

recommanderais l'emploi de paniers de 10 et de 20 livres, ainsi que de caisses d'un boisseau pour l'expédition des pommes délicates d'été et d'automne.

Triage.—Il est toujours avantageux de séparer les pommes en trois qualités. La première devrait consister en spécimens sains bien colorés sans tare, d'une bonne grosseur uniforme; la seconde devrait consister en spécimens sains, de moindre grosseur, moins bien colorés et pouvant être légèrement tarés; la troisième qualité devrait comprendre les spécimens petits, véreux, sâchés ou difformes qu'on ne pourrait placer dans la précédente. Ce travail se fait mieux dans le hangar d'emballage que dans le verger. Les hangars ont des tables de triages couvertes de tapis ou de nattes pour empêcher les pommes d'être endommagées. Les tables de triage sont pourvues d'un rebord et en pente vers le trieur qui se tenant debout à une extrémité a toute facilité pour séparer rapidement les fruit en trois qualités comme indiqué plus haut. Les pommes de première et de deuxième qualité doivent être soigneusement placées à la main dans des paniers séparés, tandis qu'on peut faire tomber celles de troisième qualité dans le réceptacle au bout de la table. Quand on empaquète ou remplit les barils, il faut tourner en bas le fond qui doit être ouvert, et il faudrait le tapisser d'une feuille de papier. Sur ce fond on arrange une couche de pommes avec les queues en bas.

Si l'on arrange dessus une seconde couche, c'est d'autant mieux. C'est ce qu'on appelle "facer" le baril et c'est une partie importante de l'emballage, car la couche exposée à la vue après l'enlèvement du fond supérieur, devrait bien représenter tout le contenu du baril. On remplit le reste du baril en y vidant avec précaution les paniers remplis sur la table de triage; en même temps, il faut faire tasser les pommes fermement en secouant doucement le baril une ou deux fois.

Il faut que la dernière couche de pommes soit tant soit peu plus élevée que la rainure qui doit recevoir le fond, de sorte que le fond étant en place, chacune des pommes sera maintenue fermement en place sans être écrasée. On commence à essayer l'adoption de paquets plus petits qu'un baril pour les pommes d'hiver: c'est une caisse proprement faite d'un bois léger et solide, et contenant environ un boisseau de

panier que les barils occupent moins d'espace dans les vaisseaux à vapeur, et le couvercle peut être placé sans meurtrir les fruits. On peut aussi inscrire nettement sur le côté le nom du producteur, la qualité et le nom du fruit. Bien que cette caisse me paraisse un paquet des plus commodes pour les marchés de l'Angleterre et les autres marchés étrangers, les rapports des marchands à commission reçus cette automne en découragent l'usage. Ceci peut provenir de ce que les maisons à commission de Liverpool n'aiment pas les innovations qui exigent quelques changements dans leur manière de faire leurs affaires. Je suis porté à croire que cette espèce de paquet prendra avec le temps.

Pour l'expédition des variétés précoces de pommes, des paniers solides couverts de linon et contenant environ 20 livres de fruits sont sans nul doute les paquets les plus commodes et les plus avantageux. Les marchands au détail vendent de ces pommes en petites quantités, et il faut pouvoir les manier vite. Il résulte chaque année beaucoup de pertes de l'emploi de barils; on les éviterait en grande partie par l'emploi de paquets plus petits.

Conservation.—C'est dans un air légèrement humide et à une température un peu au-dessus de la glace que les pommes se conservent le mieux. En particulier pour les pommes d'hiver que l'on met souvent en barils dans le verger et qu'on charrie en grande quantités dans la fruiterie, il faut toujours se rappeler qu'un changement soudain de température fait condenser l'humidité à la surface de la pomme. C'est presque toujours ce qui a lieu quand on dépose les pommes dans une cave fraîche. Des surfaces humides présentent des conditions favorables pour le développement de champignons qui causent la décomposition. On peut éviter ces extrêmes de températures en laissant les pommes pendant une nuit dans des barils non fermés dans le hangar d'emballage au verger et les charriant ensuite le matin dans la cave fraîche qu'on a laissée aussi ouverte pour qu'elle se rafraîchisse à l'air de la nuit; il faut ensuite fermer portes et fenêtres. En procédant ainsi et en cueillant de bonne heure on peut prolonger sensiblement la saison des pommes d'automne telles que *Wealthy* et *Longfield*.

VARIÉTÉS A PLANTER.

Il est impossible de donner des listes définies de variétés à planter.

Une des premières choses à faire est d'étudier les conditions existantes à l'endroit choisi pour le verger, puis de s'assurer quelle variétés ont le mieux réussi dans le voisinage immédiat. Si l'on ne peut se renseigner sur ce dernier point, il est bon de planter d'abord un petit nombre des variétés les plus généralement usitées et de voir comment elles se comportent avant de continuer la plantation. Je puis aussi faire remarquer ici que la division de l'horticulture à la ferme expérimentale se fait toujours un plaisir d'être en aide au cultivateur en lui communiquant les renseignements qu'elle peut avoir obtenus quant aux variétés les plus convenables pour la plantation dans la localité où il se trouve. Je recommanderai aussi au producteur demeurant dans la province de Québec de consulter le Rapport des Fermes expérimentales pour 1893, où il est donné des listes de variétés d'arbres fruitiers adaptés aux divers districts fruitiers de cette province. Pour le producteur de l'Ontario, il ne peut mieux faire que de consulter le Rapport de l'Association pomologique, où il trouvera des renseignements du même genre.

ENNEMIS

Le sujet des ennemis a été traité en détail dans les bulletins spéciaux publiés de temps en temps par les divisions de l'entomologie et de l'horticulture, et que chacun peut se procurer en les demandant. Je mentionnerai en particulier le Bulletin No 23, qui contient sous une forme concise des instructions pour le traitement des maladies aussi bien que des insectes nuisibles.

En quelques mots, les principales maladies fongueuses et les principaux insectes ennemis peuvent être tenus en échec par l'application en temps opportun de la bouillie bordelaise et du vert de Paris. On les dilue dans de l'eau et on les applique aux arbres sous forme de pulvérisation.

Une bonne formule est: 4 livres de sulfate de cuivre, autant de chaux, et 4 onces de vert de Paris dilués dans 40 à 50 gallons d'eau. Il faut appliquer le mélange au moins trois fois chaque saison, une fois avant l'épanouissement des fleurs, une seconde après la chute des fleurs et une troisième deux ou trois semaines plus tard. Des cas spéciaux peuvent exiger quelque autre traitement de plus; tout producteur de pommes sera bien compris en tout cas de placer au moins