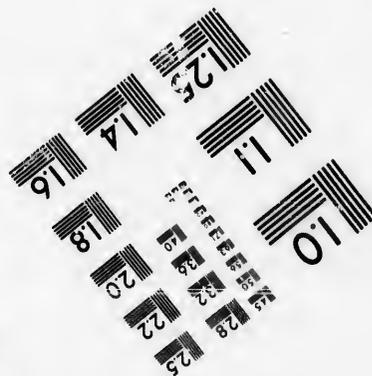
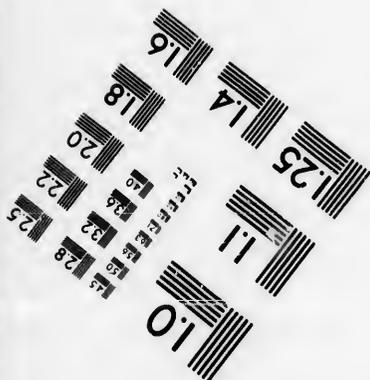
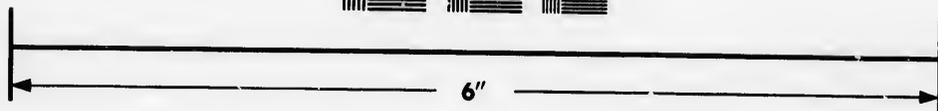
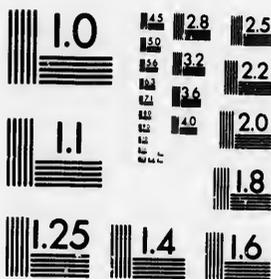


**IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)**



**Photographic
Sciences
Corporation**

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

**CIHM/ICMH
Microfiche
Series.**

**CIHM/ICMH
Collection de
microfiches.**



Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1986

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

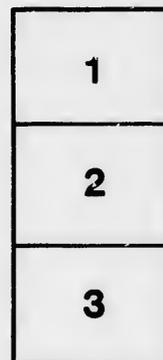
Seminary of Quebec
Library

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol \rightarrow (meaning "CONTINUED"), or the symbol ∇ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:



L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

Séminaire de Québec
Bibliothèque

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole \rightarrow signifie "A SUIVRE", le symbole ∇ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

208 Horticulture no 3

OBSERVATIONS ET DIRECTIONS

SUR LA

CULTURE DE

Bibliothèque,
Le Séminaire de Québec
3, rue de l'Université
Québec 4 Q.U.E.



