

**POUR LE CULTIVATEUR**

**DANS LE VERGER**

*Table d'emballage*

Il est indispensable d'avoir des tables d'emballage si l'on veut travailler vite et bien. Il en faut même de deux modèles différents dans l'Est, étant donné les méthodes employées, car l'emballage et le triage ne peuvent se faire économiquement à la même table. Une fois donc les pommes apportées à l'atelier, la première opération consiste à les trier suivant 4 qualités, savoir : De choix, No 1, No 2 et rebut (culls). Elle peut être confiée à des ouvriers qui ne connaissent rien à l'emballage en caisse proprement dit : autrement dit, c'est l'apprentissage de l'emballage. Le triage se fait mieux sur des tables recouvertes de bâche ou de toile de jute. La table peut être placée contre le mur, mais en est séparée si l'on veut pouvoir travailler des deux côtés ; la première position est généralement plus pratique, car elle permet d'exhausser légèrement la table par derrière, à une hauteur convenable pour les ouvriers qui font le triage. La table a, en principe, trois pieds de haut ; les ouvriers se tiennent sur la plate-forme de planche placée devant, et qu'ils peuvent exhausser ou abaisser suivant leur taille au moyen de blocs. La table d'emballage, doit être construite de manière à pouvoir être placée dans le centre de la chambre, où la lumière est abondante. Elle est recouverte de bâche, assez grande pour recevoir trois ou quatre caisses (on lui donne généralement trois pieds de large et quatre à cinq pieds de long), et doit pouvoir exhausser ou abaisser à volonté. Deux emballeurs peuvent travailler à la même table. La hauteur ordinaire de la table est de trois pieds, à partir du plancher ; mais cette hauteur, comme nous l'avons dit, doit pouvoir être modifiée suivant la taille de l'ouvrier. Tables de triage et tables d'emballage seront recouvertes d'une toile de jute supplémentaire, fixée de façon à pouvoir s'enlever facilement, pour être secouée et débarrassée des débris qui s'amassent inévitablement à la surface.

**CLASSEMENT**

Pour emballer rapidement il faut, avant tout, que le triage soit bien fait et uniforme. L'ouvrier novice doit avoir, devant lui, un stock uniforme, sans quoi il lui serait difficile de travailler rapidement ou même bien. Pour faciliter l'emballage, on classe naturellement les fruits, autant que possible, suivant la grosseur et la couleur. Il y a un inconvénient, au point de vue du coup d'œil et de la rapidité du travail, à mettre dans la même caisse des fruits de dimensions trop différentes, car il est impossible alors de calculer exactement la forme à donner à l'emballage, ou de donner de l'uniformité aux couches. On ne peut s'attendre toutefois à obtenir une parfaite uniformité de grosseur et de forme, elle n'est d'ailleurs pas à désirer pour la commodité et la solidité de l'emballage ; mais la diversité ne doit être jamais assez marquée pour choquer l'œil du client exigeant. Jamais, bien entendu, un bon emballeur ne placera côte à côte deux pommes de grosseur trop différente. S'il est habile, il choisira celles qui sont légèrement aplaties, pour les bords, et mettra toujours les plus longues au centre ; mais il a entre les deux formes, si peu de différence, qu'il faut l'œil exercé de l'emballeur pour la reconnaître. L'ouvrier habile saura également tirer parti des légères diversités de forme. Peu de pommes sont exactement symétriques, par rapport à l'axe de la queue ou transversalement. Si donc on trouve le moindre jeu dans un rang, il est généralement facile d'y remédier en tournant les fruits autrement. On peut en faire autant si les pommes sont trop serrées. L'emballeur peut ainsi former une couche continue couvrant toute la caisse, avec des pommes légèrement plus petites ou plus plates aux extrémités, et les plus grosses et les plus fortes au centre, sans que l'acheteur le plus critique y puisse découvrir le moindre manque d'harmonie. Le classement suivant la couleur n'a peut-être pas autant d'importance, mais il contribue beaucoup à rendre l'emballage plus attrayant. Si donc l'emballeur le peut, il doit mettre les fruits clairs dans une caisse et les fruits très colorés dans une autre. Les deux caisses se vendront également bien ; il n'en serait pas ainsi au cas où elles contiendraient toutes deux des fruits des deux couleurs. Il va sans dire que toute pomme véreuse ou galeuse doit être écartée. Cette règle condamnera bien des pommes dans les vergers de l'Est.

