

#### VOTE DE REMERCIEMENTS.

Sir Henri Joly de Lotbinière propose d'offrir les remerciements de la Société à M. Gibb pour l'usage de la maison d'école, et aux habitants de Como pour leur généreuse hospitalité.

Il exprima le plaisir qu'éprouvait la Société pour l'intérêt témoigné à ses réunions et il manifesta la confiance où il était que la Société gagnerait beaucoup en force et en influence de cette visite si bien réussie et si agréable à Como.

Le rév. chanoine Fulton, en appuyant la motion, exprima également la satisfaction qu'il éprouvait du succès de la réunion et la gratitude sentie pour la façon excessivement cordiale et hospitalière dont ils avaient été reçus. L'amour de la culture des fruits constitue un lien d'amitié et de bonne camaraderie qui les unissait et rendait, chaque année, ces réunions plus attrayantes.

M. le Président, en exprimant ses remerciements, témoigna du regret qu'il éprouvait touchant la maladie de deux des plus vieux habitants de Como—son père, très-sérieusement malade, et M. Gibb qui n'était pas assez bien pour prendre part aux séances—maladie qui, dans une certaine mesure, avait contrarié le projet de réception à faire à la Société. Sans cela, la bienvenue eût été beaucoup plus cordiale.

Toutefois, la population de Como avait fait tout son possible pour témoigner sa sympathie à l'égard de l'œuvre poursuivie par la Société et, à la prochaine visite de cette dernière à Como, il espère qu'il n'y aura rien pour altérer aucunement le caractère de la bienvenue offerte par les gens.

M. Fisher rendit témoignage de l'excellent travail fait par la Société. Nombre de personnes ont exprimé l'opinion qu'elles avaient largement bénéficié des réunions qui venaient d'être tenues et il ne doute aucunement que l'assemblée de Como aura les meilleurs résultats.

M. McNeill, de Hudson, dit que la population du voisinage était profondément reconnaissante à la Société de ce qu'elle avait eu ses réunions en cette localité. Il n'y a pas de doute que cela va avoir pour effet de stimuler les gens et les porter à s'intéresser d'avantage à la plantation et à la culture des vergers.

Le Rév. Père Dom Antoine, de l'ordre des Trappistes, invita alors la société à se réunir à Oka. Le Rév. Père Provincial lui avait demandé d'exprimer son regret de ne pouvoir faire l'invitation en personne, et d'informer en même temps la Société du grand intérêt que les Pères Trappistes prenaient à l'œuvre.

Puis la Société ajourna ses séances.

OKA, 30 AOUT 1895.

La Société s'est réunie au monastère des Trappistes, à huit heures du soir.

Le Rév. Père Antoine souhaite à la Société la bienvenue au monastère. Il dit :

Monsieur le Président, Messieurs,

J'éprouve un plaisir particulier à vous souhaiter la bienvenue au monastère. Tous ceux qui nous honorent d'une visite trouvent ici la plus cordiale hospitalité ; mais, en cette occasion, à cause de l'intérêt que vous portez à l'agriculture, vous avez notre sympathie toute spéciale. Tout ce qui touche à l'agriculture est d'intérêt particulier pour les Trappistes. Il est de fait que notre règle exige que nous lui consacrons une partie de notre temps, et que nous la tenions en honneur. De plus, laissez-moi vous dire en toute confiance, que nous avons à Notre-Dame du Lac, une faiblesse, que vous ne voudrez assurément pas condamner, pour tout ce qui se rapporte à l'arboriculture.

Voilà pourquoi j'ai salué avec plaisir l'heureuse idée que vous avez eue de choisir notre Abbaye pour le lieu de quelques-unes de vos réunions.

Je vous remercie, Monsieur le Président, de l'honneur que vous nous faites. Votre visite est un encouragement à nos efforts et nous allons certainement bénéficier de votre expérience ainsi que de vos conseils et je ne serais que trop heureux si, de quelque façon, nous pouvions contribuer au succès de votre entreprise digne de louange.

En jetant  
du poète latin

"Omne talit p

Savoir combine

Vous avez, ave

dont la culture

rence sur les ar

pour l'agricultu

accordée par vo

que vous savez

ceux qui soupir

Vos petits

nombre d'agréa

peine pour le pl

Vos efforts

Providence l'a p

d'arbres, beaux

un pays rempli d

Les efforts t

bien établie ne sa

Vous vous o

votre attention su

que pour l'exclur

vous dépend le s

abnégation si adn

Vous allez tr

cela ne déplaira p

Si, toutefois, le m

souhaitée et plus s

M. le Président

très-cordiale hosi

beaucoup d'intérêt

avait régalaé les vis

caractère social qu

écrites en lettres r

M. J. C. Chap

Si, par leur situ

être plutôt disgrac

raison de plus pour

En jetant un coup d'œil sur votre programme, je me suis rappelé le vieil adage du poète latin :

"Omne tulit punctum qui miscuit utile dulci." (Horace.).

Savoir combiner l'utile avec l'agréable, c'est savoir se gagner tous les suffrages. Vous avez, avec raison, accordé la plus grande place à ces arbres et à ces arbustes dont la culture est d'une si grande utilité aux gens de la campagne ; mais la conférence sur les arbres des routes que doit donner un de vos membres qui a tant fait pour l'agriculture et a tant d'autorité à parler sur ce sujet, de même que l'attention accordée par vous à l'établissement des haies vives comme clôtures, sont des preuves que vous savez profiter du conseil du vieil Horace et vous avez les suffrages de tous ceux qui soupirent après de meilleurs jours pour les campagnes du Canada.

Vos petits enfants, messieurs, comme l'a dit le bon Lafontaine, vous devront nombre d'agréables ombrages et nul ne veut défendre aux sages de se donner de la peine pour le plaisir des autres.

Vos efforts contribueront à transformer le Canada en un paradis terrestre. La Providence l'a pourvu d'eau par vos grands fleuves. Plantez-le de toutes sortes d'arbres, beaux à l'œil, et dont les fruits soient agréables au goût, et vous en ferez un pays rempli de délices.

Les efforts tentés d'un si admirable accord par des hommes d'une compétence si bien établie ne sauraient manquer d'être couronnés de succès.

Vous vous occupez des différentes espèces de pommes. Permettez-moi d'appeler votre attention sur une à laquelle vous devriez ne vous point intéresser autrement que pour l'exclure : la pomme de la discorde ; car de l'unité de sentiments parmi vous dépend le succès de la noble entreprise à laquelle vous consacrez, avec une abnégation si admirable, votre savoir et vos travaux.

Vous allez trouver ici une modeste et quelque peu rustique hospitalité ; mais cela ne déplaira peut-être point à des hommes désireux d'honorer la vie des champs. Si, toutefois, le menu est maigre et peu appétissant, la bienvenue est sincèrement souhaitée et plus sincèrement entretenu encore le désir de vous voir revenir.

M. le Président, parlant au nom de la Société, offrit des remerciements pour la très-cordiale hospitalité dont elle était l'objet. Tous avaient désiré cette visite avec beaucoup d'intérêt. Le Rév. Père a parlé modestement de la collation dont l'Ordre avait régala les visiteurs, mais si le résultat pratique de la visite peut équivaloir au caractère social qu'elle revêt, les conférences tenues au monastère seront certainement écrites en lettres rouges dans les annales de la Société.

M. J. C. Chapais, de Saint-Denis, donne lecture du travail suivant :

#### PRUNES DU QUÉBEC ORIENTAL.

Si, par leur situation climatérique, quelques parties de la Province se trouvent être plutôt disgraciées et négligées que favorisées par la nature, ce n'est qu'une raison de plus pour que notre Société leur accorde une attention plus particulière

encore que celle donnée à des localités plus favorisées. C'est avec cet objet en vue que j'emploie mes moments de loisir à essayer de doter la partie de la Province que j'habite de quelques fruits qui puissent nous laisser un plus petit nombre de causes d'envie contre nos voisins plus favorisés. Après avoir mis en pratique les études faites sous un maître que nous regrettons tous, j'ai trouvé que nous ne sommes pas si mal que je l'avais cru d'abord et que nous pouvions cultiver nombre de fruits que nous nous étions habitués à considérer comme interdits à notre climat. A la dernière réunion de la Société, j'ai montré quelques pommes qui avaient réussi dans notre district. Ce soir, je vais vous régaler d'un autre fruit important pour notre marché et savoureux au palais.

Les prunes des comtés de l'Islet et de Kamouraska attirent depuis longtemps l'attention des horticulteurs fruitiers de la région occidentale de notre Province et d'Ontario.

La rigueur du climat de notre région et le succès par nous obtenu dans la culture de ce fruit ici ont fait croire à plusieurs que les variétés que nous cultivons ne sont pas les mêmes que celles du district de Montréal et des parties plus occidentales.

Un certain nombre de personnes m'ont demandé des renseignements à ce sujet, et je crois qu'il serait bon de les consigner dans le rapport de notre société.

J'ai écrit mes notes d'après les espèces cultivées dans mon propre verger, à Saint-Denis, comté de Kamouraska à 90 milles en aval de Québec, par 47° 30' de latitude. J'ai classé ces variétés sous les désignations de prunes blanches, jaunes et vertes, rouges-violet et bleues-violet.

Blanches, jaunes et vertes.

La jaune Damson, la *Coe's Golden Drop*, l'*Impérial Gage*, la Jaune précoce, la Jaune d'Orléans, la Reine-Claude de Montmorency.

La Rouge-violet.

La *Lombard-Trabische*.

La Bleue-violet.

La Bradshaw, la Damson, la Shropshire-Damson, la Bleue d'Orléans, la *Smith's* Orléans.

Une courte description de chacune de ces espèces va nous permettre de les reconnaître sans difficulté.

*La Damas jaune*.—Petite, ovale, jaune pâle teinté de rouge, chair riche, légèrement acide et très agréable. Très productive. Le fruit demeure longtemps attaché à l'arbre ; il mûrit vers le 10 septembre.

*Goutte d'or de Coe* (*Coe's Golden Drop*).—Fruit gros et de belle apparence, ovale et jaune doré. Chair ferme, sucrée et succulente, adhérente au noyau. L'arbre est très vigoureux et peu productif. C'est un fruit précieux pour sa belle apparence sur le marché et pour sa maturité tardive. Ici, il mûrit à la fin d'octobre. Quelquefois, le froid arrive avant qu'il soit mûr, et, pour cela, il vaut mieux le cueillir vers

le 20 octobre jusqu'au milieu autres prunes

*Imperial* cieuse, à noyau mûrissant son

*Jaune hât* jaune clair avec peu disposé à se septembre.

*Orléans ja* jaune, ferme et de septembre.

*Reine-Claud* à noyau dégagé. de celles qui se v

*Lombard*.— agréable, adhére pour les sols légè

*Trabische*.— Le fruit est quel plus profonde. *Trabische* mûrit gros, aplati, ovale et jaune foncé.

*Bradshaw*.— Impériale. Elle prolifique. Mûrit

*Damas bleue*.— foncé, chair jaune, une véritable prun expédiée en quarts qualités. C'est av Québec ont réalisé commencement de

*Damas Shrops* noir, avec un épais Mûrit à la fin d'octo

*Orléans bleue*.— ferme, sucrée et suc

le 20 octobre et l'emmagasiner pour achever sa maturité. Il se conservera bien jusqu'au milieu de novembre, et quand ce fruit doré atteint le marché, toutes les autres prunes ont disparu.

*Imperial Gage.*—Fruit gros, ovale, verdâtre, chair juteuse, succulente et délicate, à noyau dégagé. Une des meilleures variétés. Arbre droit, vigoureux et mûrissant son fruit au commencement de septembre.

*Jaune hâtive.*—Belle prune de moyenne grosseur, ovale et pointue, couleur jaune clair avec teintes vertes, chair fine, juteuse et de saveur agréable. Arbre un peu disposé à se courber, mais très productif. Le fruit mûrit au commencement de septembre.

*Orléans jaune.*—Fruit de moyenne grosseur, rond, jaune et velouté, chair vert-jaune, ferme et de bonne qualité. Arbre très productif; mûrit son fruit au milieu de septembre.

*Reine-Claude de Montmorency.*—Fruit large, rond, verdâtre, de bonne qualité et à noyau dégagé. Arbre vigoureux et excellent producteur. Cette variété est une de celles qui se vendent le mieux en Angleterre. Elle mûrit au milieu de septembre.

*Lombard.*—Fruit moyen, ovale et de couleur rouge-violet. Chair jaune, juteuse, agréable, adhérente au noyau. Arbre très productif, recommandé en particulier pour les sols légers. Mûrit à la fin de septembre.

*Trabische.*—Variété russe, d'importation récente. Elle semble très rustique. Le fruit est quelque peu semblable à la prune Lombard, excepté que la suture est plus profonde. La seule différence appréciable entre les deux fruits est que la Trabische mûrit 8 ou 10 jours avant la Lombard et que le noyau de la première est gros, aplati, ovale et de couleur jaune pâle, tandis que celui de la Lombard est petit et jaune foncé.

*Bradshaw.*—Cette grosse et belle prune est aussi appelée Bleue ou Noire Impériale. Elle est bleu-violet foncé, juteuse et bonne. Arbre droit, vigoureux et prolifique. Mûrit au commencement de septembre.

*Damas bleue.*—Fruit moyen, oblong, s'amincissant vers le pédoncule, bleu-violet foncé, chair jaune, demi-sucrée et acide. Arbre vigoureux et très productif. C'est une véritable prune de marché. Cueillie huit jours avant sa maturité, elle peut être expédiée en quarts, et ainsi empaquetée, elle mûrit en conservant toutes ses bonnes qualités. C'est avec des vergers de cette variété que nos cultivateurs d'en bas de Québec ont réalisé de gros profits dans la culture des prunes. Elle mûrit au commencement de septembre.

*Damas Shropshire.*—Fruit un peu au-dessous de la moyenne, rond, bleu-violet noir, avec un épais duvet. Chair jaune, adhérente au noyau, très sucrée et juteuse. Mûrit à la fin d'octobre. Arbre droit, très vigoureux.

*Orléans bleue.*—Fruit petit, rond, ovale, bleu et velouté; chair vert-jaune, ferme, sucrée et succulente. Arbre très vigoureux et paraissant convenir à tous les

sols. Mûrit à la fin de septembre. Se transporte bien en quarts et est très apprécié pour la cuisine.

*Smith's Orleans*.—Fruit très gros, beau, ovale, rouge-violet, avec duvet violet. Chair jaune, ferme, juteuse et succulente. Arbre vigoureux et très prolifique. Mûrit au milieu de septembre.

Parmi les espèces que j'ai mentionnées, la jaune précoce, la jaune Orléans, la Reine Claude, les Damas bleue et jaune, la Damas Shropshire et la bleue Orléans sont à peu près d'une égale fermeté et exigent à peu près le même traitement. Elles sont reproduites par des pousses qui font des arbres plus forts et plus vigoureux que ceux des mêmes variétés que l'on greffe. Dans une forte mesure, ces variétés proviennent de rejets accidentels qui ont poussé dans les vieux vergers et qui ont aussi donné naissance à des variétés non pourvues de nom mais d'excellente qualité que l'on désigne toutes d'après celles dont elles viennent. Elles offrent de légères variations faciles à observer, mais qui, cependant, ne les empêchent pas d'être précieuses aux horticulteurs fruitiers de cette région à raison de leur puissante productivité et de leur fermeté sans pareille.

Quelques arbres de ces variétés et de leurs pousses ont plus de 60 ans et donnent encore de bonnes récoltes.

Pour ce qui est de la *Coe's Golden Drop*, de l'*Imperial Gage*, de la *Lombard Bradshaw*, de la *Trabische* et de la *Smith's Orleans*, l'expérience que j'en ai eue depuis six ans me fait croire qu'elles constituent de bonnes acquisitions pour nous, attendu qu'elles sont passées par de très rudes hivers, notamment par celui de 1893-94 alors que le thermomètre marquait 30° au-dessous de zéro.

Dans les vergers de M. Auguste Dupuis, au village des Aulnaies, comté de l'Islet, qui est situé plus haut que ma localité, d'autres variétés de prunes ont bien réussi, telles que la Reine Claude de Bavay, la *Washington*, la *Pond's Seedling*, etc.

Malheureusement le nœud noir commence à faire ses ravages chez nous après avoir détruit tous les vergers de la Côte Beaupré et de l'Île d'Orléans, près de Québec. Naguère, dans la localité que j'habite, il a détruit trois grands vergers.

Nous espérons toutefois nous débarrasser de cette peste par l'attention et le soin que nous apportons à couper et brûler les nœuds dès que ces ennemis apparaissent. J'attribue le grand succès que nous avons obtenu de la culture des prunes en bas de Québec au fait que nonobstant notre climat rigoureux, la grande quantité de neige que nous avons donnée à nos pruniers une protection suffisante. Nous plantons les pruniers très serrés, à pas plus de quinze pieds de distance ; de cette façon ils se protègent mutuellement.

L'application, au mois de juillet, de trois pouces de paille autour des pruniers empêche la chute du fruit avant maturité, ce qui arrive souvent, au temps très chaud, quand on a négligé de prendre cette précaution.

M. le Président.—Je trouve que M. Chapais nous a donné une liste extraordinaire de prunes venues en bas de Québec. Je sais qu'à Como et à Oka aussi, je crois, nous ne sommes pas capables de cultiver toutes les variétés mentionnées par lui. Il

me semble q  
réunion d'ét

M. Chap

Le Dr C

pouvez nous

M. Chap

est certainem

moyenne. I

C'est un

n'a jamais pa

fruits de prer

jours avant m

dant le trajet

que nous fais

\$6 le baril et

jusqu'à \$9 du

Le docteur

M. Chap

devrait parfair

Le docteur

nous.

M. Chapais

bien meilleure

léans bleue so

avec la Damas

est celle qui ra

vendable chez

qui sont de qua

*den Drop* arriv

Elle peut réal

jeunes pour que

réunion de Qué

prunes de cette

conservées. C'

saison.

Toutes ces

toutes de bonne

La Trabische

que les prunes d

de bonnes confitu

local près de nou

me semble que la société devrait aller à l'Islet et à Kamouraska pour sa prochaine réunion d'été.

M. Chapais.—Il faut que vous veniez en septembre voir nos prunes.

Le Dr Grignon.—Quelles sont les trois plus belles variétés de prunes que vous pouvez nous donner ?

M. Chapais.—Au point de vue du marché, la prune qui rapporte le plus de profit est certainement la petite Damas bleue domestique. Elle est à peine de grosseur moyenne. Le prunier rapporte énormément.

C'est une jeune plante. Il y a de 60 à 80 pruniers dans un verger où le sécateur n'a jamais passé ; le verger n'a jamais été cultivé et les branches sont chargées de fruits de première qualité. On les trouve en grappes comme le raisin. Cueillis huit jours avant maturité, on peut les transporter à 200 milles. La maturité s'opère pendant le trajet, et vous obtenez une prune excellente à manger. C'est avec ces prunes que nous faisons le plus d'argent. Depuis dix ans nous n'avons jamais eu plus de \$6 le baril et souvent nous n'avons eu que \$2. Il y a plusieurs années on obtenait jusqu'à \$9 du baril.

Le docteur Grignon.—Peuvent-elles réussir dans la vallée de l'Ottawa ?

M. Chapais.—Il est bien sûr que dans la région septentrionale, cette prune devrait parfaitement réussir.

Le docteur Grignon.—La petite prune sauvage, commune, réussit très bien chez nous.

M. Chapais.—Nous ne l'avons point. Nous considérons la Domestique comme bien meilleure. Elle est excellente à manger et à cuire. L'Orléans jaune et l'Orléans bleue sont aussi deux excellentes prunes pour le marché, rivalisant presque avec la Damas. La Reine Claude de Montmorency, pour un marché rapproché, est celle qui rapporte le meilleur bénéfice. La Lombard ne serait pas une prune vendable chez nous parce qu'elle a à subir la concurrence d'autres prunes de l'ouest, qui sont de qualité aussi bonne et viennent en plus grande quantité. La *Coe's Golden Drop* arrive sur le marché le 15 novembre, alors qu'il n'y a aucune autre prune. Elle peut réaliser \$1.50 à \$2.00 le gallon. Toutefois, mes pruniers sont encore trop jeunes pour que je puisse vous faire connaître mon expérience. L'an dernier, à la réunion de Québec, qui a eu lieu au commencement de décembre, j'ai exhibé quatre prunes de cette espèce que j'avais gardées dans ma cave et qui étaient encore bien conservées. C'est une prune qui prêterait à une excellente spéculation en cette saison.