VIGNE BEACONSFIELD

VIGNOBLE ETABLI EN 1877



BEACONSFIELD

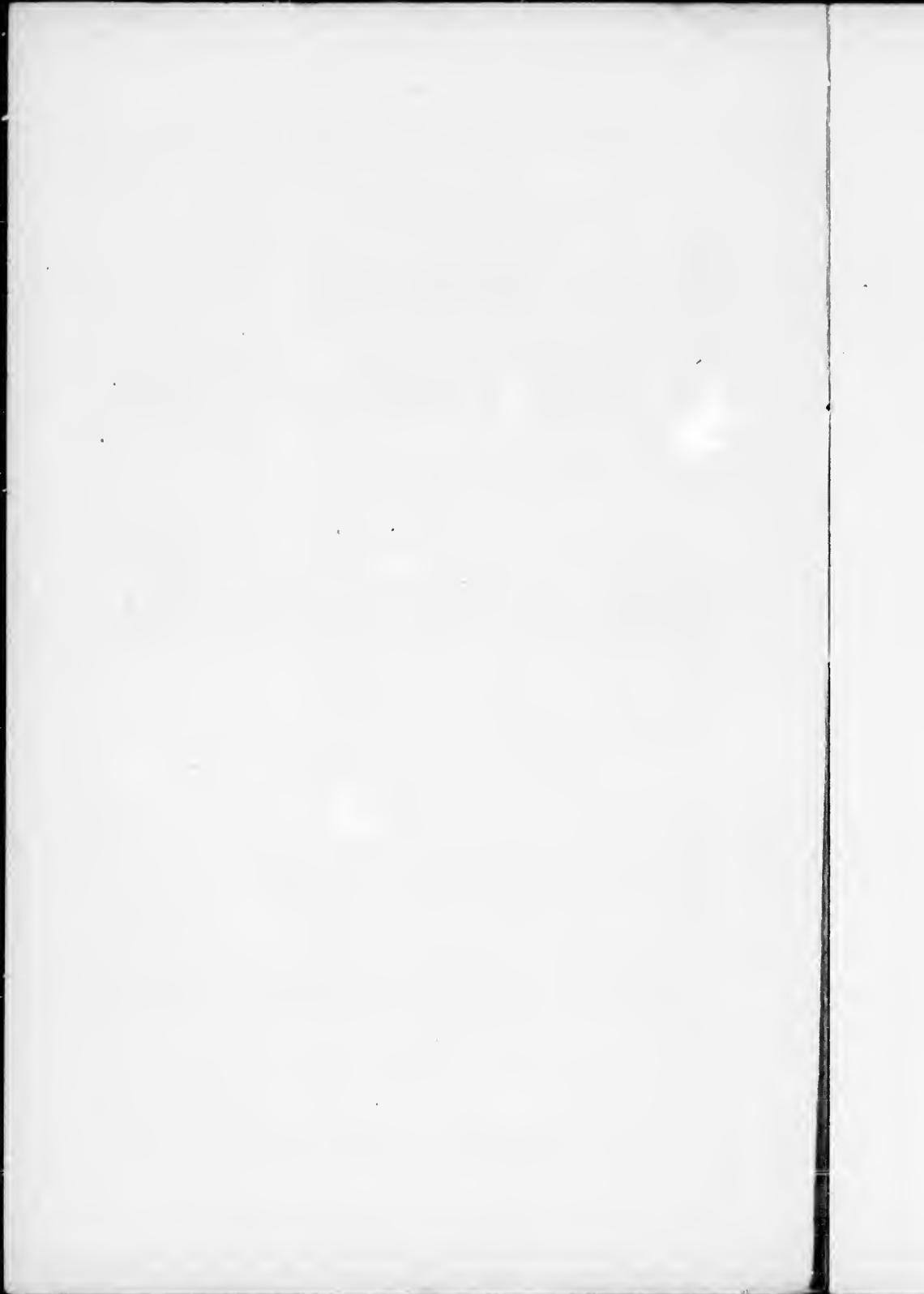
(Où reside M. Menzies)

POINTE CLAIRE, P. Q.

MENZIES & CIE., - PROPRIÉTAIRES.

JOHN NELSON, JR., AGENT GÉNÉRAL.

Bureau à Montreal : 15, Rue Ste. Thérèse.



A V I S .

Beaconsfield est le nom que M. Menzies donna il y a quelques années à sa résidence, a la Pointe Claire où, en 1877, il commença à cultiver la vigne sur une plus grande échelle qu'on ne l'avait jamais fait dans cette Province, depuis, cet endroit a été désigné sous le nom de " Vignoble Beaconsfield."

Deux ans après avoir établi ce vignoble il s'associa à une autre personne dans le but de cultiver la vigne, et d'en faire le commerce, mais cette société a été dissoute au commencement de cette année.

Au mois de Mai dernier, son ex-associé avec une autre personne ont acquis une ferme à un mille environ de Beaconsfield, où ils vendent des vignes des Etats-Unis, des arbres, arbustes, etc., et ont donné à cette propriété le nom de " Vignoble Beaconsfield," et comme il est facile de deviner le motif qui les a engagés à s'approprier du nom de la résidence et du vignoble de M. Menzies, dont la réputation est bien connue, les soussignés prient les acheteurs de remarquer avec soin le *nom* de la maison qui offre en vente des vignes qu'elles disent avoir été cultivées au vignoble Beaconsfield.

Les soussignés s'occupent d'une manière spéciale de la culture de la vigne et ne vendent pas d'arbres ou plantes d'aucune sorte provenant des Etats-Unis. Les vignes dont nous donnons la description sont cultivées vû qu'elles conviennent au climat de cette province, nous les recommandons et les garantissons, et nous remplacerons celles qui périront.

Des raisins provenant de ces vignes ont été exposés à la grande Exposition du Canada, et comme il n'y avait pas de prix pour cette espèce de fruit, ils ont été hautement vantés pour leur grosseur et leur excellent goût.

MENZIES & CIE.

OCTOBRE 1880.

LISTE DES PRIX.

LIVRAISON GRATUITE A LA GARE DU CHEMIN DE FER DE
L'ENDROIT OU RESIDENT LES ACHETEURS.

	CHAQUE
Raisins à Vin Beaconsfield *.....	50
“ de Table, Noir No. 1.....	50
“ “ “ 2.....	\$1.00
“ “ Blanc 1.....	75
“ “ “ 2.....	1.00

Conditions libérales pour les commandes de 100
plantes ou plus.

