

l'apparence d'un coffre entièrement inaccessible aux animaux rongeurs, et qu'on peut loger dans un local destiné à tout autre usage, dans lequel il n'occupe presque pas d'espace.

J'ai indiqué la hauteur de 3½ pouces pour les caisses, parceque c'est celle qui convient pour des pommes d'un gros volume; mais pour des fruits plus petits, on peut faire des caisses de 2½ pouces ou même de 2 pouces de profondeur, et on peut placer dans la même pile des caisses de profondeur pourvu qu'elles aient toutes les mêmes dimensions en longueur et en largeur. On pourrait aussi donner à toutes les caisses plus de longueur ou plus de largeur que je ne l'ai indiqué; mais je pense qu'on trouvera toujours plus commode de ne pas dépasser les proportions dans lesquelles chaque caisse peut être maniée sans effort par une seule personne, et ordinairement par une femme. Dans les dimensions que j'ai proposées, chaque caisse peut contenir une centaine de pommes d'une belle grosseur, ou plus du double des petites espèces; en sorte qu'une pile de quinze caisses, qui n'occupe qu'une hauteur de 4½ pieds au plus contiendra un approvisionnement de deux mille à deux mille cinq cents pommes d'espèces diverses.

Les fruits se conservent parfaitement dans ces caisses, et cette bonne conservation est vraisemblablement due à la stagnation complète de l'air dans cet appareil. On s'efforce d'obtenir autant qu'on le peut cette condition dans les fruitiers ordinaires, parce qu'on a reconnu que c'est elle qui contribue le plus à la conservation des fruits; mais quelque soin que l'on prenne, il est impossible de l'atteindre dans le local mieux clos, avec la perfection qu'on l'obtient sans aucun soin dans les caisses. On sent, toutefois, qu'il est encore plus indispensable ici que dans toute autre disposition, de ne serrer les fruits dans les caisses que lorsqu'ils sont entièrement exempts d'humidité, puisqu'il ne peut plus s'y opérer d'évaporation.

Les principaux avantages qu'on trouvera dans l'emploi du fruitier portatif consistent non-seulement dans la possibilité de loger une grande quantité de fruits dans un très-petit espace, et de les tenir parfaitement à l'abri des animaux malfaisants, mais aussi dans la facilité avec laquelle se fait le service, pour soigner et trier les fruits en enlevant ceux qui viendraient à se gâter, ou ceux dont on a besoin pour la consommation journalière; en effet, la caisse supérieure de la pile étant découverte, on examine tous les fruits avec bien plus de facilité qu'on ne peut le faire entre les tablettes des fruitiers ordinaires. On enlève ensuite cette première caisse, on la pose à terre à côté de la pile afin de procéder à la même opération dans la seconde

qui se trouve découverte, et toutes les caisses viennent successivement se placer ainsi l'une sur l'autre, en formant une nouvelle pile dans un ordre inverse de celui de la première. Si l'on place plusieurs piles les unes à côté des autres, une seule place vide suffit pour permettre d'opérer le remaniement de toutes, parceque le déplacement de la première pile laisse un nouveau vide où vient se placer la seconde, et ainsi de suite.

Les fruits renfermés dans ces caisses sont beaucoup mieux garantis de la gelée que lorsqu'ils sont à découvert sur des tablettes; et, à moins que le local où on les conserve ne soit exposé à de très-forte gelées, il sera facile d'en préserver les fruits, en revêtant les piles de plusieurs doubles de couvertures, de vieux matelas ou de tout ce qui serait propre à cet usage; mais, si la gelée devenait trop intense, on pourrait facilement transporter toute la provision de fruits dans un autre local, sans les endommager et sans embarras, puisqu'il ne s'agirait que de former ailleurs une pile avec les caisses, dont le transport peut s'opérer en très-peu de temps sans déranger les fruits. Chaque caisse, dans les dimensions que je viens d'indiquer, coûtera de 20 à 30 sous, selon que le prix du bois sera plus ou moins élevé dans la localité, et que la construction sera plus ou moins soignée. (1)

M. DE DOMBASLE.

(1) On pourrait employer avantageusement le bois des caisses à savon, biscuits, etc., etc. mais il faudrait donner à ces caisses la profondeur indiquée plus haut. Si elles étaient trop profondes, l'épaisseur de fruits entassés et le surcroît d'air contenu dans la caisse occasionnerait la pourriture.—[Réd. S. A.]