Toutes ces variétés sont excellentes pour l'usage domestique, parce qu'elles sont toutes de bonne qualité.

La Trabische et la Lombard sont deux belles prunes qui, sans être aussi grosses que les prunes de Californie,—très mauvaises à manger, bien que belles à voir,—font de bonnes confitures et donnent d'excellents résultats. Si nous avions un marché local près de nous, auquel nous pourrions les porter dans des paniers, nous pourrions

les cultiver avec profit. Mais les meilleures sont les Damas, les Orléans jaunes et les Reine-Claude. Où pouvons-nous nous les procurer ?

M. Chapais.—M. Dupuis, de Saint-Roch des-Aulnaies, a des pousses des sauvageons de ces pruniers. Je conseillerai toujours d'avoir de ces sauvageons à cause de leur endurance et du fait qu'ils résistent plus longtemps que les pruniers greffés. Cependant, je connais des pruniers greffés depuis 20 à 25 ans, qui sont encore en excellente santé. Je ne pense pas qu'ils atteignent jamais l'âge de 80 ans, comme font les sauvageons de Damas, plantés il y a 70 ans, et qui donnent encore de bonnes récoltes.

Le docteur Grignon.—Y a-t-il d'autres variétés moins exposées au nœud noir que les autres ?

M. Chapais.—La Damas est très sujette au nœud noir et les vergers de Damas sont presque tous disparus de la région inférieure de la province de Québec. Nous les avons conservé dans le comté de l'Islet en en prenant un soin particulier. Des prix ont été offerts à ceux qui feraient les plus grosses exhibitions de nœuds noirs aux expositions de comté et on les a brûlés. On a fait la chose pendant dix ou douze ans. Dans la localité que j'habite où nous avons coutume d'en avoir des charretées, nous en avons maintenant cinq ou six par saison au plus. Les autres prunes sont également sujettes au nœud noir, mais beaucoup moins que les Damas.

M. Brodie.—Y a-t-il plus de nœuds noirs dans les terrains cultivés ?

M. Chapais.—Plus dans les vieux vergers non cultivés chez nous.

M. Brodie.—Avez-vous fait l'essai des prunes du Japon ?

M. Chapais.—Non.

M. Brodie.—Elles ont bien réussi chez nous, à Montréal. Il y en a d'autres sortes dans l'ouest qui ne peuvent pas du tout réussir sur l'île de Montréal. La Burbank, une prune du Japon, a été greffée par moi l'année dernière, et le nouveau prunier, âgé d'un an, a produit l'année suivante.

Le docteur Grignon.—Est ce que la mixture de Bordeaux peut détruire le nœud noir ?

M. Chapais.—Je n'en ai pas fait l'expérience. M. Craig dit qu'on l'a essayée avec un certain succès.

M. Brodie.—Quand M. Craig est venu chez moi, il a essayé de l'huile à lampe là où le nœud noir commençait à se montrer, et elle l'a tué.

M. Chapais.—Je l'ai essayée et elle a tué le nœud et l'arbre à la fois.

M. Brodie.—Je n'en ai pas mis assez pour cela.

Le professeur Craig.—J'ai eu, ce mois-ci, l'occasion de passer une semaine dans le comté de l'Islet. J'avais longtemps désiré voir ce paradis dont nous avons tant entendu parler à Québec l'automne dernier. J'ai été étonné de voir le nombre et la variété de pruniers qui y sont cultivés et avec succès. Après avoir tout examiné, j'en suis venu à peu près à la conclusion exprimée par M. le Président. Il me semble que le succès vient d'abord du fait que l'on a cultivé ces espèces sur leurs propres

racines pendant  
uns au moye  
localité. C'es  
excellente leg  
acclimatées au  
période. Puis  
sont séparés q  
lement. De p  
très-peu élevé  
neige, suffisan  
trouvent à ét  
larges que ha  
dépassant pas  
dirigeant en h  
de plants, ils  
naturels et à l  
que nous ne po

Sir Henri  
plantation d'ar  
aux arbres et d  
plantation. D  
France, la pren  
pays des forêts  
Nous voyons d  
voyons au Can  
nous pouvons v  
de campagne n  
rellement à l'es  
l'avons été en l  
été détruites et  
plusieurs vieill  
routes publique  
j'ai reçu l'invita

Mais dès q  
digne maire de  
il faudrait ado  
grandes routes  
chemins publics  
voulais essayer  
Il ne faut pas

racines pendant un certain nombre de générations. On en a aussi cultivé quelques uns au moyen de plants, de sorte que les variétés ont pu être acclimatées à cette localité. C'est peut être le seul endroit au Canada où nous ayons une pareille excellente leçon de choses démontrant de quelle façon des plantes peuvent être acclimatées au moyen de jeunes plants et des produits de ceux-ci durant une longue période. Puis la plantation est faite très serrée. En plusieurs vergers les pruniers ne sont séparés que par un espace de 6, 8 ou 10 pieds, de façon à se protéger mutuellement. De plus, quelques unes des espèces comme l'Orléans sont de croissance très-peu élevée, et, comme l'a dit M. Chapais, elles ont une grande profondeur de neige, suffisante parfois pour couvrir les pruniers en entier, de sorte qu'ils se trouvent à être très-bien protégés en hiver. J'y ai vu des pruniers beaucoup plus larges que hauts ayant une ampleur de 15 pieds peut-être, avec une hauteur ne dépassant pas huit pieds, et des branches projetant immédiatement du sol puis ne dirigeant en haut, de sorte que, poussant sur leurs propres racines et par production de plants, ils sont devenus acclimatés. Ensuite, grâce aux avantages climatériques naturels et à la plantation en rangs serrés, on peut cultiver des variétés de prunes que nous ne pouvons réussir à faire venir dans l'ouest.

#### ARBRES LE LONG DES ROUTES.

Sir Henri Joly de Lotbinière.—J'ai été choisi pour traiter cette question de la plantation d'arbres le long des routes à cause, probablement, de l'amour que je porte aux arbres et des efforts tentés par moi pour en encourager autant que possible la plantation. Dans ma jeunesse, quand je suis sorti du collège où j'ai été élevé en France, la première question que je me posai fut : où sont les arbres, au Canada, ce pays des forêts ? Le long des grandes routes, il est rare de voir de beaux arbres. Nous voyons de plus beaux arbres en France, sur les grandes routes, que nous n'en voyons au Canada. Il est bien vrai que le long de l'Ottawa et du Saint-Maurice nous pouvons voir des forêts comparativement vierges ; mais le long de nos chemins de campagne nous ne voyons pas d'arbres. La première question qui s'offre naturellement à l'esprit de celui qui a été élevé dans l'amour des arbres, comme nous l'avons été en France, est de savoir de quelle façon rétablir les forêts là où elles ont été détruites et où les gens souffrent du manque d'arbres, comme c'est le cas pour plusieurs vieilles localités. La question de la plantation des arbres le long des routes publiques est une question que j'aborde avec plaisir et c'est avec bonheur que j'ai reçu l'invitation qui m'a été faite de donner mes vues à ce sujet.

Mais dès que je me fus mis à étudier la chose je reçus la visite d'un vénérable et digne maire de l'une de nos paroisses de Lotbinière qui m'a demandé quels moyens il faudrait adopter pour contraindre les habitants à abattre leurs arbres sur les grandes routes de façon à donner les 15 ou 20 pieds requis pour la largeur des chemins publics. Vous devez comprendre le découragement que j'éprouvai, moi qui voulais essayer d'encourager la plantation des arbres le long des grandes routes. Il ne faut pas perdre de vue l'importance qu'ont les chemins comme moyen de

communication. Nous devons prendre note de la nature du chemin et du sol où nous désirons planter des arbres. Dans la partie du pays que j'habite je n'ose encourager la plantation des arbres parce que nos chemins sont d'une terre glaise très difficile à tenir en bon état l'automne et l'hiver.

Il y a de certains terrains sur lesquels, à moins d'être disposé à accorder beaucoup de soin aux chemins, il ne faut pas planter d'arbres. La première recommandation que je voudrais faire aux cultivateurs, ce serait de prendre meilleur soin de leurs chemins. Dans l'Ontario on comprend si bien la chose qu'on a une société appelée : "la société des amis des bons chemins." Cette société émet des bulletins contenant des instructions touchant la confection et l'entretien des chemins argileux dans les endroits où les habitants ne sont pas en état de macadamiser et n'ont pas d'autres matériaux que ceux fournis par le sol même.

Pour planter des arbres le long des grandes routes, il faut d'abord étudier la nature du sol afin de s'assurer s'il y a quelque danger de rendre les chemins impraticables en les couvrant complètement d'ombre.

Le second point, c'est de chercher quelle sorte d'arbres réussira le mieux dans le sol où l'on désire en planter. Chez moi, j'ai un chemin terrible, long d'un mille, à entretenir en ordre et dont le fond se compose d'une terre grasse collante comme du mastique. Des deux côtés nous plantons des arbres, mais, du côté sud, nous les distançons beaucoup plus que du côté nord. Alors nous taillons les arbres et laissons le tronc aussi long que possible de façon à ce que le vent puisse pénétrer et assécher le chemin. Si le chemin n'est pas complètement sablonneux de façon à absorber la pluie à mesure qu'elle tombe, je recommande une forte et rigoureuse taille des arbres.

La taille des arbres est une chose très importante. Quand ils sont serrés les uns près des autres, dans la forêt, ils se taillent eux-mêmes. Les branches sèchent et périssent par suite du manque d'air et de soleil, de sorte que nous n'avons pas à nous occuper de la taille des arbres quand ils sont serrés les uns près des autres et qu'ils atteignent une certaine hauteur. Mais, le long du chemin, il n'y a pas un seul arbre qui ne prendra pas la forme d'un buisson s'il n'est pas taillé. L'orme excepté, je ne sache pas qu'il y ait un seul arbre qui, isolé, ne projette pas immédiatement ses branches de tous côtés de façon à devenir un vrai buisson.

Ce matin, à Como, j'ai parlé de la taille des arbres et j'ai fait voir des échantillons démontrant la valeur du système recommandé par le comte de Karr, dans son intéressant ouvrage qui a été traduit dans presque toutes les langues. Le mode de taille qu'il conseille consiste à couper la branche de telle façon qu'en passant la main sur la blessure il soit impossible de sentir l'endroit d'où la branche a été enlevée autrement que par la constatation de l'absence d'écorce. Si on laisse un bout de branche d'un pouce ou deux de long, on s'aperçoit qu'avant que la nature puisse le couvrir d'écorce, la pourriture s'y est mise.

Pour ce qui est du choix des arbres, je n'en dirai pas grand chose, car le bon

sens fera voir  
que j'aime à vo

J'ai présid  
arbres à Québe  
favorable, sur  
et une admirab  
avons planté 1  
les protéger av  
malheureusement  
brisé la clôture,  
nous permetton  
bon de planter  
ment quelque c  
Mais on ne se f  
moyen très éco  
fois obligés d'ab  
même pour le c  
le petit arbre de  
assez vieux pou  
n'aura pas été p

Dans la pro  
sur une forte éc  
en un temps dor  
arbres le long de  
En certains  
Californie, une  
d'inspecteurs fu  
des arbres, indiq  
faire des règlem  
temps, un dollar  
qu'il est constaté

Dans le Dak  
permis aux prop  
planter des arbre  
plantent une cert  
de la taxe prélev

Dans l'Iowa  
nombre donné d'

Dans le Kan  
nombre d'arbres

Dans le Mich

sens fera voir que le choix doit dépendre de la nature du sol. L'orme est un arbre que j'aime à voir le long de nos routes là où la chose est faisable.

J'ai présidé, il y a quelques années, à la plantation faite le jour de la fête des arbres à Québec. Nous avons établi un parc dans un endroit exceptionnellement favorable, sur les glacis, près de la citadelle, avec un fleuve magnifique à nos pieds et une admirable vue des Laurentides et de l'île d'Orléans dans le lointain. Nous avons planté 1200 ou 1500 arbres. Ils sont bien partis et nous espérions pouvoir les protéger avec un enclos en fil barbelé que les animaux respecteraient. Mais, malheureusement, ce terrain était un pâturage et les propriétaires des vaches ayant brisé la clôture, le bétail détruisit les arbres. Il est inutile de planter des arbres si nous permettons aux bêtes de les détruire. Combien de gens disent qu'il est très bon de planter des arbres fruitiers qui, dans un temps donné, rapporteront certainement quelque chose, mais la plantation d'arbres forestiers ne rapporte aucun profit. Mais on ne se fait pas d'idée de la rapidité avec laquelle un arbre croît. Et c'est un moyen très économique de regarnir de bois les endroits où les cultivateurs sont quelquefois obligés d'abandonner leurs terres parce qu'ils ne peuvent avoir assez de bois même pour le chauffage. On éprouve du reste beaucoup de plaisir à voir grandir le petit arbre de mois en mois et même de jour en jour. Puis, si nous ne vivons pas assez vieux pour jouir de sa pleine croissance, d'autres le feront et notre labeur n'aura pas été perdu.

Dans la province de Québec nous tâchons d'encourager la plantation des arbres sur une forte échelle en offrant des prix à ceux qui en plantent un certain nombre en un temps donné ; mais nous n'avons rien tenté pour encourager la plantation des arbres le long des grandes routes.

En certains Etats de l'Union américaine, quel est le système adopté ? En Californie, une loi a été promulguée en 1868, en vertu de laquelle un bureau d'inspecteurs fut institué pour désigner les routes pour lesquelles on pouvait planter des arbres, indiquer les espèces à planter, prescrire l'espace à mettre et, finalement, faire des règlements pour en assurer la protection. On accorde pendant un certain temps, un dollar pour chaque arbre planté quand il a atteint l'âge de quatre ans et qu'il est constaté qu'il a complètement pris racine.

Dans le Dakota, les grandes routes doivent avoir 66 pieds de largeur et il est permis aux propriétaires des terres adjacentes de prendre une partie du chemin pour planter des arbres et de posséder en propriété les arbres qu'ils plantent. S'ils en plantent une certaine quantité et qu'ils leur donnent le soin qu'il faut, ils sont exempts de la taxe prélevée pour l'entretien du chemin.

Dans l'Iowa, on accorde l'immunité d'impôt à raison de la plantation d'un nombre donné d'arbres le long des routes.

Dans le Kansas, on accorde une récompense à quiconque plante un certain nombre d'arbres en un certain nombre d'années.

Dans le Michigan, les propriétaires des terres qui touchent au chemin public

ont la permission de planter des arbres dans une limite de 8 pieds entre leur terre et la grande route.

Dans l'Etat de New-York l'inspecteur des chemins est autorisé à réduire la taxe affectée à l'entretien des routes d'un dollar pour chaque arbre planté le long de la voie publique, mais il faut les planter conformément aux règlements. Par exemple, il ne faut pas planter les ormes à moins de 70 pieds l'un de l'autre, de façon à ce que, quand l'arbre est parvenu à sa pleine croissance, il y ait amplement d'espace pour laisser le soleil et l'air pénétrer jusqu'au chemin.

C'est ainsi que ces gens travaillent en vue de l'avenir, quelques générations d'avance, pour obtenir quelque chose qui sera un honneur et une gloire pour le pays. Tous les pays civilisés, moins le nôtre, s'occupent activement de la plantation des arbres.

J'ai ici une petite découpe d'un journal qui fait voir que les clubs de bicyclistes commencent à s'intéresser à cette question. Certains clubs des Etats-Unis apprécient si bien le plaisir de pédaler sur des chemins ombragés d'arbres, qu'ils vont jusqu'à proposer de lever des souscriptions pour la plantation d'arbres le long des grandes routes. Il n'y a aucun doute que chacun apprécie l'avantage d'avoir une belle avenue d'arbres le long de la route, et du moment que la plantation des arbres ne nuit point à la bonne condition d'un chemin nous devrions faire tout ce qui est en notre pouvoir pour l'encourager.

Le docteur Grignon.—Je félicite sir Henri de Lotbinière de son très-intéressant entretien et du grand intérêt qu'il a toujours porté à la culture des arbres d'ornement et des arbres fruitiers. Dans l'endroit où je demeure, nous avons célébré la fête des arbres instituée par le gouvernement et je dois dire que je suis redevable à sir Henri d'avoir augmenté de \$300 au moins la valeur de ma propriété par le fait des arbres que j'y ai plantés ce jour-là.

J'attache beaucoup d'importance à la célébration de la fête des arbres. Les résultats pratiques ne sont pas toujours apparents, mais il y a un agréable souvenir de fête qui s'y rattache et qui crée chez les gens le respect et l'affection pour le plus grand des ornements naturels. Je me rappelle avec plaisir la première fête des arbres célébrée chez nous : le curé, les marchands, les hommes de profession et même les ouvriers en firent un festival solennel. Nous hissâmes des pavillons ; nous fûmes au bois avec hache et bêche et chacun rapporta son arbre et lui donna un nom. Et quel changement depuis ! Il y a dix ans il n'y avait pas un seul arbre dans la paroisse. Aujourd'hui chaque étranger qui arrive est frappé de la beauté du lieu.

Je ne sais rien touchant la plantation des arbres ; cependant sur 112 érables plantés par moi, je n'en ai perdu que deux et j'ai refusé \$600 pour mon lot. C'est à ces beaux arbres que j'attribue entièrement cette augmentation de valeur. Nous avons aussi planté des arbres le long des chemins et j'ai remarqué qu'en hiver, par exemple, les chemins sont meilleurs là où ils sont bordés d'arbres que là où ils ne le sont point. En hiver les arbres les protègent contre le vent et la neige ; et en été contre le soleil. Mais, naturellement, là où le sol se compose d'une forte glaise, les

arbres, s'ils s  
pareil terrain  
où on y devr  
calement qu'  
convient l  
l'orme.

M. Chapa  
quelque chose  
beaucoup d'in  
bel arbre, j'ép  
l'avantage d'a  
première réuni  
qui existe dans  
Les règlements  
arbres. Cette s  
de quelques un  
qui, sans être j  
comté d'Essex  
frappé a été la  
pu m'empêcher  
bien douée par  
nos routes.

Dans l'Onta  
appelée la socié  
stimulée par le  
société des amis  
en cette provinc  
qu'après les rema  
de nos membres s  
l'amélioration de

Le docteur C  
Sir Henri d  
essayé dans les de  
ouvrages qui trait  
sève descend, celle  
dans les circonstan  
agriculteur écossa  
opinion était qu'il  
il est mieux de coup  
quand ils sont tra  
la tête.

Le professeur

arbres, s'ils sont plantés trop près les uns des autres, ont un mauvais effet. Dans un pareil terrain les arbres plantés devraient avoir entre eux un espace de 50 à 70 pieds, où on y devrait planter les espèces qui, comme le peuplier, poussent plutôt verticalement qu'horizontalement. Chaque paroisse devrait planter les arbres qui lui conviennent le mieux. Chez nous, c'est l'érable qui réussit le mieux, ailleurs, c'est l'orme.

M. Chapais.—Je m'occupe spécialement de l'industrie laitière, mais je suis quelque chose comme un propre à tout faire qui n'est maître en rien. J'ai pris beaucoup d'intérêt à l'arboriculture. Je voyage continuellement et quand je vois un bel arbre, j'éprouve le plaisir dont parle sir Henri de Lotbinière. J'ai eu, l'an dernier, l'avantage d'assister à une conférence de forestiers américains. Ils tinrent leur première réunion à Brooklyn et firent circuler un court bulletin publié par la Société qui existe dans l'Etat de New-York en vue d'encourager la plantation des arbres. Les règlements de la Société ont pour objet de porter tous les citoyens à planter des arbres. Cette société exerce une grande influence, à Brooklyn, les rues sont ornées de quelques uns des plus beaux arbres que j'ai jamais vus. Détroit est une autre ville qui, sans être jolie en soi, est simplement belle par le fait de ses arbres. Dans le comté d'Essex que j'ai eu occasion de visiter cette année, la première chose qui m'a frappé a été la grande quantité d'arbres qui bordent les chemins publics. Je n'ai pu m'empêcher de réfléchir combien il est regrettable que, dans notre province, si bier douée par la nature, nous n'ayons pas songé à planter de tels arbres le long de nos routes.

