

impossible d'en élever un seul avant de les avoir assainis par le drainage.

L'élagage des arbres doit être répété tous les trois ans.

On a raison de labourer et de fumer le pied des pommiers à l'automne, mais si l'on veut obtenir de ces deux opérations tous les résultats qu'elles peuvent produire, il faut satisfaire aux deux conditions suivantes : 1o. exécuter les labours sur la partie du sol correspondant au point où sont arrivées les extrémités des racines, c'est-à-dire à peu près au dessous des extrémités des branches ; 2o. employer comme engrais un compost de feuilles, surtout de celles des pommiers, de terre, de chaux et de cendre, de préférence au fumier de vache ou de cheval. C'est alors seulement que l'influence de l'air, des pluies, des neiges et des engrais, pourra fertiliser la couche de terre où sont situées les radicelles de l'arbre, seules parties absorbantes.

*Récolte des fruits.*—Les fruits, pour être récoltés, doivent être arrivés à un degré de maturité convenable, qui se reconnaît, surtout dans les variétés précoces, au changement de couleur et à l'odeur, et aussi lorsque, par un temps calme, on trouve chaque matin sous les arbres des fruits tombés qui ne sont ni véreux, ni avariés en aucune manière.

Trop souvent la récolte des fruits est une cause de mutilation pour les pommiers. Au lieu d'attendre que les pommes soient assez mûres pour se détacher facilement par l'ébranlement que l'on produit dans les branches, soit en montant dessus, soit en les saisissant vers l'extrémité avec un crochet, on les attaque souvent trop tôt, et comme elles ne se détachent pas encore facilement, on frappe dessus à coup de gaule. On brise et on abat ainsi beaucoup de lambourdes et de boutons à feuilles qui se seraient transformés en boutons à fleurs pour la récolte suivante.

En général, les fruits de chaque saison sont récoltés séparément, mais on n'apporte aucune distinction quant à la saveur des fruits : c'est là une fâcheuse habitude, car la qualité du cidre dépend surtout de la nature des fruits qu'on emploie.

Assortissez les espèces qui arrivent en même temps à leur point de maturité ; ne réunissez pas, comme on le fait trop souvent, des fruits murs avec des fruits verts, ou avec des fruits arrivés au dernier terme de blessissement, si vous voulez obtenir une boisson de bonne qualité, car la force et la bonté des cidres dépendent entièrement de l'état de maturation des fruits, ou, en d'autres termes, de la proportion de sucre qu'ils renferment.

Avant leur terme de maturité, les pommes ne contiennent qu'une très petite partie de sucre que la maturité y développe aux dépens des autres parties constituant le fruit. Après la maturation, c'est-à-dire lorsqu'elles sont blettes, et à plus forte raison quand elles sont déjà brunes, la majeure partie du sucre a disparu par suite de nouvelles transformations. C'est à cette disparition d'une partie du sucre dans les fruits trop murs qu'il faut attribuer le goût fade qu'ils présentent alors.

Il ne faut donc pas procéder au brassage ou pilage des fruits que lorsqu'ils sont arrivés à maturité parfaite. Si les circonstances exigent que l'on fasse la cueillette avant cette époque, il est indispensable de

les conserver pendant quelque temps à l'abri de la pluie dans des hangars, celliers ou magasins jusqu'à ce que la maturation qui continue après l'abattage soit suffisamment avancée pour qu'ils aient acquis la plus forte proportion de matière sucrée. Passé ce terme, ils ne pourraient que perdre à être conservés.

C'est donc une bonne pratique de réunir les fruits en tas, afin de compléter leur maturation, mais généralement on fait les tas beaucoup trop gros. Il en résulte le grave inconvénient que la chaleur s'élève considérablement dans leur centre, et qu'alors, au lieu d'une simple réaction favorable dans les principes du fruit, il se produit une altération complète ou blessissement qui fait disparaître le principe sucré et ne permet plus d'obtenir des fruits blets d'un liquide plat qui passe très promptement à l'aigre.

Dans nombre de fermes, on place les tas de pommes dehors, de manière qu'ils soient exposés à des alternatives de sécheresse et d'humidité très contraires à une bonne maturation.

La pluie détériore les pommes laissées dehors, surtout lorsque les fruits sont voisins de leur maturité, et il serait avantageux, à défaut de bâtiments suffisants pour loger les fruits, de les placer sous des hangars qui peuvent être construits très économiquement au moyen de paillassons de deux pouces d'épaisseur, faits de paille longue, serrées entre deux gaulettes opposées, au moyen de nœuds d'osier ou de fil de fer.

L'action de la gelée influe d'une manière très désavantageuse sur la qualité du cidre, mais on peut préserver les fruits de son action en recouvrant les tas avec une couche de paille de dix à douze pouces d'épaisseur, sur laquelle on place des toiles mouillées. Cela est d'autant plus facile à exécuter, qu'à l'époque des grands froids il n'y a guère que les pommes dures ou de troisième saison qui ne soient pas encore filées.

C'est un fâcheux préjugé de croire que les pommes pourries améliorent la quantité du cidre, et qu'il faut attendre que les tas contiennent une certaine quantité de pareils fruits avant de procéder au brassage. Ces fruits dans lesquels le sucre a presque entièrement disparu, fournissent un jus fade et détestable, qui donne au jus des bons fruits un goût de pourri qui ne peut disparaître, ni par la fermentation, ni par le remaniage, ni par le temps. Ce jus de pommes pourries empêche, en outre, le cidre de s'éclaircir, et, agissant comme un levain acide, il le fait promptement passer à l'aigre.

L'infériorité de beaucoup de cidres est due en grande partie à l'emploi de fruits gâtés et pourris.

Les fruits qu'on ramasse aux pieds des arbres avant la récolte et dont la chute prématurée est provoquée par plusieurs causes, soit les grands vents, soit la piqure des insectes, soit la surabondance des fruits sur les branches, doivent être brassés à part, car ils fournissent un jus qui tourne promptement à l'aigre et qui doit être bu le premier.—(A suivre)

#### Une excursion au Lac St-Jean.

Roberval (N.-D. du Lac St-Jean), 21 juillet 1888.  
Mon cher Directeur,

Me voici rendu à la fin de la première semaine de mon excursion au Lac St Jean et je viens à la hâte, entre deux