

avec de la chaux éteinte. On dépose sur cette couche un rang de pommes le pédoncule en haut, sans qu'elles se touchent ; puis on remplit complètement les interstices avec de la poudre préparée, de façon à recouvrir complètement le premier rang. On met un second rang de pommes, les pédoncules en bas, que l'on recouvre encore de poudre. On continue ainsi de manière à terminer par une couche de sable. On ferme ensuite hermétiquement ; quand on commence à prendre du fruit dans ces barils, il faudra toujours avoir soin de recouvrir complètement le rang mis à découvert.

Si, par suite du manque de soins, quelques pommes gelaient, voici comment on opérera pour les faire dégeler. On emplit en partie d'eau légèrement froide, un grand vaisseau, on y met les pommes gelées, et on place le vaisseau dans un lieu modérément chauffé. Peu de temps après, il se formera une couche de glace autour des fruits. On l'ôtera et les fruits auront retrouvé leur première saveur.

**Emballage des fruits.**—En général, il sera mieux, pour emballer les fruits d'exportation, de se servir de boîtes à compartiments, comme celles dont on se sert pour l'emballage des œufs. Chaque fruit est enveloppé de papier mince et mis dans son compartiment. Les fruits se trouvent ainsi être de grosseur uniforme, et ne s'entrechoquent pas pendant le transport.

Des boîtes de 16 douzaines de Wealthy, prises sur l'arbre, ont été payées au propriétaire d'un verger 70c la boîte.

Ceux qui portent leurs fruits sur les marchés locaux, les mettront en barils en commençant à paqueter par le couvercle. Pour fermer le baril, on se servira d'une presse, d'un modèle très simple, assez répandu dans nos campagnes. Le nom de la variété sera inscrit sur le couvercle.

Outre la vente des fruits, qui constituera toujours au moyen de retirer un grand profit de la culture fruitière, la fabrication du cidre et la dessication des fruits seront également de bons moyens d'utiliser les excédents de récoltes. Nous y reviendrons dans l'étude du pommier.

Nous engageons le cultivateur à se bien pénétrer des quelques considérations générales qui précèdent ; il y trouvera, c'est notre certitude, la clef du succès.

Le p  
quelque  
conserve  
bli. C'e  
un choix  
jusque d  
cieux qui  
pas un p  
terrain et  
fruit de  
Les  
devront

Jaur  
d'excell  
plète ma  
bonne he

Frai  
toute sa  
jaune doi  
L'arbre e

Astr  
couleur r  
mière cla  
récoltes,  
tembre.

Teto  
légèreme  
d'un parf  
de bonne

Duc  
37 strié de l