Dans l'Ontario, comme nous dit sir Henri de Lotbinière, il y a une association appelée la société des amis des bons chemins. Notre association laitière provinciale, stimulée par le fait que c'est elle qui a eu la première l'idée, dans l'Ontario, d'une société des amis des bons chemins, se mit, l'an dernier, à organiser une société pareille en cette province-ci et elle ouvrit un livre de souscription. Je n'ai aucun doute qu'après les remarques faites ce soir par sir Henri de Lotbinière, un certain nombre de nos membres se joindront à cette société qui fera un grand bien dans l'œuvre de l'amélioration de nos chemins.

Le docteur Grignon.—Peut-on tailler ces arbres d'ornement en automne ?

Sir Henri de Lotbinière.—Je crois que cette saison-ci est la meilleure. J'ai essayé dans les deux saisons d'automne et de printemps et j'ai consulté les différents ouvrages qui traitent de la matière. Si on enlève la branche maintenant, quand la sève descend, celle-ci commence à se former autour de la blessure et l'arbre se trouve dans les circonstances les plus favorables pour pousser aussi vite que possible. Un agriculteur écossais disait " Si je plantais mon père, je lui enlèverais la tête. " Son opinion était qu'il fallait couper la tête des arbres. Pour un grand nombre d'arbres, il est mieux de couper les têtes, surtout pour l'érable mais non pour l'orme. C'est-à-dire quand ils sont transplantés. Pour les arbres décidus, il faut couper une partie de la tête.

Le professeur Craig.—On a pris la coutume, aux Etats-Unis, de planter ce

qu'on appelle des arbres-poteaux. On choisit de jeunes érables ou des ormeaux dans les forêts, très-longes et très-minces. On en coupe toute la tête et ils ont l'air de manches à balai quand ils sont plantés. L'année d'après ils poussent une touffe de branches juste au bout. Ces branches poussent très-touffues, à mesure que les arbres croissent et que les branches grossissent, elles commencent vite à se fouler les uns les autres et, avant qu'il se soit écoulé quelques années, les branches du milieu pourrissent. Les arbres ainsi traités atteignent rarement un grand âge, surtout les ormes. J'ai toujours été très-opposé à cette rigoureuse taille des arbres mais, c'est une pratique fort suivie par des planteurs professionnels d'arbres aux États-Unis.

M. le Président.—D'autre part, si on coupe les racines il faut couper les têtes.

Le professeur Craig.—Il faut maintenir un équilibre entre le développement de la racine et le développement de la tête.

Sir Henri de Lotbinière.—Il vaut mieux laisser la racine plus courte et ne laisser exposée aucune partie blessée. Il est étonnant de voir la quantité de radicelles qui se forment en été au bout d'une grosse racine qui a été considérablement écourtée pour faire une taille parfaite.

M. Brodie.—Sir Henri a-t-il entendu parler de la plantation de saules dans un terrain marécageux pour égoutter le sol, là où il n'y a pas de bon moyen de drainage ?

Sir Henri de Lotbinière.—Je ne puis répondre affirmativement. J'ai entendu parler de l'emploi de l'Eucalyptus pour écarter le danger de la fièvre dans les marais qui sont aux environs de Rome, attendu qu'il absorbe une énorme quantité d'humidité.

M. Brodie.—J'avais un puits qui fut complètement tari par un saule—qui avait été planté auprès. Il a pompé toute l'eau directement du puits.

Sir Henri de Lotbinière.—Cela est très-curieux.

M. Brodie.—Le puits était complètement à sec. J'abattis le saule et je nettoyai le puits et je trouvai les radicelles du saule absolument comme des crins de cheval autour de la pompe.

Quel est le temps le plus propice à la semence des arbres forestiers ?

Sir Henri de Lotbinière.—La graine mûrit entre le milieu et la fin de juin et il faut la semer immédiatement. J'ai semé des graines d'érable le 23 juin et elles prirent juste une quinzaine à germer, vers le 2 ou le 5 de juillet. A la fin de l'automne la plante avait de 12 à 15 pouces de haut, ce qui était un bon commencement pour l'été. La même chose pour l'orme. Naturellement les graines du chêne, du noyer, de l'érable à sucre mûrissent en automne et il vaut mieux les semer immédiatement.

M. Fisher.—Quand mûrit la graine de l'érable dur ?

Sir Henri de Lotbinière.—Eu octobre le sol en est couvert. En une heure j'ai cueilli de 300 à 400 jeunes plantes d'érable et de frêne dans notre jardin à des endroits où nous avons remué le sol et dans le voisinage duquel s'adonnaient à pousser des érables et des frênes.

Le révérend  
que voici :

C'est avec  
explications to  
fond la théorie  
ment connue n  
fabrique depuis  
la Normandie s  
si les condition  
meilleures. Ch  
acquises. Souv  
meilleurs résult  
connu que nous  
d'arôme, etc.

Mon expér  
répète que c'est  
sujet. Car je de  
grande œuvre,  
l'amélioration d  
cole, au moy n

Il se peut qu  
fin. Qui ne cor  
fortes? Le cid  
whiskeys qui on  
que le jour où n  
orgueil justifiabl

Une foule d  
monde de leurs  
contiennent de p  
moi aux meilleur  
que nous faisons

L'art de fab  
fer le bon fruit ;  
les différents tira

Le choix de  
fruits dépend la  
voir que les pom  
légèrement amèr

Le révérend frère Hilaire, de l'Ordre des Trappistes, donne lecture du travail que voici :

### FABRICATION DU CIDRE.

C'est avec beaucoup de plaisir que j'ai accepté l'invitation de donner quelques explications touchant la fermentation du cidre. Non que je prétends connaître à fond la théorie de la fermentation, la chose n'étant pas aujourd'hui encore parfaitement connue nulle part. C'est pour cela qu'aujourd'hui, dans les pays où le cidre se fabrique depuis des années et même depuis des générations, comme en France, dans la Normandie si fameuse pour ses cidres, chaque jour on discute encore pour savoir si les conditions dans lesquelles s'y fait la fermentation du cidre sont bien les meilleures. Chaque année on fait divers essais et de nouvelles expériences sont acquises. Souvent le temps ainsi employé est perdu ; quelquefois on obtient de meilleurs résultats. Mais petit à petit les méthodes changent parcequ'il est bien connu que nous n'obtenons pas de la pomme tout ce qu'elle peut donner de force d'arôme, etc.

Mon expérience personnelle ne remonte qu'à quelques années. Cependant je répète que c'est avec le plus grand plaisir que je viens, ce soir, vous parler sur ce sujet. Car je désire également prendre une part, si petite soit-elle, à cette belle et grande œuvre, que vous poursuivez avec tant de persévérance en travaillant à l'amélioration du sort des classes laborieuses et particulièrement de notre classe agricole, au moyen du travail, du travail intelligent, de l'économie et de la sobriété.

Il se peut que la fabrication du cidre constitue un puissant moyen d'atteindre cette fin. Qui ne connaît le mal énorme produit sur la société par l'abus des liqueurs fortes ? Le cidre ne pourrait-il pas remplacer avantageusement ces alcools, ces whiskeys qui ont pour toute qualité d'être enivrants ? Messieurs, je suis convaincu que le jour où nous verrons le cidre introduit partout, nous pourrons dire, avec un orgueil justifiable, que nous avons rendu un réel service à la société.

Une foule d'écrivains ont discuté la méthode de faire le cidre, et ont rempli le monde de leurs volumes, dont quelques-uns sont pleins d'erreurs pendant que d'autres contiennent de précieux renseignements. Ce que je vais dire a été emprunté par moi aux meilleurs de ces derniers auteurs. Ce sera en même temps un exposé de ce que nous faisons ici et de ce qui se fait dans les grandes fermes normandes.

L'art de fabriquer du bon cidre est très simple. Il se réduit à trois conditions : 1<sup>re</sup> le bon fruit ; 2<sup>e</sup> la grande propreté dans tout le travail de fabrication ; 3<sup>e</sup> à faire les différents tirages au moment convenable.

### CHOIX DES FRUITS.

Le choix des fruits est de première importance parce que de la qualité des fruits dépend la vertu et le pouvoir de conservation du cidre. L'expérience fait voir que les pommes qui donnent les meilleurs cidres sont les variétés aromatiques, légèrement amères, très peu sâres et qui à une certaine proportion de tanin ou de

principe astringent, mucilagineux ou onctueux joignent une très forte proportion de sucre. Ainsi les quatre éléments qui, par leur juste proportion, établissent la valeur des fruits de la presse à cidre sont : le sucre, le tanin, le mucilage et l'acide malique.

Le sucre constitue l'élément le plus essentiel. C'est celui qui, par la fermentation, se transforme, pour à peu près la moitié de son poids, en acide carbonique qui se dégage et forme l'alcool se fixant au liquide pour lui communiquer la force en même temps que la chaleur et en assurer la conservation. Le sucre et l'alcool sont donc le principe de vie et de conservation du cidre, l'alcool parcequ'il tue les microbes, organismes de la fermentation ; le sucre parcequ'il produit sans cesse l'alcool et nourrit pour ainsi dire le cidre. Le sucre est, de fait, le seul aliment de toutes les liqueurs fermentées. Nous devrions donc, de ce chef, donner la préférence aux fruits qui ont la plus grande densité.

Après le sucre, l'élément le plus essentiel est le tanin. Vous savez que l'acide tanique est une substance de nature végétale, âcre au goût, astringente et très amère mais d'une amertume qui, dans une forte mesure au moins, se perd pendant la fermentation. Un quatre ou cinq millièmes dissous dans le cidre, suffit à en fixer la saveur, à tempérer l'action de l'alcool sur le cerveau et à lui communiquer ses propriétés toniques. De plus il favorise la clarification du cidre et aide avec l'alcool, à sa conservation.

En troisième lieu vient le mucilage qui est une substance douce et onctueuse trouvée dans presque tous les végétaux et qu'il est très avantageux d'avoir dans les pommes à cidre pour la raison qu'il donne à la liqueur la douceur et le corps. Il aide aussi, avec l'alcool et le tanin, à conserver le cidre, en empêchant, dans une certaine mesure, l'alcool de tourner en acide acétique ou vinaigre.

Le tanin et le mucilage rendent le cidre plus piquant et augmentent sensiblement ses qualités hygiéniques. Il en est tout autrement de l'acidité, qui ne devrait exister qu'en aussi petite quantité que possible. Il faut un peu d'acidité dans le jus de la pomme parce que sans elle la fermentation ne se ferait point ou serait très-peu accusée ; mais il en faut très peu, 1 p. c. ou 2 p. c., sous peine de rendre le cidre désagréable au goût, ou, ce qui est pis, préjudiciable à la santé.

Et, finalement, toutes choses étant égales, les petites pommes sont préférables aux grosses. Elle contiennent davantage des principes utiles à la fermentation et justifient pleinement le dicton populaire : " petites pommes gros cidre. "

En résumé, messieurs, l'expérience me justifie de poser en principe que les fruits considérés comme devant donner la meilleure liqueur au point de vue de la qualité hygiénique, du goût et de la conservation sont :

1. Les fruits odorants et complètement murs ;
2. Une densité de 1075 qui est indispensable pour donner au cidre la quantité d'alcool nécessaire à sa conservation. Cette densité est constatée au moyen d'un petit instrument appelé densimètre. Il a la forme d'un thermomètre, mais la graduation est différente. On le plonge dans le jus de pomme et on l'enfonce plus ou

moins suivant le degré indiqu

3. On ne...  
nant du tanin

4. La pro...  
velouté et le c

5. Une a...  
fermentation

Il y a une...  
mauvaises por

Pommes excel...  
" acid

Je dois vo...  
années, quelq...  
avons cultivée...  
des variétés do...  
rable en ce pay...  
dont la densité

La deuxiè...  
à apporter dan...  
se fait générale...  
cueillies. Imp...  
ment agir avec...  
Quelques jours...  
l'eau chaude, p...  
pulpe des pom

Les pomm...  
ment leur jus...  
presser qu'avec...  
plus grande qu...  
l'écrasement et...  
où se fait ce qu...  
ration :

1.—Elle a

moins suivant la quantité de sucre que le jus tient en dissolution. On n'a qu'à lire le degré indiqué.

3. On ne saurait apporter trop de diligence à la recherche des pommes contenant du tanin dans la proportion d'au moins 4 ou 5 pour cent de leur poids.

4. La présence de 12 à 15 pour cent de mucilage donne au cidre, plus tard, le velouté et le corps.

5. Une acidité de 1 ou au plus de 2 p. c. suffit pour assurer au cidre une bonne fermentation sans qu'il soit exposé à tourner, plus tard, en vinaigre.

Il y a une énorme différence dans la valeur des jus provenant des bonnes ou des mauvaises pommes, comme on peut le voir par le tableau que voici :

	Densité.	Tanin.	Mucilage	Acidité.	Eau.	Sucre environ.	Alcool à obtenir.
Pommes excellentes....	1086	5	12	1	800	179 grs.	9.0
“ acides.....	1032	1	2	15	900	80 “	3.04

Je dois vous dire, messieurs, que nous avons importé d'Europe, il y a quelques années, quelques échantillons des meilleures variétés de pommes à cidre, que nous avons cultivées et d'où nous tirons aujourd'hui de la greffe. Nous pouvons fournir des variétés dont le jus accuse un poids allant jusqu'à 1086, ce qui est fort considérable en ce pays-ci. Nous avons aussi parmi les sauvageons du pays, des variétés dont la densité atteint 1070, 1075, 1076, ce qui est suffisant pour faire d'excellent cidre.

#### PROPRETÉ.

La deuxième chose essentielle pour avoir du bon cidre, c'est la grande propreté à apporter dans tous les procédés de la fabrication. Ne ramassez pas, comme cela se fait généralement, des petites roches, de la terre et des branches avec les pommes cueillies. Impossible, sans propreté, de faire de la bonne liqueur. Il faut également agir avec la plus grande propreté possible pour l'écrasement et le pressage. Quelques jours avant de se mettre à l'ouvrage il est bon de laver d'abord avec de l'eau chaude, puis à l'eau froide tout ce qui vient en contact avec le jus ou avec la pulpe des pommes.

Les pommes sont écrasées assez menues pour qu'elles puissent donner facilement leur jus, sans cependant les mettre en marmelade, car alors on ne peut les presser qu'avec beaucoup de difficulté. Puis on les presse de façon à extraire la plus grande quantité de jus possible. Mais il faut mettre une couple de jours entre l'écrasement et le pressage. Les pommes sont alors gardées dans une cuve ouverte où se fait ce qui s'appelle la macération. Voici les principaux avantages de la macération :

1.—Elle a pour effet constant de faciliter l'exit du jus en produisant le gonfle-

ment et la rupture des membranes du fruit, ce qui en augmente appréciablement le produit.

2.—Elle augmente la force de fermentation du moût. Il est reconnu que la chance de succès est d'autant plus grande que la fermentation se fait plus vite et que la chose s'opère plus rapidement.

3.—Elle développe dans la pulpe une matière d'un brun rougeâtre qui se dissout dans le jus et lui donne sa couleur.

4.—Elle permet au jus de s'imprégner du parfum de la pomme. Et vous savez, messieurs, quelle influence exercent la couleur et l'odeur.

Aux Etats-Unis et dans quelques fermes de Normandie, les fabricants furent tellement frappés de ces avantages, qu'ils confectionnèrent des espèces de cuves (de 1 mètre 60 et 2 mètres de long, par 1 mètre de large, mais dont la hauteur ne dépassait pas 60 centimètres, soit à peine 2 pieds), pour recevoir la pulpe des pommes au cours de la macération. Toutes les deux heures, on agite au moyen de râdeaux de bois, car le fer serait décomposé par les acides.

Pour ce qui est des pépins, on les écrase ou non, suivant la qualité des pommes. Si les pommes sont odorantes, on ne doit pas écraser les pépins, vu que l'huile essentielle qu'ils contiennent déguiserait le parfum. Mais si les pommes sont très communes et n'ont aucun parfum, il faut écraser les pépins, parce que ces pommes donnent généralement un cidre d'un goût particulier, appelé goût de terre, dû au sol où les pommes ont poussé. C'est ce goût, plutôt désagréable en soi, que l'huile des pépins fera disparaître.

En sortant de la presse, le jus est mis dans des tonneaux très propres dans lesquels la fermentation ne tardera pas à se mettre si la température est convenable. Le résidu des pommes ou mousseron peut être donné aux bestiaux qui en sont très friands, mais il faut le leur mesurer, car c'est très chargeant et ils le mangent avec avidité.

Dans les années où les pommes sont rares et chères, on peut faire du petit cidre. Après le premier pressage on replace le mousseron dans les cuves ouvertes, on y ajoute autant d'eau qu'on a extrait de jus, on laisse la macération se faire pendant un jour ou deux, puis on presse de nouveau. On met le jus dans des tonneaux séparés, on y ajoute du sucre suivant la force requise et on le traite exactement comme le premier. Ce second cidre est parfois aussi bon que le premier.

#### THÉORIE DE LA FERMENTATION.

La fermentation alcoolique, qui convertit en cidre le jus sucré de la pomme, est produite par la nutrition et la reproduction des êtres microscopiques appelés microbes ou *saccharomyces*, qui vient de deux mots grecs signifiant "sucre" et "haïr." C'est-à-dire qu'ils haïssent le sucre comme le chien haït le lièvre et le chat la souris, se jetant dessus pour les mettre en pièces et les dévorer. Ce sont des êtres vivants, parfaitement organisés et qui se nourrissent sur les éléments de la pomme. Ils sont répandus par millions dans l'atmosphère. En automne surtout, ils viennent se

déposer sur  
nombre est  
espèces. De  
du fruit. El  
millions. Il  
moindre mal  
microbes dan  
raisin.

Vous sav  
Mais, placés  
La divine Pr  
façon à en tin  
chimique du s  
L'air que no  
microbes déco  
dans la propo  
microbes déco  
quantité. Un  
forme de petit  
de tout liquide  
aussi un liqui

Voilà un b  
vins, bière, wh  
sition du sucre  
vous supprime  
intelligence, n'a  
comprendre la f

La théorie  
est pas ainsi d  
contact avec tou  
Il crée plusieurs  
et l'acide acétiq  
mêlent au liqui  
au fond des ton  
moitié de son po

De toutes le  
à la fois la plus d  
vins, mais dans  
spécial. Il est néc  
clarifié avant la d

Je vous ai, r  
recommanderais l

déposer sur les pommes, les raisins et tous les fruits contenant du sucre. Leur nombre est simplement incalculable. J'ai lu quelque part qu'il y en avait 16,000 espèces. De sorte que la cause de la fermentation réside tout-à-fait en dehors du jus du fruit. Elle est produite par ces microbes, qui sont recueillis avec les pommes par millions. Ils sont si petits que l'écrasement des pommes ne leur cause pas le moindre mal. Au cours du pressage, le jus qui s'écoule emporte des millions de ces microbes dans le liquide. Voilà comment on les trouve dans le jus de pomme et de raisin.

Vous savez, messieurs, que tout animal vivant respire. Il n'y a pas d'exception. Mais, placés au milieu d'un liquide, comment ces microbes peuvent-ils respirer ? La divine Providence leur a donné la faculté merveilleuse de décomposer le sucre de façon à en tirer l'air nécessaire à la respiration. Vous connaissez la composition chimique du sucre : carbone, hydrogène, oxygène par parties égales  $C^{12} H^{12} O^{12}$ . L'air que nous respirons n'est qu'un mélange d'hydrogène et d'oxygène. Ces microbes décomposent le sucre et absorbent une partie de l'hydrogène et de l'oxygène, dans la proportion de la composition de l'air ordinaire. Ainsi petit à petit les microbes décomposent presque tout le sucre, mais n'en absorbent qu'une très petite quantité. Un gaz se forme, l'acide carbonique,  $C, O^2$ , qui s'échappe du liquide sous forme de petites bulles d'air et produit le phénomène remarqué dans la fermentation de tout liquide, ressemblant au bouillonnement de l'eau dans un pot. Il se forme aussi un liquide : l'alcool  $C^4 H^6 O^2$ , qui se mêle au produit obtenu.