* On peut goûter du vin fabriqué avec ce raisin, soit au Vignoble, soit au Bureau à Montréal.

E

Les observations suivantes sont le résultat de l'expérience de l'auteur qui a démontré qu'on pouvait cultiver la vigne en plein air dans cette province, et ces observations sont soumises au public dans l'espoir que cette expérience sera utile et instructive pour ceux qui s'occupent de la culture de la vigne, et qui, vu la différence du climat et d'autres raisons, peuvent être enduits en erreur par les ouvrages qui traitent de la culture de la vigne, bien que ces ouvrages soient excellents dans le fond, mais ne faisant pas la part de notre climat.

OBSERVATIONS SUR LA CULTURE DE LA VIGNE.

SOL ET EXPOSITION.

La qualité du raisin dépend beaucoup de la nature du sol et il faut un terrain convenable pour chaque espèce de vigne. Il faut absolument que l'air et l'eau puissent pénétrer dans la terre qui doit être forte et friable ; la terre grasse mêlée de gravier ainsi qu'un terrain sablonneux conviennent aussi et peuvent être appréciés dans l'ordre où ils sont mentionnés.

au

L'endroit choisi doit être élevé près des rivières et de grands cours d'eau, mais non pas près de l'eau croupie ; il faut éviter de choisir un terrain bas, et il faut choisir de préférence à un sol uni, un terrain avec une pente du côté E. S.E. ou du Sud, car souvent un terrain uni ne convient pas.

Chaque pouce de terrain dans le vignoble doit être bien remué avec la charrue et la houe afin de procurer de l'air et de l'humidité aux racines, mais cet ouvrage ne doit pas être fait lorsque le temps est pluvieux.

Il est important que le terrain soit couvert d'une épaisse couche de neige durant l'hiver, et il faut éviter de choisir un sol léger ou sablonneux exposé au O. N.O. ou au Nord, où il n'y a pas beaucoup de neige.

Les vignes doivent toujours être à l'abri des gros vents, au moyen de treilles ou de clôtures construites du côté où elles s'y trouvent exposées.

Elles doivent aussi être exposées aux rayons du soleil levant et ne doivent pas être à l'ombre des arbres ou d'autres obstructions ;—il est nécessaire qu'elles soient toujours exposées aux rayons du soleil.

Ne plantez jamais des vignes près du frêne.

PLANTATION.

Les vignes doivent être plantées en rangs éloignés de six pieds les uns des autres, se dirigeant presque du côté N.E. et S.O. divergeant, lorsqu'il sera nécessaire, du côté E. et O. plutôt qu'au N. et au S.

Dans ces sillons les vignes doivent être plantées à une distance de huit pieds les uns des autres ; la distance doit être mesurée avec soin et l'espace pour chaque vigne doit être marquée avec une petite cheville de bois. Pratiquez des trous autour de ces chevilles de deux pieds de diamètre et de deux pieds de profondeur. En attendant qu'elles soient plantées les vignes doivent être cou-

vertes de terre fraîche et humide. Lorsque vous serez prêt à les planter, coupez chaque branche à deux boutons et faites bien tremper la plante dans de l'eau d'une bonne température.

Jetez un peu de terre bien pulvérisée au milieu du trou ; étendez les racines et les petites tiges fibreuses de la vigne, et remplissez graduellement le trou avec de la terre bien pulvérisée, en secouant la vigne continuellement et en tenant avec la main chaque petite racine qui dépasse la surface du sol, afin que toutes les racines et tiges soient dans une position horizontale et que la terre se mêle avec les petites tiges fibreuses.

Lorsque le trou sera rempli complètement, foulez le sol du pied, et si c'est le printemps, couvrez la surface du terrain autour de la vigne avec une couche de bran de scie, ou des copeaux ou avec toute autre substance qui conserve l'humidité et ayez le soin de rendre cette couche bien perméable à l'air durant l'été.

PROTECTION DES VIGNES DURANT L'HIVER.

A cause de notre climat rigoureux, durant l'hiver il faut absolument, après qu'on a taillé les vignes l'automne, les couvrir de terre,—non pas avec de la paille ou autre substance de cette nature,—jusqu'à une profondeur de trois à quatre pouces, en traçant un sillon avec une charue le long des rangs où sont plantés les vignes et en se servant d'une bêche ; on peut profiter de cette occasion pour améliorer le sol en le couvrant de terre neuve lorsqu'on peut s'en procurer.

