

Nous engageons fortement nos cultivateurs à se protéger mutuellement contre l'invasion des insectes et champignons nuisibles. Qui pourrait évaluer les dommages incalculables causés à ses voisins et quelquefois à toute une paroisse, par un cultivateur négligent ?

#### V.—Cueillette des Fruits.—Emballage.—Fruitier

**Epoque de la cueillette.**—Il est très difficile d'indiquer une époque exacte pour la cueillette des fruits, elle varie suivant les années, les expositions et les espèces, c'est essentiellement une affaire d'observation personnelle.

Quelque que soit la nature des fruits, la récolte exige un temps sec et découvert. Les pommes d'été, qui doivent être expédiées aussitôt cueillies, seront détachées un jour ou deux avant leur complète maturité, pour qu'elles puissent mieux supporter le transport. Les pommes d'automne et d'hiver se conservent d'autant mieux au fruitier qu'elles y prendront plus de temps à arriver à leur point de maturité. Ces dernières devront donc être cueillies avant qu'elles soient mûres.

Les prunes et les cerises demandent à être cueillies quand elles sont parfaitement mûres.

On ne doit jamais secouer les arbres pour faire tomber les fruits par terre. Ils se meurtrissent, ne se vendent pas et ne se conservent pas. Il faut les cueillir à la main, non en montant dans les arbres, ce qui pourrait blesser les écorces ou casser des branches, mais en se servant d'échelles portatives, assez longues pour atteindre les fruits les plus hauts. On les dépose ensuite dans un panier, et on les transporte au fruitier ou à la salle d'emballage, de manière à ce qu'ils y arrivent sains et saufs.

**Manière de conserver les fruits.**—Le fruitier doit être une salle où le froid ne pénètre pas, peu éclairée, exempte d'humidité, mais non trop sèche. Il y aura des tablettes sur lesquelles on placera les fruits, le pédoncule en bas et sans qu'ils se touchent les uns les autres. Ils seront placés par variétés et étiquetés convenablement. Dans les premiers jours, il faudra les essuyer avec un linge sec mais sans les presser.

Ceux qui ne pourraient se réservier, dans leur demeure, un fruitier convenable, pourront avantageusement les conserver de la manière suivante. On prend un baril exempt de toute odeur, on couvre le fond d'une couche assez épaisse de sable très fin mélangé