

V. — Cueillette des Fruits. — Emballage. — Fruitiier.

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.

Quelle 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 réserver, 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 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 un moyen de retirer un grand