Le printemps, aussitôt que le temps se sera mis au beau, secouez la terre qui couvre les plantes et vous constaterez qu'elles n'auront pas souffert d'avoir été couvertes durant la saison du printemps où la température est si variable. Les vignes auront été conservées fraîches et humides par la neige et la terre mouillée, les bourgeons auront commencé à pousser, les plantes seront dans le meilleur état pour croître, et prêtes à profiter de la belle température du printemps.

AMONDAGE

Les vignes doivent être émondées sans faute l'automne aussitôt que les feuilles sont tombées et ne doivent jamais être taillées le printemps.

Si les vignes sont plantées depuis un an ou environ—(il n'est pas nécessaire de les émonder la première saison)—coupez toutes les branches, à l'exception des deux plus grosses,—qui s'étendent de chaque côté de la tige de la vigne, *aussi proche que possible du sol*. Coupez les extrémités de ces deux branches latérales, les laissant d'une longueur de quatre pieds environ, ensuite taillez les tiges qui poussent sur ces deux branches laissant un ou deux bourgeons sur chaque tige.

Le printemps ne laissez croître que ces deux branches avec leurs tiges;—hormis que vous jugiez à propos de remplacer l'une de ces branches ou les deux par une nouvelle branche latérale.

Le printemps, surveillez les vignes constamment et écrasez avec le pouce et l'index tous les rejetons parasites.

Il sera nécessaire alors d'élever un treillage que je

conseillerai de construire avec des poteaux de cèdre ou d'épinette rouge, qui devront être plantés très près en arrière des rangées de vignes, à une distance de seize pieds les uns des autres et reliés par quatre fils de fer placés horizontalement, le plus bas à six pouces du sol et le plus haut près du sommet du poteau, ce treillage ne doit pas avoir plus de quatre pieds de hauteur et s'incliner un peu en arrière, le sommet devant se trouver en arrière d'un pied du bas.

Faites enlacer les deux branches horizontales des vignes autour du bas du treillage et aussi près que possible du sol (ceci est important, car les raisins qui poussent à une trop grande hauteur perdent leur saveur puisqu'ils sont exposés au mauvais temps).

Les tiges qui porteront des fruits pousseront des bourgeons qu'on aura laissées à ces branches et il faut avoir le soin de les attacher, à mesure qu'ils poussent, aux fils de fer placés d'une manière horizontale. De nouvelles tiges pousseront des feuilles de ces tiges et d'autres encore de ces dernières, mais ne les enlevez pas, coupez chaque nouvelle tige près de la première feuille, laissant toujours une feuille sur chaque tige pour nourrir la plante et mettre le fruit à l'abri, ce qui est absolument nécessaire pour que le raisin murisse bien et soit sucré. Lorsque les tiges qui portent des raisins auront dépassé le treillage, coupez les bouts, de la manière ci-dessus indiquée, au-dessus de la dernière grappe ainsi que les rejetons.

Il ne faut jamais qu'une vigne porte plus de vingt-cinq à trente livres de raisin.

ENGRAIS.

N'employez jamais de fumier pour les vignes car cela gâte le goût du raisin ; ne vous servez pas non plus d'engrais qui contiennent beaucoup de potasse parcequ'ils sont trop forts et font pousser les plantes à une trop grande hauteur ; mais afin de conserver le sol en bon état on peut se servir avantageusement de temps en temps d'un peu de phosphate de chaux ou de superphosphates —toujours l'automne—et on doit améliorer le sol constamment en y appliquant, tous les automnes, de la terre neuve, de l'engrais provenant des forêts, de la tourbe pourrie, de la poussière des chemins ou d'autres substances semblables.

En terminant, l'auteur fera remarquer que tout en suivant pour la culture de la vigne les principes qui sont expliqués dans ce traité, le vigneron pratique apprendra son art plus à fond et plus promptement par ses propres observations qu'en suivant aveuglement les conseils des autres. La vigne est une belle plante qui vient d'être introduite dans ce pays ; sa culture n'est pas encore bien comprise parmi nous et doit être étudiée avec soin.

Ne vous laissez pas tromper par des spéculateurs, dont le seul but est de vendre des vignes, disant que n'importe quelle espèce de vigne pousse n'importe où et dans n'importe quelle circonstance ;—c'est une plante plus noble que la pomme de terre ou le blé-d'Inde et si on la cultive comme ces dernières on sera certainement désappointé.

la
us
ls
pp
at
ps
es
s-
re
oe
s-

n
nt
ra
es
es
re
n

nt
n-
t
ce
si
nt