Disons le bien, une fois pour toutes, les caisses ne doivent pas être un réceptacle de pommes galeuses ou véreuses. Le producteur qui se l'imaginerait ferait beaucoup mieux d'emballer en baril : il y gagnerait davantage et ne risquerait pas de ternir la réputation des pommes de choix qui devraient toujours être emballées en caisse. Il ne sera pas superflu ici d'appeler l'attention des lecteurs sur une observation que nous avons pu faire, c'est que les emballeurs habitués au baril ne réussissent généralement pas avec la caisse. Ils ont employé avec les barils des procédés plus sommaires qui pouvaient suffire, mais qu'ils appliquent inconsciemment avec les caisses. L'insuccès les attend inévitablement, s'ils ne se débarrassent pas de mille petites habitudes dont il n'ont encore jamais vu l'inconvénient.

**CLASSEMENT PAR LA COULEUR**

La loi de l'inspection et des ventes ne contient qu'une seule disposition relative à la couleur des pommes, à savoir qu'elles doivent être « d'une bonne couleur pour la variété ». Les producteurs attachent de plus en plus d'importance à la couleur, d'autant plus que la coloration du fruit varie beaucoup pour certaines variétés, d'une région à l'autre du pays. Mais comme les provinces du Nord-Ouest achètent à la fois en Colombie-Britannique et en Nouvelle-Écosse, il serait nécessaire d'adopter, pour la couleur, une classification uniforme pour tout le Dominion, dans un but d'équité envers les producteurs et les consommateurs.

Dans certaines parties de l'Ontario, les Rouges McIntosh ont presque toutes au moins 75 p. c. de couleur, et les fruits clairs sont presque une exception. Ailleurs, les McIntosh ne se colorent pas toujours bien. On ne peut naturellement établir deux types, et il est donc extrêmement important, pour les producteurs d'une région de connaître les fruits des autres parties du pays qui viendront leur faire concurrence. Les propriétaires de vergers ne devraient cultiver que les variétés qu'ils peuvent faire arriver à la perfection.

Certaines années, sous l'influence des conditions atmosphériques, il se trouve un nombre anormal de pommes à couleur claire. Naturellement il ne faut pas essayer de changer chaque année la classification, mais marquer les pommes telles qu'on les trouve.

**CONTRIBUTION DES EMPLOYÉS  
DU C. P. R.**

Sir Thomas Shaughnessy, Président du Pacifique Canadien, vient d'émettre la déclaration suivante concernant une distribution spéciale des officiers et employés de la compagnie au fonds patriotique destiné à aider les familles des soldats canadiens qui iront en Europe :

« On est actuellement à prélever sous la présidence du duc de Connaught un fonds patriotique canadien destiné à venir en aide aux femmes, enfants et dépendants des hommes qui sont partis ou qui partiront du Canada pour servir dans les armées de la Grande-Bretagne et de ses alliés engagés dans la guerre actuelle ».

La plupart des officiers de la compagnie sans doute, souscriront à ce fonds de leur propre initiative, mais en plus de ceci, je recommande instamment que chaque officier et employé du C. P. R. contribue volontairement pour l'équivalent d'une journée de son salaire au cours du mois de septembre ; cette somme sera déduite de la liste de paie et transmise au fonds patriotique canadien sous le nom de « contribution des officiers et employés de la compagnie du Pacifique Canadien ».

Le vice-président en charge des comptes et finances, donnera aux officiers et aux chefs des départements, les informations voulues quant à la méthode à adopter pour se procurer le consentement des contributeurs et recueillir les sommes.

**LA BASSE-COUR DE CHOIX DE VICTORIAVILLE**

Prix gagnés aux expositions d'automne des Trois-Rivières, de Québec et de Sherbrooke :  
**PREMIERS 13 ; SECONDS 24 ; TROISIEMES 14.**

Sujets à vendre, jeunes et vieux, à \$1.00 en montant dans les races suivantes :  
Plymouth Rock, Columbia chamois et blancs. R. I. rouge et Wyandotte blanc

**J.-A.-RAOUL JOLICŒUR, B. P. 94**  
VICTORIAVILLE, Qué.

Timbre pour réponse