

district-ci du 15 mai au 15 juin. Comme il y a là généralement beaucoup à faire, on peut tailler avant que commence le mouvement de la sève au printemps. C'est ordinairement à ce moment-là qu'il vaut le mieux exécuter les tailles d'une quantité considérable de bois.

Comment tailler. — Faites usage d'un couteau tranchant ou d'une scie fine. Les sécateurs laissent presque toujours l'extrémité des rameaux meurtris; ils sont commodes pour tailler les arbres élevés, pour raccourcir les branches latérales, pour couper des boutures et pour travaux semblables, mais ne valent pas le couteau en fait de commodité et de bon travail. En retranchant une branche, coupez toujours tout près de la base. Les longs moignons meurent graduellement, et par eux la pourriture s'étend jusqu'à l'intérieur du tronc. Il faut aussitôt recouvrir de mastic à greffer ou de peinture minérale toute plaie de plus d'un pouce de diamètre causée par l'ablation d'une branche. Quand on a enlevé beaucoup de bois pendant l'hiver, il faut ensuite comme conséquence naturelle beaucoup tailler en été, car il pousse une quantité de jets autour de la base de chaque branche retranchée. C'est ce qu'on peut faire sans avoir recours au couteau si l'on s'y prend à temps au commencement de juin: on n'a alors qu'à passer rapidement la main sur les branches. On augmente quelquefois la productivité des arbres en les taillant en été. Pour cela, on raccourcit les pousses au mois de juin par le pincement. La théorie est qu'on arrête ainsi la formation du bois et favorise la production de boutons à fruit.

SOIN DU FRUIT.

Eclaircissage. — Le principal objet de l'existence du pommier, comme toute autre plante, est la reproduction de son espèce. Ceci s'accomplit dans la nature au moyen des graines. C'est la production des graines qui épuise le plus la vitalité et la vigueur de l'arbre. Certaines variétés, si on les laisse elles-mêmes, produisent d'année en année plus que l'arbre ne peut le faire sans en souffrir. Si on n'y mettait pas obstacle, la pousse deviendrait faible et le fruit plus petit. L'horticulteur doit par conséquent au commencement de la saison diminuer le nombre de fruits, ne conservant que ceux qu'il juge pouvoir se développer parfaitement sans affaiblir l'arbre.)

On peut avoir à enlever un tiers ou même la moitié des fruits qui ont noué. On néglige souvent le

travail de l'éclaircissage; mais il ne faudrait pas en oublier la nécessité. Le meilleur moment pour le faire est, peu après que le fruit a noué et quand on est à même de juger assez bien de la récolte qu'on doit attendre. C'est un travail qu'il faut nécessairement faire à la main; mais on peut en même temps tailler légèrement. Si l'on pratique régulièrement l'éclaircissage chaque année, on tendra à faire produire des récoltes annuelles au lieu de fortes récoltes tous les deux ans.

Cueillette. — Laisser trop longtemps les fruits sur les arbres nuit à leur qualité de garde; c'est surtout vrai pour les variétés d'été et d'automne. En général, il faut cueillir toutes les variétés quand la pomme se détache aisément lorsqu'on la soulève en l'éloignant de la lambourde qui la porte.

De cueillir aussitôt que les graines se sont colorées, est une règle assez bonne par laquelle on se laisse en général guider. Les variétés précoces telles que Tetofsky, Transparente jaune et Astrachan rouge demandent à être maniées avec un soin particulier et rapidement, car elles ne restent que peu de temps dans leur plus grande perfection. Les meurtrissures deviennent très vites apparentes dans ces variétés à peau blanche, et il faut les cueillir avec le plus grand soin. Les ouvriers manient souvent les pommes et les pommes de terre avec très peu de précautions au grand détriment des premières surtout. Faire tomber les pommes des arbres en les secouant, les transporter du verger au marché dans des sacs sont des habitudes du temps d'autrefois quand on en fabriquait du cidre et quand la qualité n'en était pas appréciablement réduite par les meurtrissures ni par le ver de la pomme. Le producteur de fruits d'aujourd'hui doit user de toute espèce de précautions et d'artifices afin d'amener ses produits sur le marché dans la meilleure condition de conservation et d'aspect.

Il vaut mieux pour la vente de pommes telles que Duchesse et Jaune transparente, ne pas cueillir tous les fruits à la fois, mais en deux ou trois fois, en prenant chaque fois les spécimens les plus gros et les plus colorés. Cela fait qu'une plus grande proportion du fruit arrive à parfaite maturité. Pour les pommes d'hiver, cette manière de faire est inapplicable et n'est pas nécessaire; on laisse toute la récolte sur les arbres jusqu'au moment de la cueillette. On peut prolonger la période de garde des

pommes Wealthy en les cueillant un peu tôt dans la saison.

Dans quoi ramasser les pommes. — Le réceptacle le plus commode est un fort panier en bois fendu à manche mobile, de sorte que les pommes peuvent être déposées sur la table de triage ou dans des barils sans être endommagées. Ce genre de panier présente aussi d'autres avantages dans des circonstances diverses. Un autre réceptacle que j'ai trouvé très utile est un fort sac à grain dont l'ouverture est cousue à un fort cercle de tonneau; on attache ensuite à l'un des coins inférieurs du sac une courroie qui porte à son autre extrémité un crochet à ressort. On fixe au cercle un anneau auquel on passe le crochet à ressort, et le sac est prêt à servir. Pour s'en servir on le suspend à l'épaule au moyen de la courroie, comme on fait quand on sème du grain à la main. On a ainsi les deux mains libres et lorsqu'on l'a rempli on peut facilement vider le sac dans le baril en détachant simplement le crochet à ressort. Quand on cueille les pommes hâtives il est quelquefois possible et préférable à cause de leur peu de fermeté de les déposer immédiatement dans le baril où elles doivent être portées au marché. Mais c'est ordinairement impossible, toutefois, car on ne peut trier d'une manière satisfaisante tout en cueillant.

Emballage et paquets. — Une condition de première importance pour porter au marché les produits du verger est que la couche supérieure de fruits soit composée de spécimens représentant parfaitement et exactement la qualité de chaque paquet, soit panier, boîte ou baril. Ceci est de l'*emballage honnête*, et quand on le met en pratique, ajoutant sa marque et son nom, ainsi que le nom de la variété, on s'acquerra bientôt une réputation favorable dans le marché où l'on expédie sa récolte. La question de l'*emballage honnête* est chaque année, aux réunions de producteurs de fruits du Canada, traitée assez au long; mais, par suite du mode ordinaire de procéder, de vendre au marchand, et de la difficulté d'examiner le contenu des paquets, le sujet entier est dans un état peu satisfaisant. Nous espérons qu'il sera imaginé et mis en pratique un système d'inspection qui résultera dans une garantie pour l'acheteur que la qualité de chaque baril de pommes est exactement représentée par la marque et l'indication sur le fond du baril. Les pommes tendres et les pommes hâtives devraient être expédiées dans des paquets de moindre dimensions. Je