Voilà un bref résumé du procédé de fermentation. Toutes les liqueurs, cidres, vins, bière, whiskey, gin, alcool de toutes sortes, prennent leur force de la décomposition du sucre effectuée par les microbes alcooliques. Supprimez ces microbes et vous supprimez du coup toute liqueur enivrante. Car l'homme, avec toute son intelligence, n'a pas encore réussi—je ne dirai pas à décomposer,—mais même à comprendre la façon dont les microbes décomposent le sucre.

La théorie de la fermentation paraît, à première vue, assez facile, mais il n'en est pas ainsi dans la pratique. Le sucre décomposé par les ferments vient en contact avec toutes les substances tenues en dissolution dans le jus de la pomme. Il crée plusieurs corps sans compter ceux indiqués, tels que la glycérine, le succinate et l'acide acétique, etc., etc. Parmi ces corps, quelques-uns sont solubles et se mêlent au liquide, perdant leur influence ; d'autres sont insolubles et tombent au fond des tonneaux, éliminés par le premier tirage. Le sucre donne environ la moitié de son poids en alcool.

De toutes les opérations nécessaires à la confection du cidre, la fermentation est à la fois la plus difficile et la plus importante. Il en est de même pour les bières et les vins, mais dans la fabrication du cidre il surgit une difficulté d'un caractère tout spécial. Il est nécessaire que la tumultueuse fermentation cesse et que le cidre soit clarifié avant la décomposition du sucre ; j'en dirai brièvement la raison.

Je vous ai, messieurs, exposé la théorie de la fermentation. En pratique, je recommanderais la méthode suivante. En sortant de la presse, le jus, amené à une

température de 15 à 20 degrés centigrade, devrait être mis dans des tonneaux absolument propres et aussi grands que possible. N'emplissez pas ces tonneaux complètement, mais laissez un espace de trois à quatre pouces. Le contact de l'air est nécessaire au commencement de la fermentation. Laissez la bonde ouverte de façon à laisser échapper l'acide carbonique. On peut, quand la fermentation est établie, couvrir les ouvertures des tonneaux avec une toile mouillée. Finalement ces tonneaux devraient être solidement fixés sur des supports dans une cave bien aérée.

Il n'y a rien d'aussi variable que l'espace de temps qui s'écoule avant que la fermentation commence, ni rien de plus variable que le temps qu'il faut pour que la fermentation s'opère. Il est cependant reconnu que la chance de réussite est d'autant plus grande que la fermentation commence plus tôt et dure plus longtemps.

Si donc la fermentation retarde il faut prendre les moyens de la faire commencer. Quelquefois tout ce qu'il faut pour cela, c'est d'agiter le liquide avec un bâton fendu en quatre et jeté dans le liquide par la bonde. Agité pendant quelque temps le liquide absorbe une certaine quantité d'air. Si ce moyen ne réussit pas, nous tirons dans un bassin une certaine quantité de jus, que nous agitions de façon à ce qu'il absorbe encore plus d'air. Si la température n'est pas suffisamment élevée, nous chauffons une partie du liquide que nous jetons alors dans le tonneau et nous mêlons bien le tout. La température la plus convenable est celle entre 15 et 20 degrés centigrade. Si nous avons de la lie de cidre ayant bien réussie l'année d'avant, nous en pouvons faire un levain de la façon suivante : tirer la partie supérieure de la lie, l'aérer autant que possible en la battant dans de l'air très-pur, ajouter un peu de sucre préalablement, disons dans une petite quantité de liquide, mêler bien le tout, élever sa température à 20 degrés centigrade, et la fermentation commencera bientôt. Quand cette fermentation devient tumultueuse, ou très-active, nous pouvons employer ce levain pour jeter de bons ferments dans notre nouveau jus.

Quand nous avons deux ou plusieurs tonneaux et que la fermentation va bien dans l'un mais ne commence pas dans les autres, nous pouvons employer le premier comme levain pour le mettre dans les autres dans la proportion d'environ cinq pour cent.

Si ces conditions sont remplies, la fermentation se sera établie dans les 48 heures comptant de la mise en tonneaux. Deux ou trois jours après, elle devient très-violente, très active, ce qu'on appelle une fermentation tumultueuse. On n'a alors qu'à le laisser tranquille. Il est bon, une fois par jour, d'en tirer cinq seaux pour les aérer ; puis on les rejette dans le tonneau au moyen d'un entonnoir.

#### LE TIRAGE.

Enfin la troisième et dernière condition c'est de faire le tirage au temps propice. Aussitôt que la fermentation active commence à diminuer, la fuite de gaz carbonique est moins considérable et permet à la plus lourde matière contenue dans le cidre d'aller au fond pour former la lie. Le cidre se clarifie considérablement, mais la fermentation n'est pas finie. Le cidre contient encore du sucre en dissolution et il

s'échappe en  
certaine quan  
se trouve, po  
bouquet. Il

Le prem  
très délicat et  
la surface, sa  
plus léger mo  
ces tirages, on  
suffit de souffi  
propres et lég  
entrer. Aprè  
plètement, et  
mettre au gaz  
soin de laisser  
quatre pouces  
ment, mais rem  
ainsi le contact  
en vinaigre.

Un ou deu  
trois à quatre se  
s'échapper, emp

Le cidre s'  
Quelques gram  
un temps sec et  
convenable ; jan  
mières fleurs. S  
s'échappera assez

En rempliss  
soif, est agréable  
geusement les al

Le Révéren  
travail suivant :—

J'implore vot  
rence que j'entrep  
invité à parler.

Ayant été élé  
l'expérience et l'en  
tout le monde.

Nul n'ignore

s'échappe encore un peu de gaz. Le gaz est suffisant pour garder à la surface une certaine quantité de matière légère qui se forme et qu'on appelle le bonnet. Le cidre se trouve, pour ainsi dire, entre deux lies, et c'est alors qu'il se clarifie et prend son bouquet. Il n'y a guère de succès complet sans la formation du bonnet.

Le premier tirage doit être fait avant la rupture du bonnet. Ce travail est très délicat et devrait être exécuté avec le plus grand soin, sans rompre le bonnet à la surface, sans troubler la lie du fond. La partie médiane doit être soutirée, et le plus léger mouvement ou choc peut troubler le bonnet et faire monter la lie. Pour ces tirages, on emploie des tubes en caoutchouc qui font œuvre de syphons. Il suffit de souffler le syphon et de recueillir le jus dans des tonneaux parfaitement propres et légèrement sulfurés. On bouche le syphon avant que le bonnet puisse entrer. Après ce premier tirage, nous n'emplissons pas encore les tonneaux complètement, et nous ne fermons les boudes qu'en partie, de façon seulement à permettre au gaz de s'échapper sans causer la rupture des tonneaux. Si nous avons soin de laisser un espace vide, en emplissant les tonneaux jusques à environ trois ou quatre pouces de la surface, le gaze étant plus lourd que l'air, ne sortira pas entièrement, mais remplira l'espace, empêchera l'air de pénétrer à l'intérieur, préviendra ainsi le contact de l'air avec la surface du liquide et le cidre de s'acidifier et tourner en vinaigre.

Un ou deux tirages faits avec les mêmes précautions dans des intervalles de trois à quatre semaines et votre cidre est bon à servir. Lorsque le gaz a cessé de s'échapper, emplissez les tonneaux complètement et fermez-les hermétiquement.

Le cidre s'améliore beaucoup en bouteilles, mais il faut de fortes bouteilles. Quelques grammes de sucre mis dans chaque bouteille le feront pétiller. Choisissez un temps sec et clair pour l'embouteiller. L'automne ou l'hiver est le temps le plus convenable ; jamais le printemps, quand sortent les premières feuilles ou les premières fleurs. Si l'on redoute le bris des bouteilles, on peut les laisser debout et il s'échappera assez de gaz par les bouchons pour empêcher la casse.

En remplissant ces diverses conditions, on obtient une liqueur qui étanche la soif, est agréable à boire et peut, par ses qualités hygiéniques, remplacer avantageusement les alcools du commerce.

Le Révérend Frère Norbert, de l'Instruction Chrétienne, donne lecture du travail suivant :—

#### POMMES A CIDRE.

J'implore votre indulgence, Monsieur le Président et Messieurs, pour la conférence que j'entreprends de faire touchant cette question sur laquelle vous m'avez invité à parler.

Ayant été élève du distingué pomologiste, le Frère Abel, j'aimerais à avoir l'expérience et l'enthousiasme qu'il mettait à l'étude de ce sujet qui devrait intéresser tout le monde.

Nul n'ignore l'importance de son rôle en agriculture, dans toute la France,

particulièrement en Bretagne et en Normandie où il tient une place importante dans tous les concours et dans tous les congrès agricoles.

Au cours de la trop brève visite qu'il fit au Canada, il y a trois ans, le Frère Abel, a donné plusieurs conférences sur l'agriculture, prêchant l'utilité et la nécessité de l'enseignement agricole.

L'estimé Frère Théon, directeur de l'école de Saint-Cuthbert, se mit immédiatement à l'œuvre, à la demande du surintendant de l'instruction publique, et il composa un traité sur l'agriculture, pour remplacer celui du Frère Abel, en ayant égard, dans ses retouches, aux exigences de notre pays et de notre climat.

On m'a instamment prié de prendre part, en 1893, à un concours de pomologie tenu à Ploermel où se trouve notre maison-mère. Je me hâtai d'accéder à cette demande. Du commencement de mai au 30 septembre, je parcourus presque toute l'île de Montréal et j'ai vu, à deux ou trois intervalles, les propriétaires des principaux vergers. J'ai analysé plus de 80 variétés de pommes au moyen du densimètre. L'aide généreuse et éclairée de feu M. Bray, gérant du Grand-Séminaire, m'a été très utile, parceque lui seul, au cours de sa gérance, a fait planter plus de 10,000 pommiers, mêlant et multipliant à volonté les meilleures variétés. J'ai donc eu, sous sa direction sympathique et éclairée, un ample sujet d'étude.

Le 30 septembre 1893, j'expédiai une boîte de 44 variétés de pommes au concours de Ploermel, France, comprenant 30 variétés de pommes à cidre et 24 autres variétés.

Dans le lot des pommes à cidre, la Commission a distingué *a priori*, à cause de l'ensemble de leurs qualités, 14 variétés comme particulièrement intéressantes, parmi lesquelles la Roussette dorée est tout spécialement classée au rang des qualités supérieures. Le poids de cette pomme est de 73 gr. 3; la densité du jus, 1084; alcool, 1085; la proportion de sucre, par litre de jus, 2058; l'acidité exprimée en acide sulfurique, par litre de jus, 2.88; le tanin, par litre de jus, 0.80. Les autres variétés expédiées ont été classées parmi les bonnes et les très bonnes. Je conclus de là que nous pouvons faire du cidre de bonne et de très bonne qualité si nous savons faire un choix judicieux parmi les pommes, douces, aigres, sucrées, parfumées, juteuses, en prenant les plus riches en densité, en tanin, les moins acides, les plus fertiles et les plus vigoureuses—en un mot, les variétés qu'il est bon de noter comme dignes d'être propagées, mettant soigneusement de côté celles qui sont acides ou amères.

Les pommes cueillies sur les sauvageons n'ont pas de noms, parce qu'elles ne sont pas tenues en assez haute estime pour être employées dans le commerce. Pour propager les meilleures espèces, il faut leur donner des noms. Les analyses faites, voici quelques noms appliqués par moi à des variétés provenant de sauvageons : Grise Lelandais, petite grise, gros doux, la bonne, la mouchetée, la grosse douce, la petite douce, la douce, etc., les pommes sauvages et les pommettes dorées exceptées. La meilleure qualité s'obtient par le mélange de pommes douces et de pommes amères, doubles qualités se complètent et les défauts se neutralisent réciproquement.

Les pommes sûres employées seules ou en notable quantité, donnent du cidre de mauvaise qualité.

Commen  
extraire le jus  
riche en sucre

Il serait  
de greffer des  
attendu que c  
de fournir de  
faudrait les d  
mère conditio  
Elles devraien  
devrait les m  
pomme a trem  
goute le cidre

On les bro  
et après que le  
jour ou deux a

Les tonnea  
mauvaise odeur

Afin que la  
devrait être ten  
nous permet d  
quand elle se fa

On tire le  
dans des tonnea  
une couple de p

Le fruit gâ  
avec les autres,

Après avoir  
les trois derniers  
que le moût don  
de degrés donne

Un moût pr  
province a marqu  
1894. Le 12 déc  
premier tirage.

1024 le 29 janvier

Ce moût don  
68 d'alcool. Il con  
de l'embouteillag  
sissant à la surfac  
des plantes micros

Comment juger des fruits du pommier ? Il faut gratter cinq ou six des pommes, extraire le jus de la pulpe et mesurer la densité. Plus le moût est épais plus il est riche en sucre et plus il y a d'alcool dans le cidre après la fermentation.

Il serait fort intéressant, en suivant l'exemple des révérends Pères Trappistes, de greffer des variétés très riches en tanin (pommes douces ou douces-amères), attendu que c'est là l'élément qui fait le plus défaut. Le Frère Abel serait heureux de fournir de la greffe et des scions à ceux qui en feraient la demande, mais il faudrait les donner à ceux qui les utilisent de suite et qui s'en occupent. La première condition pour obtenir du bon cidre, c'est d'avoir des pommes de bonne qualité. Elles devraient être cueillies au beau temps, un peu avant complète maturité. On devrait les mettre en tas à l'abri de la pluie. L'expérience a fait voir que si une pomme a trempé dans l'eau durant cinq ou six jours, la pomme goute l'eau et l'eau goute le cidre. Les pommes cueillies, ne doivent donc pas être exposées à la pluie.

On les broie et on les écrase seulement quand elles sont complètement mûres et après que le fruit gâté a été enlevé. Il est bon de laisser la pulpe macérer un jour ou deux avant de la mettre dans la presse.

Les tonneaux à cidre devraient être extrêmement propres et sans aucune mauvaise odeur.

Afin que la fermentation se fasse avec avantage la température de la cave devrait être tenue à environ 15 degrés centigrade ou 60 Fahrenheit. Le densimètre nous permet de suivre la fermentation. Un tirage immédiat devient nécessaire quand elle se fait trop rapidement.

On tire le cidre après la première fermentation. Il faut qu'il soit transvidé dans des tonneaux très propres. Les tonneaux devraient être tenus pleins moins une couple de pouces pour empêcher qu'il tourne au sûr.

Le fruit gâté et ceux qui tombent prématurément ne devraient pas être mêlés avec les autres, mais on en fait un cidre qui se boit d'abord.

Après avoir mesuré la densité du moût, si on divise par 8 le nombre formé par les trois derniers chiffres de l'indicateur, on obtient le degré approximatif de l'alcool que le moût donnera après complète fermentation. Le produit de 11 par le nombre de degrés donne en grammes la quantité approximative de sucre par litre de moût.

Un moût provenant de pommes non choisies, comme, par exemple, celles de la province a marqué 1050 sur le densimètre comme il sortait de la presse, le 5 décembre 1894. Le 12 décembre, il indiquait 1045 ; le 17, 1040. Le 18 décembre a été fait le premier tirage. Le premier janvier 1895, le moût indiquait au densimètre 1032, et 1024 le 29 janvier, au second tirage, avant d'être embouteillé.

Ce moût donnant 1050 donnera, après complète fermentation, 50.8, ou environ 68 d'alcool. Il contient 17 x 6 ou 102 grammes de sucre par litre de jus. Au moment de l'embouteillage le cidre contenait 3° d'alcool. L'écume qui se forme en s'épaississant à la surface du cidre est une agglomération de ferments. Les ferments sont des plantes microscopiques qui, avec l'assistance de l'air, de l'eau et de la chaleur, se

développent avec une prodigieuse rapidité. Avec un microscope on peut voir la vie de ces ferments.

Tenez une allumette allumée au-dessus du cidre en fermentation et l'acide carbonique qui s'échappe l'éteindra. Tenez-en une autre sur les cuves de la presse, sur le cidre doux, et elle continuera à brûler.

Avant de terminer, laissez-moi dire un mot sur l'utilité, la nécessité et la meilleure méthode d'enseigner l'agriculture.

En Bretagne, dans le but d'initier efficacement les élèves à la pratique de l'agriculture, l'instituteur demande à un cultivateur intelligent de sa paroisse la permission, pour ses élèves, d'aller de temps à autre, le voir faire ses travaux de culture, en compagnie de leur maître, qui leur expliquera le pourquoi et le comment de toutes les choses qu'ils verront. La science de l'agriculture est une de celles qui deviennent une passion absorbante pour quiconque s'en rend maître, et maintenant que notre évêque et nos hommes publics, ainsi que nos instituteurs tant religieux que laïques, sont profondément intéressés à cette question, nous pouvons prévoir une ère de grands progrès. Laissez-moi emprunter une citation à un rapport fait par le révérend curé Montminy, au premier congrès des cultivateurs de cette province, en 1893 :

“ Une réforme dans les écoles primaires (en faveur de l'agriculture) est d'autant plus nécessaire que, généralement, à cette époque-ci, l'enfant subit une influence qui l'éloigne des occupations agricoles. Le père qui voit un de ses enfants montrer quelque talent à l'école, se met tout de suite à songer pour lui à une autre profession, comme si la sienne propre ne devait être suivie que par ceux qui n'ont pas les moyens de faire autrement. Il faut donc que nous inculquions de bonne heure à la jeune intelligence de l'enfant l'estime et le goût de l'agriculture.

“ Il n'y a pas de doute que si, à l'école primaire, nous enseignons les éléments de l'agriculture et si nous faisons aimer et comprendre à l'enfant l'ouvrage de son père aux champs, il y prendra tout de suite intérêt, et il apprendra, en même temps que la théorie à l'école, la pratique à la maison.”

Le Révérend Père Burnichon, S. J., a publié récemment un remarquable traité intitulé “ Le retour aux champs.”

Monseigneur Décelles, évêque de Saint-Hyacinthe, a également écrit :—Tout cultivateur qui comprend la dignité et les avantages de sa condition est fier et heureux de son état dans la vie et il élève ses enfants pour en faire des cultivateurs, comme lui, leur transmettant l'héritage reçu de ses pères. Son air natal, les champs, son travail, l'amour de Dieu et la paix du cœur—quel précieux patrimoine!

L'hon. M. Beaubien, dans son discours de juillet dernier aux missionnaires agricoles, a dit justement et avec raison : “ Nous avons le cœur du pays, nous avons le clergé, qui est saisi de l'importance de cette œuvre, et l'agriculture ne peut plus longtemps rester en arrière.”

N'oublions pas les paroles de Léon XIII : “ L'école est le champ de bataille où doit se décider la lutte suprême.”

M. Cha  
de l'ordre d  
son extrême  
et aux Frèr  
nous donner  
à la fabricat  
importance  
des économi  
19me siècle  
duire dans n  
frein à l'usa

M. New  
septembre se  
pommes soie  
meilleur tem  
est la premiè  
est plus froi  
encore exact

M. le Pr

M. New

et à ne pas le

Le Prof

M. New

parfaitement

brouillé, il fe

presse et en l

en général, a

besoin de filt

Le cidre, s'il

très doux et

transvidé en

que, quand v

le baril.

M. Brodi

M. New

M. Chapa

M. New

moitié sauvag

douce. Pour

M. le Pré

cidre?

