

dans un local aussi sec que possible et inaccessible en quelque sorte à l'humidité. La raison qui fait combattre l'humidité, c'est que cette dernière est l'agent le plus actif du développement des champignons microscopiques qui constituent ce qu'on appelle la pourriture. Je reviendrai sur ce détail plus loin, en résumant les conditions que doit présenter le fruitier.

40. *Il faut que le fruit soit à l'abri du froid.* — Le froid est un des pires ennemis des fruits de garde. En effet sous son influence, ils perdent leur saveur, ou plutôt n'en acquièrent pas. Leur chair devient tendreuse, et si le froid descend au dessous de la gelée, alors les fruits gelés se détériorent très vite et cessent, dans tous les cas d'être marchands. J'indiquerai plus bas ce que doit être la température du fruitier.

50. *Il faut que le fruit ne soit pas exposé à la lumière.* — La lumière est un autre agent actif de la décomposition des fruits. De fait, elle accélère cette maturation qui, dans les fruits de garde, fait que leur chair s'attendrit et devient molle à la langue. Or, il est important de retarder autant que possible cette maturation, si l'on veut conserver les fruits longtemps, car une fois qu'ils sont devenus tendres, ils sont sur le point de se décomposer. Il faut donc que le local qui renferme les fruits ne soit pas beaucoup éclairé; le moins possible est le mieux, pourvu que l'absence de lumière n'engendre pas l'humidité, car, dans ce cas, de deux maux il faudrait choisir le moindre et sacrifier l'obscurité pour se garer de l'humidité.

60. *Il faut que le fruit ne soit pas exposé à la chaleur.* — Autre condition indispensable pour la conservation des fruits. La chaleur accélère leur maturité et n'en fait plus bientôt qu'une masse de pourriture. Il faut surtout éviter pour les fruits des alternatives brusques de froid et de chaleur qui développent beaucoup d'humidité dans le fruitier. Une température égale est indispensable.

Maintenant que nous connaissons toutes les conditions à rencontrer pour la conservation des fruits de garde et que nous savons le *pourquoi* de toutes ces conditions, voyons comment les appliquer.

Il faut commencer par bien choisir l'époque de la cueillette en ce qui concerne la maturité des fruits, cueillir ces derniers avec soin, sans les meurtrir, par une belle journée sèche et claire, les trier avec grand soin et les laisser sécher. Puis il faut les mettre dans un local où ils soient à l'abri de l'humidité, du froid, de la lumière et de la chaleur. Il faut donc que le fruitier soit sec, frais et demi-obscur. La température devra s'écartier le moins possible en plus ou en moins de 50° F^{ah}. Tout local qui réunira ces trois conditions est convenable, pourvu qu'il ne soit pas exposé à de brusques écarts de température.

Une fois le local choisi, on l'aménagera en y établissant tout autour des tablettes d'un pied et demi de largeur environ, superposées les unes au-dessus des autres, en laissant entre elles un espace d'environ neuf pouces. Une tringle d'un pouce doit garnir le rebord de ces tablettes pour empêcher les fruits de rouler au dehors, et il faut donner à ces tablettes une inclinaison de trois pouces environ, afin de pouvoir embrasser, d'un coup d'œil, tous les fruits qui s'y trouvent. Si la quantité de fruits à conserver est considérable et que le fruitier soit grand, on pratiquera de distance en distance au centre de l'appartement, d'autres rangées de tablettes, en sus de celles adossées au mur.

Une échelle légère et portative permet de visiter les tablettes supérieures.

Sur les tablettes ainsi préparées, on pose les fruits de chaque variété sur une même série de tablettes, sur un seul rang d'épaisseur et sans qu'ils soient pressés trop fort les uns contre les autres. On les visite tous les dix jours, pour enlever ceux qui menacent de se décomposer.

Dans un fruitier de ce genre, on conservera les fruits sans

difficulté jusqu'à l'époque extrême où ils ont la faculté de se conserver. Cette méthode peut sembler coûteuse, mais si l'on calcule les pertes que subissent les marchands de fruits qui gardent leurs fruits dans des barils, où ils sont exposés à l'humidité et à la pourriture, on se convaincra vite qu'elle est de beaucoup la plus économique, et que le coût d'installation d'un tel fruitier sera vite remboursé au propriétaire par la plus value de ses fruits bien conservés.

Il va sans dire que ce système excellent pour les propriétaires de vergers, ne l'est pas moins pratiqué plus en petit pour les personnes qui n'ont à conserver qu'une petite quantité de fruits à la conservation desquels ils tiennent d'autant plus qu'ils en ont peu.

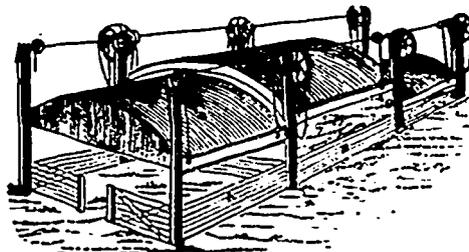
J. C. CHAPUIS.

Réparation des arrosoirs.

Un moyen fort simple de réparer soi-même, et en peu de temps, un trou quelconque à un arrosoir, c'est d'y appliquer un morceau de toile trempé dans du vernis copal, qui se vend chez tous les droguistes et coûte fort peu. Le morceau appliqué, on laisse sécher à l'air, et cette réparation est presque inusable. (Revue horticole).

PARATONNERRES.

En voyageant à travers nos campagnes l'on voit sur une grande partie des bâtisses de nos cultivateurs s'élever des paratonnerres. Cela montre que l'idée de se préserver de la foudre au moyen de cet appareil s'est vulgarisée parmi nous,



GRANGE OUVERTE POUR LE FOIN.

et nous devons nous en féliciter. Tout ce qui dans les sciences peut contribuer au bien du cultivateur doit faire l'objet de l'attention des savants d'une manière spéciale, et ceux-ci doivent s'appliquer à vulgariser la science dans ce sens.

Pour le paratonnerre, comme je viens de le dire, la chose est faite. La meilleure preuve en est que, tous les étés vous voyez des industriels parcourir nos campagnes avec tout ce qu'il faut pour effectuer la pose des paratonnerres, et il est bien rare qu'ils laissent une paroisse sans y laisser aussi au moins un de leurs appareils. Jusque là tout est bien. Mais l'abus et surtout l'abus de confiance se glisse partout, et c'est pour prévenir un de ces abus que j'écris le présent article.

Il arrive, et j'ai été témoin du fait, dans un voyage que j'ai fait dernièrement, que pour réussir à placer leur paratonnerre, les industriels dont je viens de parler émettent la singulière prétention que des paratonnerres antérieurement posés sont mauvais, même dangereux, et doivent être remplacés par un bon appareil. Dans ce cas, le bon appareil, c'est celui du dernier venu, qui critique les anciens, comme de raison. Si le cultivateur veut écouter ce bon apôtre, il apprendra que le paratonnerre qui l'offre de poser est préférable à tout autre parce que la pointe est en or, ou, parce qu'au lieu d'une pointe il y a une boule, ou parce que la barre de fer qui forme le conducteur est tordue au lieu d'être unie, plate au lieu d'être ronde, ou pour d'autres prétentions plus ou