

Nous avons eu plusieurs discussions dernièrement au sujet des variétés de pommes, etc. Je crois que ce serait d'un grand avantage, pour les cultivateurs de fruits, de diviser les pommes généralement en deux classes : les Rennets et les Calvilles. Les premières sont plus tendres à toute époque. Le fruit est plus fin, mais aussi plus exposé à être détruit par les insectes, les influences atmosphériques, le mildiou.

Les Calvilles sont plus fortes, et elles ont une forme conique. Ces noms leur sont donnés dans une liste publiée en France, il y a de cinquante à cent ans.

Les Rennets comprendraient les Fameuses, les St-Laurent, les Golden Russets, etc, d'un contour net et d'une forme quelque peu aplatie, petit fruit mais d'une bonne qualité.

Les variétés plus communes et plus fortes sont du type Calville.

M. Pattison—Comment classifieriez-vous la Northern Spy ?

M. Hamilton—Parmi les Calvilles.

M. Pattison—Ce sont de très belles pommes.

M. Hamilton—Oui, mais je pense que nous pouvons poser comme règle que presque toutes les belles pommes sont des Rennets. La distinction générale en est une très utile, et elle rendrait plus facile de disposer des nouvelles variétés.

Quand les pommes ont atteint une bonne grosseur, si elles peuvent être vendues à presque n'importe quelle prix, de façon à payer les frais de cueillette, je pense qu'il est sage de les vendre, afin d'éclaircir les arbres. Les autres fruits qui resteront seront beaucoup plus gros et d'une belle qualité. Le défaut de cet éclaircissement, je crois, a un mauvais effet sur plusieurs variétés. Prenons, par exemple, la Transparente Jaune. Il y a neuf ou dix ans, nous les considérons comme parfaites. Elles étaient d'une bonne grosseur, d'une chair tendre, d'un bon goût et elles avaient tout pour les recommander. Maintenant, nous constatons que si les arbres ne sont pas éclaircis, ils portent de petits fruits. Il y a quelques années, nos voisins considéraient la Jaune Transparente presque l'égale de la pêche. Maintenant, ils n'en voudraient presque plus. Elles ont perdu toutes leurs belles qualités, et je ne pense pas que cela serait arrivé si on les avait de beaucoup éclaircies. Un autre point sur lequel je voudrais appuyer, c'est que si vous voulez garder des pommes longtemps, cueillez-les dans un temps frais. Si elles sont cueillies de bonne heure, le matin, par une journée fraîche, nuageuse, elles se garderont plusieurs semaines de plus que si on les cueillait durant une phase de chaleur. La qualité est aussi meilleure, parceque la saveur est conservée.

Quant à l'expédition, il vaut la peine de classer les pommes, de manière à ce que toutes les petites aillent dans un même panier ou baril. Les petites pommes rassemblées dans un panier se vendront autant que si elles étaient mêlées, et les grosses se vendront plus cher. Il en est de même pour la couleur. Si les couleurs sont mêlées, celles qui sont pâles diminueront le prix de celles qui seront plus fortement colorées, mais si elles sont mises séparément, les premières