M. Newm

M. Chapais.—Notre société se trouve très endettée envers le Révd. Père, prieur de l'ordre des Trappistes, pour avoir permis au Révd. Père, M. Hilaire de nous donner son extrêmement intéressante et scientifique conférence sur la fabrication du cidre, et aux Frères de l'instruction chrétienne pour avoir permis au Frère Norbert de nous donner sa précieuse expérience dans l'analyse des pommes canadiennes propres à la fabrication du cidre. La question de la fabrication du cidre est de la plus haute importance pour la Province. Nous avons entendu, dans ce pays-ci et dans d'autres, des économistes et des hommes publics sonner l'alarme et crier que la société du 19<sup>me</sup> siècle se livrait à l'ivrognerie. Il n'y a aucun doute que si nous pouvions produire dans notre province des vins et du cidre à bon marché, on mettrait un bon frein à l'usage des boissons enivrantes, comme le whiskey ou le gin.

M. Newman.—D'après mon expérience, les pommes qui mûrissent avant le 15 septembre sont sans valeur, soit pour le cidre soit pour le vinaigre. Il faut que les pommes soient saines et il vaut infiniment mieux qu'elles mûrissent à l'arbre. Le meilleur temps à peu près pour faire le cidre, si on n'en fait pas une grande quantité, est la première semaine d'octobre ou la dernière semaine de novembre. La saison est plus froide, et la fermentation est plus légère pour des raisons qui ne sont pas encore exactement connues.

M. le Président.—C'est un cidre doux que vous vendez.

M. Newman.—Oui, je me suis surtout attaché à l'avoir aussi doux que possible et à ne pas le laisser fermenter.

Le Prof. Craig.—Quel anti-ferment est le plus employé ?

M. Newman.—Rien de mieux que l'acide salicylique. Le cidre devrait être parfaitement clair avant la mise en baril au sortir de la presse. Si on le laisse brouillé, il fermentera en bari! plus qu'il ne faut. Il faut le filtrer. Avec une grande presse et en broyant les pommes qui viennent d'être rapées dans la presse, il devient, en général, assez clair, si le soin convenable est pris. En ce cas il n'est peut-être pas besoin de filtre. Si la cave est assez froide, on peut se passer complètement du filtre. Le cidre, s'il fermente très légèrement, restera clair, de sorte qu'il peut demeurer très doux et très clair jusqu'au premier mai, époque à laquelle il peut être soupiré et transvidé en un autre baril. On met une bonde couverte d'un linge, de façon à ce que, quand vient le temps chaud, le gaz puisse s'échapper sans que l'air entre dans le baril.

M. Brodie.—Combien de barils avez-vous faits l'an dernier ?

M. Newman.—Environ 25,000 gallons.

M. Chapais.—Quelle est la sorte de pommes que vous employez le plus ?

M. Newman.—Beaucoup la Fameuse. Je crois que je mets moitié fameuses et moitié sauvages. La fameuse manque d'astringence, mais elle est beaucoup plus douce. Pour la douceur et la richesse, rien n'égale la vieille pomme grise.

M. le Président.—La fameuse tachée peut-elle être employée à la confection du cidre ?

M. Newman.—Oui. En gardant les barils frais, il faudrait employer un peu

de soufre. Le meilleur baril est celui fraîchement vide de whiskey,—gin, brandy ou whiskey. Le rhum est un peu fort. Il y a certains whiskey qui donnent du bouquet au cidre. Si l'on fait usage d'un baril ayant déjà servi, il faut qu'il ait été bouché. Si on l'a laissé debout avec bonde ouverte, il est à peu près certain qu'il donnera un goût de bois. Si vous le soufrez et que vous le bouchiez hermétiquement, il sera en bon ordre. Il est toujours bon de mettre du soufre avant d'introduire du cidre dans un baril.

M. Chapais.—J'aimerais à savoir du docteur Grignon s'il considère que l'emploi de l'acide salicylique ou baracique est sain comme procédé de conservation pour le cidre.

Le docteur Grignon.—Je ne le pense pas, attendu que ces acides sont généralement d'un emploi externe en médecine. On emploie l'acide salicylique intérieurement pour le rhumatisme inflammatoire.

M. Chapais.—Considérez vous son emploi comme prudent au point de vue hygiénique ?

Le docteur Grignon.—Non.

La séance est alors ajournée à 11 heures du soir.

OKA, 21 août 1895.

La société se réunit à dix heures du matin,

M. le Président exprime la satisfaction générale causée par les dispositions prises au monastère. Ils ont appris beaucoup en venant ici. Beaucoup d'entre eux n'avaient auparavant aucune idée de l'œuvre faite par l'Ordre des Trappistes. Il est obligé de s'absenter et il le fait à son grand regret. Il se sent tenu d'exprimer son plaisir et ses remerciements sincères pour cette très-intéressante visite et la courtoisie avec laquelle ils ont été traités. Il appelle M. Chapais à la présidence.

#### OBSERVATIONS TOUCHANT LE RAISIN CULTIVÉ EN PLEINE TERRE.

Lorsqu'on m'a demandé un travail sur le raisin pour cette réunion je me suis senti quelque peu embarrassé pour accepter, attendu que dans un travail semblable présenté à la Société d'Horticulture de Montréal, et à l'A. H. F. il y a des années passées, le sujet a été traité chaque année et qu'il reste fort peu de neuf à dire. La chose est surtout vraie à cause du fait que l'ouvrage d'essai de nouvelles variétés, auquel je me livrais, a cessé en grande partie depuis que le gouvernement fédéral a établi sa ferme expérimentale à Ottawa et que la dépense et le travail nécessités par cette œuvre sont dévolus à qui de droit et peuvent être utilisés avec plus d'application qu'il ne m'était possible de le faire à moi, avec mes autres occupations.

A cette époque, environ 100 variétés, de 140 essayées, étaient dans ma serre chaude, alors qu'à présent il en existe moins de 50. Il est bien réjouissant de voir qu'il est accordé une si grande attention à ce département de la pomologie à la Ferme d'Ottawa, et j'espère que nous aurons le plaisir d'entendre, à cette réunion, un rapport des résultats.

Nous av  
rendent la cu  
compte du s  
retire dans la  
choisies et en  
tracas de cul  
presque grat  
le raisin pris  
fruitiers save  
portent aucu  
qu'on ne peu  
tique pour de  
même jardin  
l'occupation  
faire que très  
fleurs et à sav  
saines exhalai  
la vigne à att

On enten  
anciens disaien  
à toute chose  
est de ceux qu  
seule et ont ét

Une des p  
mettre sur un  
sud du nôtre, c  
feuillage excess  
turation conver  
le travail de la  
d'un procédé re  
peut être fait a  
beaucoup écho  
cas, ou trop vie  
ans, voilà ce qu  
enfoncee dans l  
si on le laisse m  
son utilité futur  
sa quatrième ou  
forme convenab  
variétés ont une  
production, il fa  
façon à ce que, p

Nous avons des obstacles climatériques à surmonter dans notre province, qui rendent la culture en plein air improfitable au point de vue commercial, si l'on tient compte du surcroît de travail nécessaire. Cependant, que de plaisir et de santé l'on retire dans la maison de celui qui est possesseur de quelques vignes judicieusement choisies et entretenues avec soin. On pourra se demander pourquoi se donner le tracassé de cultiver du raisin en plein air lorsqu'on peut maintenant s'en procurer presque gratuitement sur le marché ? mais, en accordant la chose, je demanderai si le raisin pris au marché possède toutes les qualités requises. Les horticulteurs fruitiers savent que le terme implique que ce sont les sortes de raisin qui ne rapportent aucun argent. On peut nommer une grande variété de qualités sans pareille qu'on ne peut se procurer par ce moyen. Allons-nous abandonner la culture domestique pour de simples considérations pécuniaires, alors que quelques variétés dans le même jardin peuvent nous donner tout ce dont nous avons besoin, sans parler de l'occupation agréable et salubre que cela fournit ? Quelques personnes peuvent ne faire que très peu de cas de la jouissance éprouvée à surveiller l'épanouissement des fleurs et à savourer le parfum dont la nature les a douées dans un sage but, ou les saines exhalaisons qui sortent du feuillage des différentes variétés, à surveiller et aider la vigne à atteindre le but désiré.

On entend souvent dire : " la culture de la vigne exige trop de travail." Les anciens disaient avec raison que " le travail était le prix que les dieux mettaient à toute chose digne d'être désirée," et la catégorie de ceux qui font cette objection est de ceux qui ont peut-être essayé de faire pousser une vigne en la laissant croître seule et ont été découragés par les résultats obtenus.

Une des premières considérations qu'il faut tenir en sa mémoire, pour nous mettre sur un pied d'égalité avec les pays vignobles hautement favorisés, situés au sud du nôtre, c'est que la vigueur de la vigne soit délivrée de la formation d'un feuillage excessif et que sa force soit employée au développement du fruit, à la maturation convenable du bois, au renforcement des bourgeons que l'on espère pour le travail de la saison suivante. Ceci s'appelle l'émondage d'été. Il ne s'agit pas d'un procédé requérant le déchiquetage ni une répression inconsidérée, mais ce qui peut être fait avec le pouce et l'index pour casser les bouts au bon temps. Puis, beaucoup échouent parce qu'ils établissent des vignes faibles, trop jeunes, en certains cas, ou trop vieilles ; une bonne vigne vigoureuse et bien enracinée, de deux à trois ans, voilà ce qu'il faut et non d'autre. Si elle est convenablement établie, et non enfoncée dans le sol, le fruit peut venir à la deuxième ou à la troisième année ; mais si on le laisse mûrir, il aura pour effet d'affaiblir la vigne et de détruire sa forme et son utilité future. Si on empêche la vigne de produire jusqu'à ce qu'elle ait atteint sa quatrième ou cinquième année, alors qu'elle est bien établie, comme on dit, en forme convenable, forte et vigoureuse, son utilité future est assurée. Quelques variétés ont une tendance naturelle à surproduire ; pour se garer contre cette surproduction, il faut faire quelque étude et avoir l'esprit d'observation pour agir de façon à ce que, par une réduction appropriée de la quantité, le fruit laissé sur la

vigne, non seulement atteinne un plus gros volume mais encore la précocité. C'est là une chose que les plus expérimentés sont aptes à négliger jusqu'à ce qu'ils en soient punis par le fait d'une vigne détériorée et affaiblie.

## VARIÉTÉS

Dans la découverte des variétés de vignes à cultiver en plein air, par des procédés artificiels ou naturels, il y en a eu un grand nombre d'ajoutées à la liste des dernières années, — bonnes, mauvaises ou indifférentes.

Il y a vingt ans, les vignes cultivées dans la province de Québec pouvaient se compter sur les doigts. Aujourd'hui, nous en avons 50 ou davantage qui peuvent être considérées comme des types de plus ou moins de valeur.

A ceux qui se sont fait de la propagation de la vigne une spécialité, nous devons une dette de gratitude. Quelques-uns sont maintenant fort avancés en âge ; d'autres ont passé de leurs travaux auxquels ils avaient été attachés jusqu'à la fin, après avoir atteint un grand âge. Peu de personnes peuvent se former l'idée de la durée et de l'étendue de leurs travaux. On en peut citer, entre beaucoup d'autres, un exemple ici dans les mots du vénérable professeur Munson, du Texas. Sur une liste de 36 variétés lui appartenant et qu'il jugeait dignes d'être nommées, il dit : " Ces variétés que j'ai propagées et inscrites, provenant de mes plants et des hybrides, sont la crème d'environ 40,000 qui ont été cultivées. Si nous en gardons seulement une douzaine en permanence, je dirai que mon travail n'a pas été vain."

Imaginez, un instant, combien d'années de travail, d'expériences, d'anxiétés et de soins sont comprises dans ce modeste récit.

C'est là un seul cas entre nombre d'autres. C'est, de plus, un fait connu que la plupart de ces hommes ont commencé cette œuvre à une époque où le raisin de pleine terre n'avait pas l'importance qu'il a actuellement, et ce travail particulier, pour me servir d'une expression familière à notre temps, "il n'y avait pas d'argent dedans."

On pourrait citer de nombreux exemples du fait que quelques-uns de nos plus grands bienfaiteurs ont vécu et sont morts pauvres pendant que d'autres ont réalisé en argent la valeur de leur travail. Un éminent pionnier et écrivain envers qui nous sommes endettés du fait de son utilité et de son travail, c'était feu John Burr, qui est mort il y a deux ans, dans sa 93<sup>me</sup> année, voué au raisin et à sa théorie de la propagation jusqu'à la fin ; et le travail de sa vie peut justifier ici une notice quelque peu étendue. Amateur des fruits et des fleurs dès sa plus tendre jeunesse, cette passion crût en lui jusqu'à ce qu'il devint un de leurs zélés étudiants et dévots. Dans sa jeunesse, marchand en son lieu natal, Bridgeport, Conn., ville peu en harmonie avec ses dispositions naturelles, comme il le disait avec Comper,

" The tide of life, swift always in its course,  
May run in cities with a brisker force,  
But no where with a current so serene,  
Or half so clear as in the rural scene."

Il partit  
l'Ouest, mais  
qu'il commen  
de ses travaux  
Ohio. Lecteur  
boration aux  
tation univers  
résidence ici, l  
à Leavenmort  
la production  
amour et enth

Le livre d  
naître à son es  
des lois nature  
dans le Cataw  
prendre la nat  
nouveaux plan  
tances du milie  
et qu'elle n'a j  
suffira seul à p  
en proximité se  
espèces amélior  
type marqué L  
raisin du Delaw  
cette combinai  
de leurs graines  
meilleurs produ  
bientôt le Victo  
moment de sa m  
le fruit des gr  
considérât com  
lui avoir été pr  
Missouri, j'ai eu  
et je puis dire q  
mesure par son  
ses plants il m'er  
générale de rais  
Montréal. L'esp

Le Standard  
et meilleur que l  
de bonne heure n  
de belle couleur c

Il partit pour Colombus, Ohio, qui était alors un endroit relativement neuf dans l'Ouest, mais qui offrait des conditions d'existence appropriées à son goût. C'est ici qu'il commença ses expériences dans la propagation de nouveaux fruits. Le résultat de ses travaux a été l'introduction de deux fraises, qui sont encore appréciées en Ohio. Lecteur avide en même temps que constant étudiant de la nature, sa collaboration aux journaux d'horticulture et de botanique, commença à obtenir une réputation universelle et elle a été poursuivie pendant plus de 50 ans. Après 20 années de résidence ici, l'augmentation de sa famille nécessita un changement et il fut s'établir à Leavenworth, Kansas, où, dit une notice biographique, la fascination de l'idée de la production de nouveaux raisins s'empara de lui et il s'y dévoua avec énergie, amour et enthousiasme.

Le livre de Darwin, *Origin of Species by means of Natural Selection*, fit connaître à son esprit la méthode de propagation qui l'a rendu fameux. L'opération des lois naturelles avait alors donné au monde des variétés précieuses et résistantes dans le Catawba, le Concord et le Delaware, et M. Burr en conclut qu'il lui fallait prendre la nature comme co-opératrice dans ses futurs efforts à la recherche de nouveaux plants de raisin, vu qu'il soutenait "qu'elle choisissait, dans les circonstances du milieu environnant, les éléments les plus propres à perpétuer ses espèces, et qu'elle n'a jamais commis d'erreur." Il conçut le système du groupement qui suffira seul à perpétuer son nom. Pour donner une idée plus exacte de ceci, il planta en proximité serrée les variétés dont il pensait que le croisement produirait des espèces améliorées dans leurs plants. Les premiers résultats obtenus, de variétés du type marqué Labrusca, ne le satisfaisant point, il les arracha toutes et recourut au raisin du Delaware, comme plant principal. Dans la suite du temps, des fruits de cette combinaison il choisit les variétés les mieux formées et sema une multitude de leurs graines. Après des années de persévérance et d'observations, il choisit les meilleurs produits et les désigna d'abord par des numéros ; c'est ainsi que parut bientôt le Victor suivi d'environ dix-huit variétés. Il a poursuivi ce travail jusqu'au moment de sa mort. L'annonce la plus surprenante qu'il fit c'est lorsqu'il dit que le fruit des graines provenant des plants était meilleur que le premier, et il considérait comme étant les meilleures espèces celles ainsi obtenues. Grâce au fait de lui avoir été présenté par le professeur Husmann, alors du collège agricole du Missouri, j'ai eu, durant plus de 15 ans, le privilège de correspondre avec M. Burr, et je puis dire que, dans la sélection de ses plants, il a été gouverné dans une grande mesure par son désir de pourvoir aux besoins éprouvés en notre province. Sur 7 de ses plants il m'en a envoyé pour faire des essais ; 5 ont été exhibés dans ma collection générale de raisins de pleine-terre aux expositions de la Société d'horticulture de Montréal. L'espace ne me permet la mention que de trois de la plus grande excellence.

Le *Standard*, noir, raisin de table et à vin, est plus gros de grappe et de grain et meilleur que le *Victor*, précoce, fort, compact, juteux, tendre et doux, se colore de bonne heure mais mûrit lentement ; il murit avant le *Delaware*, et donne un vin de belle couleur claire. *L'Idéal* — je vais donner la description qu'en a faite M. Burr

dans une lettre de 1875. Le n° 9, plant de *Delaware*, vigne saine, vigoureuse et très-prolifique, d'un goût hautement raffiné et délicat, fort tendre et délicieux, mûrit en même temps que le *Delaware*, a la même couleur, mais est, de grappe et de grain, trois fois supérieur en poids.

Le numéro 18, l'*Eclipse*, un raisin blanc. Il est décrit parmi d'autres de la collection de M. Burr dans le catalogue de Bushberg et le *grape manual* qui vient d'être publié, comme étant un "raisin singulier," quelque chose comme le Rogers Goethe, cependant tout-à-fait distinct et de qualité supérieure dans l'opinion de quelques connaisseurs qui l'ont goûté ; vigne vigoureuse, résistante et productive. Grappe forte, à double épaule (*double shouldered*), pas très-serrée, très-gros grain blanc, avec tache noire distincte, chair tendre, juteuse, piquante, vineuse douce, de la meilleure qualité, semblable au raisin d'Europe. "Le *Journal of Agriculture*, de Saint-Louis du Missouri, dit : L'*Eclipse* est aussi supérieur au Goethe que le *Concord* l'est au *Fox* ; il est d'un beau blanc transparent. Il est impossible de se former une idée de l'exquise qualité de ce raisin tant qu'on ne l'a pas goûté." Je cultive l'*Eclipse* depuis neuf ans et il porte du fruit depuis 4 saisons. Il répond à la description donnée, bien qu'il se soit quelque peu crevassé l'an dernier. Il en est de même du *Lady* et du *Wenden*, à certaines saisons, mais il se peut que ce ne soit pas là une caractéristique permanente de l'*Eclipse*.

Je n'ai trouvé que deux des raisins de M. Burr dans les catalogues, savoir : le *Victor* précoce et le *Jemel*, mais il est probable que le docteur Stagman, de Leavenworth, Kansas, les a tous introduits par d'autres.

Il conviendrait de mentionner ici des variétés introduites par d'autres personnes. Le *Nectar* (un *Delaware* noir), de feu M. Caywood, décrit dans des travaux précédents, a porté du fruit durant quatre ans. Son seul défaut réside en son improductivité. Le *Metterney* noir, provenant de la même source, est un peu meilleur sous ce rapport. L'âge peut les améliorer tous les deux ; dans ce cas, ces raisins introduits par le premier producteur de la *Duchesse*, de l'*Ulster* et du *Walter*, seront des acquisitions pour nous.

Parmi les plus vieux hybrides de Rickett, l'*El Dorado* est encore un favori, il est très-précoce et délicieux. Les espèces *Lady*, *Washington*, *Jefferson* et *Undine* sont encore conservées à raison de leurs fortes et massives grappes ; mais il faut un soin particulier pour les amener à maturité et on ne les recommande pas pour la culture générale. Le *Rommel* précoce noir et le *Rouge* de Woodruff donnent encore des promesses. Le *Rouge* du Wyoming et le *Jessica* ont été abandonnés. Pour terminer, je dirai, en me retirant de l'expérimentation, que je suis absolument sûr que les plus beaux raisins de pleine terre peuvent être cultivés avec succès dans les endroits favorables de notre province de façon à satisfaire à tous les besoins de la famille, soit pour la table, soit pour la fabrication du vin.