Récolte et conservation des fruits à cidre.

Récolte des fruits.

La récolte des pommes est une opération très-importante à laquelle on ne donne pas assez de soins: la qualité du cidre dépend presque autant des attentions données à la récolte que de la manière de le faire.

A l'approche de la maturité des fruits, empêchez les bestiaux d'aller sous les arbres. Très-friands de cette nourriture, ils mangent les fruits que les vers ou le vent ont fait tomber, ce qui ne laisse pas quelquefois d'être une perte notable. Les grands quadrupèdes augmentent encore la perte en s'adressant aux branches inférieures qu'ils brisent en broutant les jeunes bourgeons et en arrachant les fruits qui ne veulent pas tomber. Il est donc essentiel d'entourer, autant que possible, tous les champs plantés

d'arbres à cidre de haies ou de clôtures de défense.

Au moyen de ces précautions, on conserve entièrement la récolte, et les fruits arrivent peu à peu à leur maturité parfaite, qu'on reconnaît facilement à leur odeur agréable, à leur teinte jaune et à la chute spontanée, même par un temps calme, de fruits non piqués par les vers et au beau noir de leur pepins. Pendant les deux mois qui la précèdent c'est-à-dire du milieu de septembre à la fin de novembre, suivant les variétés, on enlève chaque jour les fruits tombés, afin qu'à l'instant de la récolte on ne trouve plus que des fruits sains.

Récoltez par un temps sec et par un beau soleil, de dix heures du matin à six heures du soir. C'est de rigueur, car les fruits qu'on rentre mouillés noircissent et pourrissent rapidement.

On force les fruits à se détacher, en montant dans l'arbre et secouant les branches avec les pieds et les mains. La plupart se détachent ainsi très-facilement. Pour faire tomber les autres, on a l'habitude de les frapper avec de grandes gaules. Si l'on ne battait que les branches avec précaution, il n'y aurait pas grand mal; mais les ouvriers gaudent avec violence à tort et à travers, meurtrissent les fruits, cassent le bout des branches et enlèvent beaucoup de bourgeons destinés à la production de l'année suivante. Il en résulte deux inconvénients: les fruits meurtris pourrissent promptement en excitant la fermentation putride dans le cas où ils se trouvent; dans cette taille factice, on fait que l'arbre pousse en bois. Le gaulage mal exécuté et les gelées du printemps mettent les arbres dans l'impossibilité de produire abondamment plus d'une année sur trois.

Les bons cultivateurs renoncent à l'emploi des gaules, ou au moins ne s'en servent que pour ébranler les branches, et en les munissant pour cela d'un crochet à leur extrémité.

A Jersey, quand on veut avoir d'excellent cidre, on attend que les pommes tombent d'elles-mêmes. Quelquefois, cependant, on se sert de la gaule pour les abattre, mais cette opération se fait toujours sous la surveillance du propriétaire, et il est rare que les bourgeons soient détachés en même temps que les fruits. Souvent encore on fait monter des hommes ou des enfants dans les arbres pour secouer les branches; mais auparavant on leur fait quitter leurs souliers qui pourraient déchirer l'écorce de l'arbre.

Les fruits abattus doivent être cueillis, suivant leur espèce, en évitant tout ce qui peut les meurtrir. Ainsi il faut se garder de les jeter de loin au tas, ou de les ramasser à la pelle pour les porter pèle-mêle dans une voiture où on les fait tomber de