L'énumération de quelques-uns, passés dans la culture générale en donnant la plus entière satisfaction, pourra faciliter le choix à ceux qui se proposent d'en cultiver et qui sont peut-être en situation de se procurer n'importe laquelle des variétés des

principaux pén  
les variétés du  
*Herbert*. Dans  
Dans le rouge :  
*Lindley*, le *Ver*

Promettan  
à obtenir :

Noir—Le

Blanc—Le

Rouge—Le

M. Chapais

nité ne sont pas  
son, comme cult  
nous apprécions  
est un des meill

M. Guay, d  
meilleures varié  
mûrit un peu pl  
aussi bien que le  
*Moore's Early*, le  
je recommander

M. Chapais.

M. Guay.—

M. Pattison

de ceux que j'ai  
rien comme rais  
Le *Northern Mu*

M. Guay.—

un excellent vin

M. Chapais.

que c'est la meill

M. Pattison

de domestiquer l  
qu'il ne faut pas

Le rév. cha  
s'améliorent beau  
forte vigne sauva  
cela a certainem

M. Chapais.

étendu sur treilli  
bonne formation

principaux pépiniéristes. J'en fais l'énumération par ordre de maturation. Dans les variétés du noir, le *Champion*, le *Moore's Early*, le *Worden*, le *Creveling*, le *Barry Herbert*. Dans les variétés du blanc : le *Lady*, l'*El Dorado*, la *Duchesse*, le *Martha*. Dans le rouge : le *Northern muscadine*, le *Massassoit*, le *Gärtner*, le *Brighton*, le *Lindley*, le *Vergennes*.

Promettant beaucoup, mais non essayés en général dans la province ou difficiles à obtenir :

Noir—Le *Rommel's Early Black* et le *Standard*.

Blanc—Le *Green Mountain*, l'*Eclipse*.

Rouge—Le *Woodruff's Red*, l'*Idéal*.

M. Chapais (f. f. de président). M. Pattison dit que les bienfaiteurs de l'humanité ne sont pas toujours loués de leur vivant, mais l'œuvre accomplie par M. Pattison, comme cultivateur de raisin, est bien connue partout dans notre province, et nous apprécions beaucoup la conférence qu'il nous a faite aujourd'hui. M. Pattison est un des meilleurs cultivateurs de raisin que nous ayons dans la province.

M. Guay, d'Oka.—Je considère le *Champion* comme appartenant à l'une des meilleures variétés. On fait l'objection que son goût n'est pas agréable. Le *Concord* mûrit un peu plus tard, mais là où l'exposition est bonne, on peut le faire réussir aussi bien que le *Champion*, et je crois que c'est un meilleur raisin. Il y a encore le *Moore's Early*, le *Delaware*, et, dans les raisins blancs, la *Duchesse* et le *Niagara* que je recommanderais.

M. Chapais.—Parmi ces raisins, quels sont les meilleurs pour faire du vin ?

M. Guay.—C'est le *Delaware* qui est le meilleur pour faire du vin blanc.

M. Pattison.—J'aimerais à savoir quels raisins le frère préfère. Quelques uns de ceux que j'ai nommés, comme le *Northern Muscadine*, ne vaudraient absolument rien comme raisin de commerce. Ma liste n'était faite que pour l'usage de la famille. Le *Northern Muscadine* est le premier raisin que ma famille recherche.

M. Guay.—En mêlant le *Delaware*, le *Concord* et le raisin sauvage on obtient un excellent vin.

M. Chapais.—A Richmond on cultive le raisin sauvage. Il n'y a aucun doute que c'est la meilleure qualité de raisin que nous ayons pour faire du vin.

M. Pattison.—On m'a dit que les pépiniéristes avaient échoué dans la tentative de domestiquer le raisin sauvage. Depuis lors j'ai causé avec plusieurs et ils pensent qu'il ne faut pas tout de suite conclure qu'il ne peut pas être domestiqué.

Le rév. chanoine Fulton—Il n'augmente pas de grosseur, mais les grappes s'améliorent beaucoup. Nous avons un Italien, — un adepte — qui, ayant une très-forte vigne sauvage, l'a convenablement émondée pendant une couple d'années, et cela a certainement eu pour effet d'améliorer beaucoup la grappe.

M. Chapais.—J'ai vu dans la cour des Pères Oblats, à Montréal, le raisin sauvage étendu sur treillis et il avait des grains aussi gros que le *Hartford* prolifique, d'une bonne formation et d'un bon goût, faisant un vin splendide. J'ai vu à Richmond la

vigne sauvage poussant le long d'une haie, de laquelle nous avons enlevé environ 80 livres de raisin, et j'ai eu de ce raisin le meilleur vin que j'aie jamais fait.

M. Fisk.—Le raisin sauvage que nous cultivons à Abbotsford, recommandé pour la fabrication du vin, a été apporté de Saint-Hilaire il y a quelques années. Il est très-ferme et très productif. Il y a deux ans, j'ai eu d'une vigne 140 livres de raisin. Sur le marché de Saint-Hyacinthe, il y a deux ans, il se vendait, pour faire du vin, à raison de 4 cents la livre, alors que les variétés de l'ouest se vendaient de 2½ à 3 cents la livre. Je serais très-heureux d'envoyer quelques vignes aux Trappistes pour qu'ils en fassent l'essai.

M. Pattison.—L'avez-vous émondée ?

M. Fisk.—Pas du tout. Je l'ai laissée sans l'émonder, ni lui faire quoi que ce soit.

Le rev. Père Dom Antoine.—Nous achetons beaucoup plus le raisin sauvage que les raisins ordinaires pour faire du vin.

M. Pattison.—Depuis combien de temps cultive-t-on le Niagara ?

M. Guay.—Cinq ou six ans.

M. Pattison.—Plusieurs autorités disent qu'au bout d'un certain nombre d'années, on ne peut plus s'y fier. Il pourrit et tombe de la grappe avant maturité. La vérité est que l'un des premiers à le cultiver dans la province, M. Jack, de Chateauguay, m'a dit, il y a deux ou trois ans, qu'il a été le premier à obtenir des certificats pour ces vignes et il a constaté que ce n'était pas un raisin profitable ; il ne le recommandait point.

Le rev. Père Dom Antoine.—Je dois dire que nous avons fait du vin avec le *Champion* et avec des raisins d'Ontario et que le vin fait avec nos propres raisins était tout aussi bon. Notre *Champion* n'est pas le *Beaconsfield*, mais un raisin meilleur.

M. Pattison.—Je puis vous dire quelque chose de l'origine du *Beaconsfield*. Il y avait dans le sud un raisin appelé *Talman*. E. S. Stone, de Charlotteton, New-York, a été le premier à découvrir le vrai *Champion*. Quand on le mit sur le marché, on dit qu'il était identique au *Talman*. Les aventuriers des Etats-Unis qui vinrent à Montréal, il y a quelques années, le rebaptisèrent. Ils achetèrent ces vignes de M. Stone et les appelèrent *Beaconsfield*. A la suggestion de M. Gibb, j'obtins de l'hon. M. Campbell, d'Ohio, qu'il m'envoyât du raisin *Talman*. Je le plantai, puis l'un des raisins de Gallagher, et je plantai le *Champion* originel qui venait de Stone. J'ai constaté que le raisin de Gallagher, le *Beaconsfield*, et celui que j'ai eu de M. Stone étaient identiques mais on pouvait voir immédiatement que le *Talman* n'était pas le même raisin ; les grappes étaient peu fournies, mais le raisin avait ce goût particulier du *Champion*. J'arrachai le *Talman*. Il ne valait pas la peine d'être cultivé.

M. Saint-Hilaire, du monastère des Trappistes, à Oka, donne lecture du travail suivant :

#### CULTURE DES ASPERGES.

L'asperge est un des légumes les plus délicieux, sinon le meilleur de tous. C'est le plus précoce des légumes que le printemps apporte, quand tout le monde, fatigué des conserves, seule ressource de l'hiver, attend impatiemment sa venue. Durant les

quelques semaines et procure un bon produit, donc surpris que

Vous répondez à sa vente donne de Ne vous abusez avant que les m de l'asperge cessent

En France, puis des localités aujourd'hui, les fournissent ann France, l'exemple échelle. Néanmoins important le lég les Anglais et v

Favorisez d sans être coûteux procédés dispens de ces fosses pro qui dévorèrent ces recharges a méthodes empir donnent que des à un coût relatif abandonner con

Pour remp mode de cultur la " Rosée précoc variétés.

C'est la mé Les meilleu

1nt. L'aspe plus minces qu rapidement en v

2nt. L'aspe arrondies au ha qu'elles n'ont pa

3nt. L'aspe

4nt. L'aspe de semis d'aspe

quelques semaines qu'il apparaît sur le marché, il se vend toujours à un haut prix et procure un bénéfice considérable aux horticulteurs qui le cultivent. Nous sommes donc surpris que sa culture soit si peu en faveur.

Vous répondrez peut-être, messieurs, que c'est parce que l'asperge est rare que sa vente donne de bons résultats et que, si elle était plus cultivée, le prix en baisserait. Ne vous abusez point, messieurs : il faudra du temps, beaucoup de temps, selon nous, avant que les marchés du Canada soient devenus encombrés au point que la culture de l'asperge cesse de donner de forts profits.

En France, l'asperge précoce a fait d'abord la fortune des jardiniers d'Argenteuil, puis des localités avoisinantes et enfin de toute la vallée de Montmorency, où, aujourd'hui, les agriculteurs se vouent presque exclusivement à cette culture et en fournissent annuellement des millions de bottes. En nombre d'autres endroits, en France, l'exemple de Montmorency a été suivi et l'asperge est cultivée sur une grande échelle. Néanmoins, le prix n'en a pas baissé d'un sou. Tous les pays d'Europe importent le légume tant désiré. Souvent il est retenu à l'avance par les Russes et les Anglais et vendu de la sorte avant la récolte.

Favorisez donc, messieurs, cette culture si pleine de promesse et qui est facile, sans être coûteuse, quand elle est comprise. Car il n'est plus du tout question des procédés dispendieux, peu fructueux en résultats, qui étaient naguère suivis. Plus de ces fosses profondes si difficiles à creuser, remplies de roches et de branchages et qui dévoraiènt des monceaux d'engrais suffisant à fertiliser toute une terre. Plus de ces recharges annuelles de fortes masses de terre passée au tamis. Plus de ces méthodes empiriques compliquées, toujours ruineuses, qui, au bout du compte, ne donnent que des résultats médiocres et sans valeur. Si nous désirons cultiver l'asperge à un coût relativement minime—de façon à ce que la vente rapporte profit,—il faut abandonner complètement les erreurs passées.

Pour remplacer l'ancien système, les cultivateurs d'Argenteuil inventèrent un mode de culture commode en même temps qu'économique. Cette méthode a donné la "Rosée précoce" si belle et si succulente, et elle peut s'appliquer à toutes les autres variétés.

C'est la méthode que je me propose de vous expliquer.

Les meilleures espèces connues d'asperges sont :-

1<sup>nt</sup>. L'asperge verte, qui ressemble presque à l'asperge sauvage. Ses pousses sont plus minces que celles des variétés améliorées, plus pointues et se colorent plus rapidement en vert.

2<sup>nt</sup>. L'asperge de Hollande, plus lumineuse que la première. Les pousses, arrondies au haut, sont, à l'extrémité, teintées de rose et de rouge violet, tant qu'elles n'ont pas été soumises à l'action de la lumière.

3<sup>nt</sup>. L'asperge blanche d'Allemagne qui diffère très-peu de celle de Hollande.

4<sup>nt</sup>. L'asperge "Rosée précoce d'Argenteuil." Celle-ci provient de la sélection de semis d'asperges de Hollande. Les pousses sont notablement plus grosses que

celles de l'espèce hollandaise. L'extrémité est quelque peu pointue et les écailles dont elle est munie sont fortement établies l'une par dessus l'autre.

5nt. La *Colossale*, très appréciée en Angleterre et en Amérique, mais, à notre avis, les *Conovers* ne sont pas supérieures à l'Argenteuil.

L'asperge se compose d'un tube souterrain, duquel, chaque année, projettent des tiges qui poussent verticalement et forment, si on les laisse croître, des rejets unis et droits, de trois à quatre pieds de haut, ayant des feuilles extrêmement minces. Les fleurs sont jaunes, petites et tombantes. Des baies rondes apparaissent, de la grosseur d'un pois, qui se colorent, à l'automne, d'un jaune brillant. Ces baies contiennent des graines noires triangulaires, pesant environ une livre à la pinte. Ces graines peuvent conserver leurs vertus germinatives pendant quatre ou cinq ans.

Les tiges recueillies au printemps au sortir de terre constituent la partie comestible de la plante. Ce sont les asperges si appréciées sur les tables bien servies.

Pour la plantation des asperges il y a deux systèmes que l'on peut suivre.

L'un consiste à semer la graine pour avoir des tubercules, qui sont plus tard transplantés dans des plantations d'asperges.

Mais, si on ne veut pas prendre la peine d'élever ses plants ou qu'on ne veuille pas attendre jusqu'à ce que les graines germent, on peut acheter les tubercules. En France, le commerce des tubercules d'asperges est devenu très important. Des environs de Paris sont expédiés chaque année des millions de chacune des meilleures espèces.

Il ne faut jamais faire de semis d'asperges à demeure, qui ne donnent que de mauvais résultats tant sous le rapport de la durée de la plantation que sous celui de la qualité et de la quantité du produit.

Si on préfère faire soi-même pousser les tubercules nécessaires, c'est cela, après tout, qui est la meilleure méthode.

Voyons comment notre semis devrait être fait.

La graine devrait être choisie avec le soin le plus minutieux. Il n'y a de garantie que si le marchand qui nous vend est consciencieux, car il y a quantité de mauvaises graines.

Si l'on possède un lit d'asperge, il vaut mieux recueillir soi-même ses propres graines, car alors on sait ce que l'on sème. Dans ce cas on choisit les graines provenant des plants qui donnent les meilleures asperges, les plus grosses et les mieux formées. Les plants devraient avoir cinq ans de croissance, attendu que plus jeune ils ne donnent pas de bonnes graines.

On en coupe les tiges mûres et l'on en détache les baies que l'on frotte entre ses mains pour débarrasser la graine de son enveloppe. Puis on jette le tout dans un vaisseau à moitié rempli d'eau; les enveloppes et substances légères viennent à la surface et il est aisé de séparer les graines.

Il ne reste plus qu'à étendre la graine sur une planche, dans un endroit ombragé, sec et aéré, pour la faire sécher. Finalement on met la graine dans un sac et on attend jusqu'au printemps pour la semer.

Procédons maintenant à l'établissement des semis.

On laboure abondant à moitié 2½ pouces de profondeur. Puis on presse au fond des sillons remplis de terre entre les doigts.

Les graines Quand le printemps On émondage moins vigoureux

Quand le printemps nouveau avec soi on mêle des poignées de fumier et du f

Le reste de nécessaire, et ten ne pas endomma

Le semis pas Le printemps on arrache avec b pas abimer les ra

C'est précisé végétation a com Donnons ma importante de no

Pour faire un 1o Se procurer vu, ou achetés.

2o Choisir le 3o Planter p l'asperge est expo

Choix des tubercules ne sont pas beaux se remettent vite e très-belles asperg

En deux ans très-fragiles, il est Les tubercules ain que des résultats p

On laboure profondément le carré, et on y enterre par ce labourage un engrais abondant à moitié décomposé. Ensuite on trace au cordeau des sillons parallèles de  $2\frac{1}{2}$  pouces de profondeur et distancés de 10 à 12 pouces.

Puis on prend du terreau végétal et on en met à peu près deux pouces d'épais au fond des sillons. Alors on dépose les graines clair-semées dans ces sillons que l'on remplit de terreau. Enfin on recouvre le tout de pur fumier de cheval bien écrasé entre les doigts. Si le temps est sec, on arrose souvent pour faire sortir le plant.

Les graines d'asperges prennent cinq à six semaines à germer.

Quand le plant apparaît il faut le sarcler souvent avec la main.

On émonde au fur et à mesure de la croissance, en élaguant les tiges qui paraissent moins vigoureuses, jusqu'à ce qu'on ait espacé les plants d'environ trois pouces.

Quand le plant a atteint une hauteur de quatre à cinq pouces, on l'émonde à nouveau avec soin et on recouvre le sol avec une bonne couche de paille à laquelle on mêle des poignées de plâtre. Il est essentiel que la plante ne souffre point du manque de fumier et du fait que les plants poussent trop serrés.

Le reste de l'été il faut arroser abondamment chaque fois que la chose est nécessaire, et tenir le sol propre par des émondages faits avec grand soin, de façon à ne pas endommager les racines.

Le semis passe l'hiver en cet état.

Le printemps suivant, avant que la végétation commence, c'est-à-dire en avril, on arrache avec beaucoup de précaution les jeunes plants, en ayant grand soin de ne pas abîmer les racines, et l'on a des tubercules d'un an prêts à être transplantés.

C'est précisément le meilleur temps pour planter, parce que, plus tard, quand la végétation a commencé, la reprise des tubercules est moins assurée.

Donnons maintenant les détails de cette plantation, qui est la partie la plus importante de notre conférence.

#### PLANTATION D'ASPERGES.

Pour faire un lit d'asperges il faut :

1o Se procurer de bons tubercules, cultivés au jardin, comme nous l'avons vu, ou achetés.

2o Choisir le terrain et le préparer.

3o Planter par un temps beau. A la pluie ou quand la terre est très-humide, l'asperge est exposée à pourrir.

Choix des tubercules. Prendre de préférence ceux d'un an. A cet âge les racines ne sont pas beaucoup développées et n'ont guère à souffrir de la transplantation. Ils se remettent vite et dans un sol bien aménagé, ils donneront au bout de trois ans de très-belles asperges.

En deux ans les racines ont pris un certain développement et, comme elles sont très-fragiles, il est difficile, pour ne pas dire impossible, de les transplanter sans perte. Les tubercules ainsi mutilés reprendront mal, languiront longtemps et ne donneront que des résultats peu satisfaisants.

Les bons tubercules se reconnaissent facilement. Ils ont une large couronne, des racines épaisses, courtes et peu nombreuses, avec deux yeux, trois tout au plus, larges à la base et bien arrondis.

Nous devrions rejeter sans hésitation ceux qui ont de longues racines, minces et nombreuses, avec des yeux au nombre de quatre ou cinq marqués sur la couronne.

Il est préférable de planter des tubercules fraîchement arrachés, mais on peut les garder quelques jours, même deux ou trois semaines, sans grand inconvénient, avant de les employer. Dans ce dernier cas on les étend dans un endroit à l'ombre et bien aéré, de façon à empêcher la putréfaction à laquelle les tubercules sont sujets.

S'ils se fanent et flétrissent un peu, ils n'en reviendront pas moins.

Quand on expédie des tubercules à distance il faut les tenir dans des paniers de façon à ce que l'air puisse y pénétrer et prévenir la putréfaction.

Il n'est donc pas nécessaire de s'inquiéter au sujet de la distance et de la longueur du voyage quand on commande de bons tubercules.

#### CHOIX ET PRÉPARATION DU SOL.

L'asperge exige beaucoup d'engrais et de chaux. C'est sous l'influence de ce dernier élément qu'elle se développe rapidement et acquiert la qualité, le volume et la couleur. Les terrains les plus propres à sa culture sont donc naturellement calcaires, mais par un ameublement judicieux et non dispendieux, en employant le fumier, on peut obtenir de bonnes asperges en tout terrain.

Si le sol est d'une argile lourde, il est bon de le labourer profondément, à l'automne, avant les gelées, et le laisser ainsi tout l'hiver. Au printemps il faut répandre sur la surface du sol du sable mêlé de plâtre pulvérisé, de vieux ciment, de chaux et de cendres, amalgamer le tout par un bon labourage, en ayant soin d'enlever les pierres et de broyer les mottes.

Dans les cas exceptionnels où le sol retient l'eau stagnante, il faut qu'il soit égouté.

Le labourage d'automne n'est nécessaire que là où le sol est extrêmement compact. Dans les terrains d'une consistance moyenne, contenant suffisamment de la matière calcaire, un labourage au printemps suffit; dans les terrains siliceux où l'asperge prospère, il suffit également d'un labourage par lequel on mêle au sol de la chaux.

Nous ne saurions trop répéter que la chaux est l'élément de prédilection de l'asperge. Plus vous en donnez, plus le produit sera gros et succulent.

Le sol devrait être meuble à la surface et ferme au fond. Au printemps il faut labourer avant de planter; le labour ne devrait pas être plus profond qu'à mi-soc.

La fermeté du sol au fond est une des premières conditions du succès dans la culture de l'asperge. Cela vient de son mode de végétation. Pour que les racines aillent bien, et produisent de vigoureuses pousses, il faut qu'elles soient placées d'une façon aussi superficielle et horizontale que possible, afin de venir en contact avec l'air et la chaleur. Si le sol était labouré trop profondément, les racines s'enterreraient; elles végéteraient misérablement et la récolte serait plus petite au point de vue de la quantité et de la grosseur du produit.

Le sol ayant  
herbes, on procé

Des deux côtés  
les deux premiers  
entre les rangs de  
à des distances de

Cet espacement  
l'on a à sa disposi  
donner pour réco  
est de 2 pieds et

porte l'espace à 4  
A droite et à  
une largeur de 7  
7 x 7 pouces, soit

Alors, avec l  
sur toutes ces su  
petites tranchées

On prend al  
épaisseur de 2 à 2  
fond d'environ un  
à 4½ pouces, suffi

Au milieu de  
occuper un tuber

Quand les ba  
devant chaque à l

Il est bon de  
promptement et b

On forme alo  
chaque tubercule,  
à 2 pouces de haut

tout autour. On r  
adhérer aux extré  
mains la petite rés  
les racines déjà cou  
fumier sur la cour  
lits et alors on nive

La couronne  
terre, et il est impo  
contact de l'air.

Il est bon de m  
de façon à marquer

Le sol ayant été amendé, labouré, nivelé et débarrassé des pierres et des mauvaises herbes, on procède à la plantation.

Des deux côtés du terrain préparé, on fixe des piquets à trois pieds l'un de l'autre, les deux premiers à  $1\frac{1}{2}$  pied du bord. La distance de trois pieds sera celle à mettre entre les rangs d'asperges. Peu après, sur chacun des rangs, on espace les tubercules à des distances égales de trois pieds, ayant soin de les planter en quinconces.

Cet espacement de trois pieds peut paraître exagéré, mais nous pensons que si l'on a à sa disposition une étendue suffisante, trois pieds sont le moins qu'on puisse donner pour récolter des plants d'asperges gros et nombreux. A Argenteuil, l'espace est de 2 pieds et 8 pouces, et, quand il s'agit d'avoir des produits pour l'exposition, on porte l'espace à 4 et  $4\frac{1}{2}$  pieds.

A droite et à gauche du premier et du dernier piquet de chaque rang, on mesure une largeur de 7 pouces et on la trace au cordeau. On obtient ainsi des surfaces de  $7 \times 7$  pouces, soit un espace de 14 pouces entre les lignes.

Alors, avec la pelle ou la houe, on enlève une épaisseur de 5 ou 6 pouces de terre sur toutes ces surfaces, jetant cette terre à droite et à gauche, de façon à avoir de petites tranchées de 14 pouces de largeur et de 5 à 6 pouces de profondeur.

On prend alors du fumier pétri et on le répand dans les tranchées jusqu'à une épaisseur de 2 à  $2\frac{1}{2}$  pouces et on l'amalgame avec la terre du fond, ce qui élève ce fond d'environ un pouce et demi. Il restera alors une profondeur de quatre pouces à  $4\frac{1}{2}$  pouces, suffisant amplement aux fins de la plantation.

Au milieu de chaque tranchée, on place de petits bâtons à chaque place que doit occuper un tubercule.

Quand les bâtons sont en place, on dépose deux ou trois poignées de fumier devant chaque à la droite des tranchées.

Il est bon de voir à tous ces détails avant la plantation, afin que celle-ci se fasse promptement et bien.

On forme alors avec la main, au milieu de la tranchée, à la place préparée pour chaque tubercule, un petit tas de terre d'environ 6 pouces de diamètre et de  $1\frac{1}{2}$  pouce à 2 pouces de haut. On place le tubercule sur le tas et l'on étend avec soin ses racines tout autour. On répand sur les racines une très-légère couche de terre et on la fait adhérer aux extrémités des racines par une légère pression. Alors on répand avec les mains la petite réserve de terreau végétal, placée d'avance au bord de la tranchée, sur les racines déjà couvertes d'un peu de terre, en ayant soin de ne jamais mettre de fumier sur la couronne. On finit en emplissant les tranchées avec de la terre prise aux lits et alors on nivelle le sol.

La couronne du tubercule se trouve ainsi couverte d'environ deux pouces de terre, et il est important de ne la pas couvrir davantage, afin qu'elle puisse sentir le contact de l'air.

Il est bon de mettre un petit bâton, à mesure qu'on plante, auprès du tubercule, de façon à marquer l'endroit et à éviter de l'endommager quand on y travaille.

Quelques jours plus tard les tubercules prennent et végètent dans les meilleures conditions.

Au commencement de l'été, il suffit de l'arroser deux ou trois fois avec un engrais liquide si la saison est très-sèche et à sarcler de temps en temps pour détruire les mauvaises herbes. Pour ces sarclages on remue la terre à une profondeur de deux pouces au plus, et l'on prend grand soin de ne pas déranger les racines.

Vers la fin d'octobre, on coupe les tiges à environ un pied du sol, on met le col à nu de façon à le laisser couvert que d'environ 1½ pouce de terre, puis on répand du fumier bien travaillé sur le diamètre occupé par les racines, ayant soin de n'en pas mettre sur la couronne.

L'asperge ne craint ni le froid ni la gelée, de sorte qu'il n'y a pas d'inconvénient à la découvrir en partie. Les racines respirent ainsi en liberté, rien ne les gêne ; les parties solubles du fumier se dissolvent par l'action de la pluie et s'infiltrent dans l'abri de terre qui entoure les racines.

La plantation est ainsi en parfaite condition pour passer l'hiver.

En avril, au beau temps, quand le terrain n'est pas trop humide, on enterre avec une fourche à dents plates le fumier étendu l'automne, puis on met avec précaution à nu chaque plant et l'on enlève toutes les tiges mortes qui se trouvent près de la couronne, de façon à ce qu'il n'en reste rien. Puis on met sur chaque plant un autre petit abri d'environ 4 ou 5 pouces seulement et l'on laisse la plantation passer l'été en cet état.

Il est bien entendu qu'on ne récolte aucune asperge au cours de la deuxième année.

En octobre, les tiges étant séchées, on les coupe à un pied du sol, comme à l'automne précédent, puis on les découvre et on leur met abondamment du fumier. Il ne faut pas oublier que l'asperge est une plante très vorace de fumier.

C'est au troisième printemps que l'on commence à récolter. Après avoir enterré l'engrais et avoir découvert les plants pour les débarrasser des tiges mortes, on entoure de terre l'asperge un pied à peu près et l'on fait de même chaque année tant que la plante dure.

Cette dernière opération aide beaucoup au développement du volume de l'asperge, en ce qu'elle fournit une résistance à sa croissance en hauteur au profit de sa croissance en diamètre.

Durant la troisième année il est bon de ne cueillir que les plus belles asperges, une ou deux par plant, afin de ne pas trop fatiguer les tubercules.

On commence la quatrième année à faire pleine récolte.

Une plantation d'asperges, bien faite et constamment entretenue comme nous l'avons indiqué, peut continuer à produire durant quinze ans et plus :

#### RECOMMANDATIONS IMPORTANTES.

Durant l'été de la deuxième année, il faut mettre des appuis aux tiges pour empêcher le vent d'ébranler les tubercules, ce qui aurait pour effet de nuire à la

végétation. Plus  
lesoin de protec

La récolte  
En ne la contin  
plus gros et plus

L'emploi d  
récolte. En coup  
qui se trouvent a  
absorbe la sève a  
celles qui croisse  
petite protubéran  
en arrière et, d'  
reste rien sur la  
pied, leur croissa  
pour le volume q

Il faut faire  
végétation se fait  
de l'année suivant

Si l'on désire  
à mesure qu'elles  
graine. L'asperge  
sur laquelle la gr

On devrait d  
heure, la récolte d  
l'action de l'air pr

Immédiateme  
matière bien décor  
tous les deux ans  
qualité ainsi que la

Il est importa  
quand on achète ce  
rien aux racines.

Quelques pers  
amoindrir leur d  
choux-fleurs ou de  
rang seulement et i  
cette pratique, pens

Tout ce procéd  
l'adopter pour la cul  
et qui exigera le mo  
très bien. Souvent a

végétation. Plus tard les touffes poussant plus fortes et plus nombreuses, il n'est pas besoin de protection.

La récolte des asperges commence en mai et dure de six semaines à deux mois. En ne la continuant pas au delà de juin, on s'assure pour l'année suivante un produit plus gros et plus précoce.

L'emploi du sécateur est mauvais. Le sécateur seul détruit une partie de la récolte. En coupant l'asperge, il attaque presque toujours un ou plusieurs rudiments qui se trouvent au pied, puis il laisse quelquefois un bout de tige sur la couronne qui absorbe la sève au détriment de l'asperge qui pousse. De plus c'est un obstacle pour celles qui croissent. Il vaut bien mieux détacher l'asperge avec les doigts. On jette la petite protubérance qui se trouve au bout de l'asperge à cueillir, on passe le doigt en arrière et, d'un coup sec, on la casse même avec la couronne. De cette façon il ne reste rien sur la couronne ; on ne détruit pas les rudiments qui se développent au pied, leur croissance n'est pas arrêtée et la récolte se trouve ainsi augmentée tant pour le volume que pour la qualité.

Il faut faire attention de ne pas couper les tiges durant l'été, alors que la végétation se fait, vu que cela aurait pour effet de détruire une partie de la récolte de l'année suivante. On ne devrait les couper qu'à l'automne, quand elles sont mortes.

Si l'on désire augmenter la beauté du produit, on fera bien d'enlever les graines à mesure qu'elles se forment. Rien n'éprouve une plante comme la production de la graine. L'asperge, dépourvue ainsi de sa graine, est toujours plus grosse que celles sur laquelle la graine a été laissée.

On devrait déterrer l'asperge en octobre au plus tard. Si cela est fait à bonne heure, la récolte de l'année suivante en sera favorisée, vu que les racines exposées à l'action de l'air prendront de la force et donneront un plus beau fruit.

Immédiatement après qu'elle a été déterrée, il faut la bien engraisser avec de la matière bien décomposée. Quelques autorités disent qu'il est suffisant de l'engraisser tous les deux ans. Nous ne le croyons pas, l'asperge est affamée d'engrais et la qualité ainsi que la quantité du produit dépendront de cette alimentation.

Il est important que la matière fertilisante soit bien décomposée. Autrement, quand on achète cet engrais au printemps, on n'achète que de la paille qui ne fournirait rien aux racines.

Quelques personnes trouvent dur de ne rien récolter pendant deux ans. Pour amoindrir leur désappointement, elles peuvent planter, entre les rangs, un rang de choux-fleurs ou de pommes de terre, de betteraves, de navets ou d'ognons. Mais un rang seulement et il faut cesser la troisième année. Toutefois, nous ne préconisons pas cette pratique, pensant qu'il est mieux de laisser les asperges pousser seules.

Tout ce procédé s'applique à la culture dans le jardin potager, et il faudrait aussi l'adopter pour la culture en grand dans un champ. Choisissez le sol le mieux approprié et qui exigera le moins d'ameublissement. Un sol calcaire de consistance moyenne fera très bien. Souvent aussi, sur le penchant des coteaux, il y a des terrains si bien remplis

de chaux que nous ne savons qu'en faire. Avec un engrais suffisant, les terrains sans valeur peuvent produire de belles asperges et devenir ainsi une source de revenu.

M. Chapais exprima la reconnaissance due par la société pour ce travail si complet et si savant. Ceux qui n'avaient jamais cultivé d'asperges le feront maintenant qu'ils connaissent les principes et que la pratique a été si clairement exposée. Il n'y a pas à douter qu'il en résultera de grands profits.

M. Brodie, de Saint-Henri, donne lecture du travail que voici.

#### NOUVELLE CULTURE POUR LES OGNONS.

L'île de Montréal a été longtemps remarquée pour ses jardins potagers ainsi que pour la bonne qualité et la grande quantité de légumes expédiés par bateaux et par voie ferrée à toutes les parties du Canada et des Etats-Unis.

Dans mon travail d'aujourd'hui, je m'occupe de la culture des oignons et de l'expérience que j'ai faite de la nouvelle culture des oignons, "introduite par M. Greiner, de Western New-York, ou plutôt, devrais-je dire, d'un ancien système renouvelé; car feu M. Cooper, de la rue Saint-Denis, à Montréal, les cultivait de cette façon il y a plus de trente ans, mais non en grande quantité. D'autres aussi les ont ainsi cultivés pour les exhiber aux expositions.

J'ai semé la graine en couches chaudes au commencement de mars, environ trois onces de graine pour chaque couche de treize pieds de long par six de large, ne sarclant qu'une fois et arrosant quand c'était nécessaire.

Nous avons préparé le terrain dans la deuxième semaine de mai, choisissant un morceau d'un arpent et demi fortement engraisé l'année précédente pour y planter des choux. Nous labourâmes à une profondeur d'environ six pouces, faisant suivre la charrue d'une petite herse pour adoucir le sillon de façon à ce qu'il ne fût pas nécessaire de faire fouler la terre par des chevaux hersant après le labourage du champ. Nous appliquâmes sur ce morceau quatre cents livres d'un engrais spécial pour les légumes. Nous avions un marqueur qui fit six rangs à la fois à un pied de distance l'un de l'autre, et nous espacâmes les plants de quatre pouces dans ces rangs. Quatre femmes plantèrent le lot dans l'espace d'environ une journée et demie. Le temps était très-sec, mais la terre était humide, et j'ai été agréablement surpris de constater qu'ils prenaient racine tout aussi bien que les choux du champ voisin, avec cet avantage que les mouches noires ne pouvaient les endommager. Ils ont atteint, dans leur croissance, un gros volume, quelques-uns pesant jusqu'à deux livres.

Nous récoltâmes 450 boisseaux dans ce morceau; mais ils eurent à subir la concurrence des oignons d'Espagne importés, lesquels étaient très peu chers à cette époque et il leur manquait la brillante couleur paille du produit importé.

Les espèces plantées furent le *Prize taker* et l'*Italien blanc*. Il n'y a pas de meilleure manière de cultiver les oignons pour l'usage domestique, là où la bête à oignon est généralement plus malfaisante que dans les grands champs; elle exempte aussi du premier sarclage, toujours si ennuyeux. C'est l'opinion générale que les oignons réussissent mieux plantés dans le même champ durant nombre d'années. C'est une

erreur. D'après  
ensemencée de  
car le ver à og

Méthode g  
automne. Au p  
fais usage de l  
sers d'un semo  
saisons dernièr  
l'arpent, pour  
cent cinquante

Le coût de

4 livre  
Engra  
Labou  
Sarcla  
Récolt  
150 ba  
Empa  
Rente

Les meilleu  
rouge Weathers  
sèche comme ce  
lement et aide  
consacrer beau  
employé à ameu

Semer la g  
d'ognons vulgai  
pendant que ce  
ne pas réussir d

Il vaut mie  
d'engrais sur de  
sol pauvre qu'un  
acre de terre bie

Quelques-u

Le docteur  
les montagnes d  
M. Brodie.-

erreur. D'après mon expérience, la terre abondamment engraisnée, pulvérisée et ensemencée de n'importe quel autre légume, réussira tout aussi bien, sinon mieux ; car le ver à oignon ne l'endommage pas autant dans un terrain neuf que dans un vieux.

Méthode générale de culture pour les oignons : le sol est labouré et engraisné en automne. Au printemps se fait le hersage et l'on écrase la terre comme il faut. Je fais usage de la herse *Acme* et je trouve que c'est la meilleure. Pour semer je me sers d'un semoir *Matthews*, mettant quatre livres de graines à l'arpent. Les deux saisons dernières, j'ai donné le sarclage à l'entreprise à raison de cinquante piastres de l'arpent, pour l'entretenir propre toute la saison. La récolte moyenne est d'environ cent cinquante barils par arpent ; j'en ai souvent eu deux cents barils.

Le coût de la récolte se décompose comme suit :

4 livres de graine à \$2 00 la livre.....	\$ 8.00	
Engrais.....	25 00	
Labour et hersage.....	2 00	
Sarclage.....	50.00	
Récolte.....	10.00	
150 barils à 25c chaque.....	37.50	
Empaquetage et charroyage.....	10.00	
Rente de la terre.....	20.00	
		\$162.50
150 barils d'oignons, \$1.75 le baril.....		262.50
		<u>          </u>
Profit.....		\$100.00

Les meilleures espèces pour rapporter du profit sont le Rouge précoce, le gros rouge *Weathersfield*, le *Danvers* jaune et le *Yellow Globe* *Danvers*. Dans une saison sèche comme celle-ci, il est mieux de tenir le terrain meuble. Cela empêche le fendillement et aide au contrôle de l'évaporation. Dans quelques petits jardins, j'ai vu consacrer beaucoup de temps à l'arrosage, qui aurait pu être plus profitablement employé à ameublir la surface du sol et à laisser l'humidité monter du sous-sol.

Semer la graine aussitôt que possible le printemps. Il n'y a presque jamais d'oignons vulgairement désignés sous le nom de cives dans ceux semés en avril, pendant que ceux semés à la fin de mai en sont généralement affectés au point de ne pas réussir du tout.

Il vaut mieux engraisner un acre comme il faut, que d'étendre la même quantité d'engrais sur deux acres, car il en coûte autant pour sarcler et soigner un acre de sol pauvre qu'un acre de sol riche, et l'on peut obtenir une aussi forte récolte d'un acre de terre bien engraisnée que de deux acres de terre pauvrement fertilisée.

Quelques-uns de mes voisins ont récolté de 1000 1500 livres d'oignons.

Le docteur Grignon.—Pouvons-nous avantageusement cultiver des oignons dans les montagnes du nord ?

M. Brodic.—Je le crois. Je sais que les cultivateurs des cantons ne sont pas

capables de lutter avec nous. A Compton et aux environs de Sherbrooke on ne réussit pas dans la culture des oignons.

M. ———.—Est-ce qu'un sol rocheux peut produire des oignons ?

M. Brodie.—Où.

M. Décarie.—Il faut un terrain sec ou bien égouté. L'ognon que nous cultivons depuis des années est le Weathersfield, l'ognon rouge ordinaire. Puis nous avons semé des oignons jaunes pour les marchés éloignés. Ils se gardent mieux que les rouges. La conservation dépend de la manière dont on les a cueillis et abrités. Si on abrite ses oignons de façon à ce qu'ils restent parfaitement secs, on peut en répondre pour jusqu'au printemps.

#### POMMES D'HIVER.

Les meilleures espèces de pommes d'hiver pour la province de Québec ont été la partie du programme soumise à l'étude.

M. Chapais.—L'automne dernier nous avons fait deux listes, une pour l'est et l'autre pour le nord ; mais malheureusement nous n'avons pas ces listes ici.

M. Fisk.—Pour le district que j'habite, à Abbotsford, mes espèces favorites pour l'hiver sont premièrement la Roussette dorée anglaise. C'est-à-dire pour l'hiver dernier. Pour les hivers précoces, nous avons la Riche et la Pomme d'hiver du Saint-Laurent. Comme pomme à cuire nous avons l'Arabka d'hiver. L'Arabka n'est pas une pomme de table, mais c'est une très bonne pomme à cuire. Pour les hivers tardifs nous avons la Roussette dorée, la Ben Davis, et, possiblement, la Rouge du Canada qu'on pourrait inclure si elle est ce qu'on la représente. La Baldwin du Canada fait bien en plusieurs endroits, mais pas chez nous.

M. Brunell.—J'ai gardé la Saint-Laurent d'hiver jusqu'en mars et la Riche jusqu'à la fin de mars. J'ai gardé la *Plum Cider* jusqu'en avril.

M. Brodie.—Chez moi, nous laissons la Riche mûrir à l'arbre ; elle ne se garde pas bien longtemps. De même pour la Saint-Laurent d'hiver. La McIntosh rouge remplace la Fameuse, c'est-à-dire pour les mois de novembre et de décembre. Je voudrais toujours avoir plus de Fameuses.

M. Décarie.—Si seulement les Fameuses pouvaient redevenir ce qu'elles étaient ! J'ai gardé des Fameuses jusqu'en avril et elles étaient encore fort belles. Je les gardais en baril dans un endroit pas trop froid mais très sec.

M. Brodie.—Pour janvier et février, j'ai une espèce que j'aime pour les besoins de la maison, c'est la *Grimes Golden Pippin*. Le professeur Saunders, de la Ferme expérimentale, les préfère à toutes pour le dessert, mais l'arbre n'est pas très vigoureux en tous endroits. Chez nous, il produit abondamment et tous les ans. La *Pewaukee* est une pomme d'hiver précoce, mais elle tombe sur le sol avant d'avoir acquis une belle couleur. C'est le défaut de la *Pewaukee* et de la Riche. La Ben Davis et la Roussette dorée pour le printemps. J'ai vendu la Ben Davis jusqu'au 10 juin.

M. Chapais.—Notre président recommande la Duchesse, la Riche, la Fameuse, la Canada rouge, la Saint-Laurent d'hiver et la McIntosh rouge pour son district.

Le rév. ch  
Paul au prix fa  
avec la forme d

M. Dunlop

Le rév. cha  
et que mon fils  
des Ben Davis,

M. Dunlop

l'attention de l'

M. le cha  
Huntingdon. L  
on ne la cultive

M. Edward  
qualités de con  
réussissent très-  
pomme d'hiver,

Le rév. cha  
odorante au pri

M. Edward  
Elles ne vont pa  
excellente. Je cr  
ayons.

M. Chapais.  
garde jusqu'au  
précoce et celle  
juillet. Elle avai  
C'est une pomm  
va bien chez nou

M. Trudeau  
occasion de visit  
les horticulteur  
longtemps et qu  
mieux sur toute  
les pommes se ga  
le verger de M. I  
conservés—c'est-  
dorée sont les m  
les 2 ou 3 ans.

M. McColl.—  
vation sont les B  
pommier ne dure

Le rév. chanoine Fulton.—Deux barils de pommes ont été vendus à Walter Paul au prix fabuleux de \$25 chaque. Elles avaient la couleur de la Baldwin rouge avec la forme de la Ben Davis. Ne serait-il pas bon de propager un peu ces pommiers ?

M. Dunlop.—Je puis aller aux informations et découvrir ce qu'il en est.

Le rév. chanoine Fulton.—Je m'en suis procuré deux que j'apportai à la maison et que mon fils a tout de suite déclarés être des Ben Davis. Elles ont l'apparence des Ben Davis, mais sont d'une meilleure couleur.

M. Dunlop.—Il me semble étrange qu'une variété d'un tel mérite ait échappé à l'attention de l'association d'Ontario.

M. le chanoine Fulton.—Nous avons la Roussette dorée dans le comté de Huntingdon. La *Northern Spy* réussit très-bien. Nous avons la Baldwin rouge, mais on ne la cultive guère.

M. Edwards.—Nous prétendons que la Ben Davis est la première pour les bonnes qualités de conservation ; puis viennent la Roussette dorée et la northern Spy qui réussissent très-bien ; la Baldwin américaine également. La Jonathan est une bonne pomme d'hiver, mais elle est très-petite. Elle n'est pas de belle couleur.

Le rév. chan. Fulton.—C'est celle qui se conserve le mieux et qui est plus odorante au printemps.

M. Edwards.—Elles vont bien chez nous, dans un endroit particulier du voisinage. Elles ne vont pas bien généralement, mais lorsque nous en avons une récolte, elle est excellente. Je crois que ce sont à peu près là les meilleures pommes d'hiver que nous ayons.

M. Chapais.—Dans notre district, nous avons la Roussette dorée anglaise, qui se garde jusqu'au mois de juin et la Longfield qui, chez nous, est une pomme d'hiver précoce et celle qui se garde le mieux. J'ai envoyé à Ottawa une Longfield, le 1er juillet. Elle avait été gardée dans ma cave et elle était dans la meilleure des conditions. C'est une pomme plutôt petite, mais bonne. Et elle se garde bien. L'Arabka d'hiver va bien chez nous, mais elle ne vaut guère comme qualité.

M. Trudeau, de Jacques-Cartier.—Je recommanderais la Ben Davis. J'ai eu occasion de visiter nombre de vergers et j'y ai vu des pommiers de tout âge. Tous les horticulteurs sont d'accord à dire que c'est la Ben Davis qui se garde le plus longtemps et qui donne un bon rendement chaque année. C'est le pommier qui paie le mieux sur toute l'île de Montréal. C'est un pommier très-vigoureux ; il produit bien et les pommes se gardent bien jusqu'en juin. J'ai eu des Ben Davis jusqu'au 15 juin. Dans le verger de M. Pierre Voyer, il y a des pommiers qui ont duré 15 ans et qui sont bien conservés—c'est-à-dire dans la concession Saint-Laurent. La Ben Davis et la Roussette dorée sont les meilleures. Il y a d'autres espèces, mais elles ne rapportent que tous les 2 ou 3 ans.

M. McColl.—Les pommes auxquelles je trouve les meilleures qualités de conservation sont les Ben Davis. La *Northern Spy* est également une belle pomme, mais le pommier ne dure pas longtemps.

## CONCOURS POUR NOUVEAUX PLANTS

M. Chapais.—A propos des pommes d'hiver, l'un des premiers efforts de la Société a été dans le sens de la recherche des plants de pommiers qui rempliraient la lacune. Un comité a été constitué et il s'est prononcé, dans son rapport, en faveur d'un concours.

Nous invitons les exposants à apporter leurs plants, de ce qu'ils pensent être des pommiers dont les fruits se conservent, à notre prochaine réunion d'hiver qui sera tenue à Saint-Jean. Trois prix seront offerts pour chaque district. Les plants exhibés seront confiés aux soins de la Société et gardés jusqu'en mai. Tous les mois on les examinera pour en constater la valeur, et les prix seront distribués à chaque district. En même temps, chaque district sera invité à participer à un concours pour un prix général. Les pommiers seront mis sous la surveillance de la Société pour y être maintenus pendant cinq ans. Chaque année, les vergers seront visités et les pommiers examinés pour la constatation de leur endurance, de leur fertilité, de la qualité des fruits, de la résistance à la maladie etc. ; et, à la fin des cinq ans, la pomme ayant mérité le prix trois années sur les cinq recevra une médaille d'or. Bien que les prix soient minimes, la Société n'ayant pas de grands moyens, celui qui remportera la médaille sera certain de faire une fortune avec son pommier.

M. le chanoine Fulton.—Où vous proposez-vous de les garder ?

M. Fisher.—Ils seront confiés à un comité qui en prendra soin et les entreposera probablement à Montréal. On peut les envoyer au secrétaire avant la réunion de Saint-Jean.

## LA BEN DAVIS.

M. Brodie.—Je suis un des premiers qui ont cultivé des Ben Davis sur l'île de Montréal. Ceux qui disent que le pommier qui les produit peut vivre aussi longtemps que d'autres se trompent, car j'en ai quelques-uns qui commencent à décliner. Ils produisent si abondamment, chaque année, qu'il apparaît des taches noires sur l'écorce et qu'il est peu probable que les arbres vivent longtemps.

M. Fisk.—En ce qui concerne l'endurance de la Ben Davis, c'est notre expérience à Abbotsford que, pour réussir, il faut que l'exposition soit au nord ou à l'ouest. Exposée au sud, elle souffre.

Le professeur Craig, d'Ottawa, donne lecture du travail suivant :

## HAIES ET PLANTATION DE HAIES.

L'une des premières impressions reçues par les touristes anglais, voyageant dans les parties les mieux établies de Québec et d'Ontario, c'est que les clôtures en fil métallique ou en perches, qui constituent les lignes de démarcation, ne peuvent aucunement se comparer, pour la beauté du coup d'œil, aux lignes de verdure vive si communes au pays natal.

Le manque de temps et d'argent découragent souvent, à cet égard, le cultivateur canadien, plus rigoureusement utilitaire, et l'empêchent d'ajouter à sa propriété ces

placements per  
de vue de l'util

A ce sujet  
propriétés fam  
jardins et nos p  
trique, comme  
à ce qu'ils se c  
aménagement  
paysage son ca  
taillés et des li  
de façon à en  
devraient pas  
éclaircies de ga  
que le lit de fle  
les cultiver lib  
Ayons donc des  
de la prodigue m  
n'accuse pas l'e  
ses doux conto  
effets agréables

Pour rever  
cipaux traits de

1o Lignes c

2o Barrière

3o Brise-ve

Celui qui pl  
avant de faire c

S'il s'agit d  
décidue. S'il est  
espèces désirabl

Comme pou  
une complète p  
nitive de la haie  
large. Au cent  
dans une tranch  
les plants doiver  
terre superficiel

Pourquoi n  
offrent-elles une

placements permanents qui donnent presque toujours de forts dividendes, au point de vue de l'utilité et de la beauté, à ajouter à la valeur des entours du domaine.

A ce sujet, il me sera peut-être permis de dire un mot de la décoration des propriétés familiales. Trop de nos compatriotes entretiennent l'idée erronée que nos jardins et nos pelouses doivent être des figures régulières, arrangées en ordre symétrique, comme des lits de fleurs, et ils plantent les arbres à égale distance, de façon à ce qu'ils se contrebalancent convenablement. Le jardinage pittoresque veut dire aménagement des arbres, arbustes, fleurs et gazons de façon à ce qu'ils conservent au paysage son caractère naturel. On ne peut obtenir cet effet en employant des arbres taillés et des lits de fleurs réguliers ; mais il faut placer chaque plante particulière de façon à en faire les éléments d'un tableau. Pour obtenir cet effet, les arbres ne devraient pas être dispersés, mais plutôt groupés ici et là. Cela, avec vue sur des éclaircies de gazon vert, donne du caractère et du cachet. La bordure fleurie plutôt que le lit de fleurs est ce qui convient aux plantes herbacées annuelles. Ici on doit les cultiver librement en massifs, s'occupant moins de la variété que de la quantité. Ayons donc des fleurs et des fleurs en abondance. Cultivons les suivant la méthode de la prodigue nature et nous obtiendrons les beaux effets de la nature. Puis la bordure n'accuse pas l'effet de l'inattention aussi rapidement que le lit de fleurs régulier, et ses doux contours, bien que parfois garnis de mauvaises herbes, produisent des effets agréables et reposants.

Pour revenir aux plantes à haies et à la confection de ces dernières, les principaux traits de leur utilité peuvent être sommairement exposés comme suit :

- 1o Lignes de démarcation décoratives.
- 2o Barrières protectrices.
- 3o Brise-vents et paravents.

Celui qui plante doit tenir compte du site et considérer les effets qu'il veut obtenir avant de faire choix de la plante à haie à employer.

S'il s'agit d'une barrière défensive, il faut choisir une forte espèce épineuse et décidue. S'il est question d'un brise-vent ou d'une haie d'ornement, il trouvera les espèces désirables parmi les conifères.

#### PLANTATION.

Comme pour toutes les autres opérations se rapportant à la plantation des arbres, une complète préparation du sol contribuera puissamment à assurer la réussite définitive de la haie. Il faut labourer ou creuser une planche de quatre à cinq pieds de large. Au centre de cette bande de terrain remué, il faut mettre les arbrisseaux dans une tranchée creusée quelques pouces plus profonde que la profondeur à laquelle les plants doivent être mis. Il faut la remplir avec une quantité suffisante de bonne terre superficielle. Les espaces laissés de chaque côté devraient ensuite être cultivés.

#### ESPACEMENT DES ARBRISSEAUX.

Pourquoi nombre de haies que nous voyons dans la campagne et dans les villes offrent-elles une apparence dénudée et négligée à la base ? C'est surtout parce que de

très gros arbrisseaux ont été employés pour établir la haie. Ils ont été rudement taillés, ce qui a occasionné une forte croissance harmonieuse à la tête, mais n'a pas aidé au développement du feuillage au bas. Je recommande donc fortement l'emploi de jeunes arbrisseaux, de façon que la haie puisse être travaillée dès le commencement en vue de lui donner une certaine forme. L'espace à mettre entre les plants doit être réglée tant d'après les espèces choisies que d'après la hauteur arrêtée à laquelle on se propose de la laisser atteindre, comme il a été dit déjà. En plantant une haie vive, il est particulièrement désirable d'employer de petits arbrisseaux touffus. Ils exigent très peu d'émondage la première année, juste ce qu'il faut pour égaliser les têtes. A la Ferme expérimentale les plants des haies sont variablement espacés, allant de 15 pouces à 3 pieds, le premier espacement s'appliquant particulièrement aux petits arbres et arbustes décidus et le second aux conifères plus gros employés aux haies bordières.

#### LA TAILLE.

Les principes gouvernant l'opération de la taille telle qu'ordinairement pratiquée s'appliquent aux haies. Si on désire réprimer la croissance comme dans le cas d'une haie bien établie et vigoureuse, la taille faite au commencement de l'été produira cet effet. Quand donc il s'agit d'une jeune haie commencée avec de petits plants, il faut un léger émondage pendant les deux premières années. A mesure que les plants s'établissent il leur faut appliquer une taille plus vigoureuse. Notre coutume à la Ferme expérimentale a été de tailler deux fois par saison, la première fois en juin et la seconde en août.

Pour la question de la forme. Le faite curviligne ou arrondi est celui qui paraît donner le plus de satisfaction à la longue. Les haies à faites carrés ou plats sont plus que celles à faites ronds susceptible de se briser sous le poids de la neige, et de montrer des pointes de bois mort au centre.

#### PLANTES POUR HAIES.—DÉCIDUES

Comme je l'ai dit au commencement, quand on fait choix d'un arbre ou d'une plante pour la confection d'une haie, il faut considérer la question de différents points de vue. Parmi les plantes décidues les plus désirables pour faire des lignes de démarcation qui soient décoratives, se trouvent les suivantes :

**L'ARBRE à POIS SIBÉRIEN** (*Caragana arborescens*). Cette plante est absolument résistante, d'un beau feuillage vert clair ; elle supporte bien la taille et se propage facilement par la graine. Elle n'est pas seulement utile dans le Canada oriental, mais dans tout le Manitoba et les Territoires du Nord-Ouest.

**L'ÉPINE-VINETTE POURPRE** (*Berberis Vulg purpurea*). C'est une forme à feuillage pourpre de l'épine-vinette commune. Elle s'est montrée très-résistante à Ottawa et elle est fort désirable comme fond de bordure permanente, son feuillage pourpre foncé contrastant agréablement avec la verte pelouse. Elle se reproduit aisément des rejetons ou tiges.

**L'ÉPINE-VI**  
à dire que c'est  
décidues de bass  
nature de basse

Les fleurs d  
de fruits rouges  
son feuillage est  
Elle se reproduit

**L'ÉPINE à**  
vigoureusement  
trop de place. E  
avant que la tein  
ment automnal.

Parmi les pla  
je mentionnerai  
aient en général  
épine, avec des p  
de 4 pieds et un  
barrière.

**L'ÉPINE DE**  
elle croît vigou  
une forte et ép  
propage de la gr

**LE MURIER**  
dernière mention  
vigoureuse. Son  
n'apparaissent q  
détruites par la g  
se trouvent dénu  
rapport de l'endu

**L'ÉPINETTE**  
pays. Plantée en  
des plus attrayan  
croître se prêter  
haie avec de jeun  
et l'on est presqu

L'épinette de  
mais je doute qu'

**ARBOR VITAI**

**L'ÉPINE-VINETTE DE THORNBERG** (*Berberis Thunbergi*). Je n'hésite acunement à dire que c'est là une des meilleures sinon la meilleure absolument des plantes décidues de basse croissance utilisables pour les haies, que nous ayons. Elle est par nature de basse croissance et touffue, de sorte qu'elle ne requiert que peu de taille.

Les fleurs d'un vert tendre qu'elle pousse au début du printemps et les grappes de fruits rouges qu'elle donne plus tard ajoutent à sa beauté, pendant qu'à l'automne son feuillage est des plus beaux qui se puissent imaginer sous le rapport de la couleur. Elle se reproduit de la graine, de rejets ou tiges.

**L'ÉPINE À FEUILLE DORÉE** (*Spiræa opulifolia aurea*). C'est une plante qui pousse vigoureusement et il ne faut pas la planter sur de petites pelouses, vu qu'elle prend trop de place. Elle est toutefois fort belle au commencement du printemps et à l'été, avant que la teinte dorée claire de son feuillage se soit altérée sous l'effet du changement automnal. Propagée par tiges ou rejets.

Parmi les plantes plus vigoureuses qui pourraient être employées comme barrières, je mentionnerai **L'ÉPINE ÉPERON DE COQ** (*Cratægus crusgalli*). Bien que les épines aient en général la réputation d'être de croissance lente, une haie formée de cette épine, avec des plants de deux ans, établie en 1890, a actuellement atteint une hauteur de 4 pieds et une épaisseur compacte de 3 $\frac{1}{2}$  pieds, assez forte pour constituer une barrière.

**L'ÉPINE DE DAIM** (*Rhamnus frangula*). Celle-ci est native d'Angleterre, mais elle croît vigoureusement en notre climat. Elle supporte bien la taille et forme vite une forte et épaisse barrière. Elle produit abondamment fleurs et fruits et se propage de la graine facilement.

**LE MURIER RUSSE** (*Morus Hybrida*). Cette plante peut être classée avec la dernière mentionnée quant à sa manière de croître, bien qu'elle soit même plus vigoureuse. Son principal défaut réside dans sa manière de croître. Les feuilles n'apparaissent que dans la première semaine de juin et elles sont les premières à être détruites par la gelée en automne, de sorte que, pendant un long temps, ses branches se trouvent dénudées et sans attrait. Le locustier à miel est trop incertain sous le rapport de l'endurance pour me permettre de le recommander.

#### PLANTES CONIFÈRES.

**L'ÉPINETTE BLANCHE** (*Pinea alba*). N'oublions pas notre superbe épinette du pays. Plantée en 1889 à Ottawa, elle forme actuellement une des plus compactes et des plus attrayantes haies vives de la collection. Sa lente croissance et sa manière de croître se prêtent aisément à la formation d'une haie idéale. Il faut commencer la haie avec de jeunes arbrisseaux, tailler légèrement d'abord, cultiver le sol avec soin et l'on est presque sûr d'obtenir de bons résultats.

L'épinette de Norvège est de croissance beaucoup plus rapide que la dernière, mais je doute qu'elle dure autant que la nôtre dans notre climat.

**ARBOR VITAE** (*Thuja occidentalis*). C'est un autre arbre du pays, extrêmement

satisfaisant. Nombre de haies sont irrémédiablement ruinées par le fait d'avoir été établies avec de fortes plantes taillées très rigoureusement. Ces haies sont presque toujours "jambeuses" et dénuées de feuillage à la base. La forme pyramidale de notre *Arbor Vitæ* donne une petite haie rase qui n'a guère besoin d'être taillée. La ciguë est très-difficile à transplanter et ne supporte pas bien la taille, mais là où elle réussit elle est très-belle.

EPINETTE BLEUE DU COLORADO (*Picea pungens*). Cette plante ressemble quelque peu par sa manière de croître à notre propre épinette, et une haie faite de cet admirable conifère serait sans doute de toute beauté. Jusqu'à présent, les meilleures espèces se trouvent être trop dispendieuses pour qu'on les puisse généralement planter. Je dirai en terminant que dans le rapport du directeur des fermes expérimentales, pour 1894, on trouvera un exposé de la réussite d'un grand nombre de plantes dont on a fait l'essai en vue de la confection des haies.

Sir Henri Joly de Lotbinière, secondé par M. Brodie, propose un vote de remerciements aux Pères Trappistes. Le Prieur, le rév. P. Dom Antoine, y répondit et la réunion fut ajournée.