

Épuisement des arbres fruitiers.—Il vient de la vieillesse, d'une fertilité trop grande, du mauvais sol, etc. ; la mousse sur l'écorce, des places brûlées sur l'écorce ; extrémités des jeunes branches noircies, en sont les indices. Il faut nettoyer l'arbre, le laver, couvrir ses plaies d'onguent de St Fiacre ; enlever du terrain autour, y mettre du bon fumier consommé, mêlé de bonne terre, nettoyer les racines si elles sont gâtées, etc.

La brûle des arbres fruitiers.—Maladie dangereuse ; se voit à l'écorce rougeâtre, brune, ridée et gercée. Souvent suite de plaies faites par les animaux ou les ouvriers qui ont fait sans précaution la taille de l'arbre et qu'ils ont négligé de couvrir d'onguent. Il faut, dans ce cas, cicatriser profondément et appliquer l'onguent.

Une règle générale à suivre.—Toute blessure doit être, dès qu'on l'aperçoit, aussitôt cicatrisée jusqu'au vif et couverte d'onguent. Si l'on casse des branches, il faut les couper près du tronc s'il y a beaucoup de mal, ou plus longues et toujours couvrir d'onguent. Si l'application tombe avant guérison, il faut la renouveler.

Chancre.—Dangereuse. Vient des mêmes causes que le brûle, au tronc et aux branches. Sur l'écorce croissent des tumeurs qui gonflent, s'ouvrent et laissent couler une substance visqueuse qui couvre bientôt toute la branche. Il faut couper, nettoyer et couvrir d'onguent.

La gomme.—Cette maladie est pour les arbres à noyaux (pruniers et cerisiers) ce que le brûle et le chancre sont pour les autres fruits. Elle vient d'une surabondance de sève, d'un terrain trop gras, ou d'un sol impropre à l'arbre, d'un coup ou d'une blessure, ou de la piqûre d'insectes. L'écorce a une couleur plus foncée, elle se gonfle, perce, et la gomme s'échappe. Il faut un prompt remède : bassiner et mouiller la gomme pour la ramollir, puis enlever l'écorce, par où s'échappe la gomme, y mettre de la cendre de bois et couvrir d'onguent. À défaut d'onguent, on peut frotter les plaies avec des feuilles d'oseilles et les priver d'air et d'humidité. Ce dernier moyen peut être employé pour tous les arbres.

Le miellat.—Matière visqueuse et gluante qui altère les jeunes rameaux et arrête la circulation de la sève. Cette maladie, souvent mortelle, se déclare au printemps quand la sève est en pleine activité, et qu'après un jour très chaud et sec vient une nuit froide et humide, ou un brouillard. Les jeunes pommiers y sont sujets. Cette maladie entraîne les pucerons. On la guérit en baignant légèrement l'arbre avant le soleil levé.

Écaillage de l'écorce.—Se guérit facilement par des incisions longitudinales en enlevant l'écorce écaillée. On y passe ensuite un lait de chaux qui détruit les insectes.

La teigne.—C'est une mousse fine, verdâtre, qui bouche les pores et arrête la végétation. La teigne vient d'un sol maigre et humide ou trop ombragé. Après une pluie, on brosse l'arbre, et après on l'enduit d'un lait de chaux.

Il faut préserver les arbres de l'air trop humide, et y faire de l'espace et du jour. C'est un soin nécessaire à toutes les espèces d'arbres.

Récolte et conservation des fruits.

(Suite.)

Donc pour conserver les fruits le plus longtemps possible, il faut empêcher l'absorption de l'oxygène par tous les moyens possibles. Les placer à une température peu élevée et toujours égale de 4 à 5 degrés centigrades au-dessus de zéro : priver le fruitier de lumière, dont l'action accélère la maturité des fruits ; conserver au fruitier une atmosphère sèche, contenant le moins d'oxygène et le plus d'acide carbonique possible ; éviter le moindre contact entre les fruits.

L'endroit le plus favorable pour établir un fruitier est un sous-sol peu profond et exempt d'humidité. Il est facile de défendre une pièce naturellement abritée, des variations de température. Il suffit de faire boiser soigneusement toutes les murailles, d'y faire placer des tablettes, comme nous l'indiquerons plus loin, de priver cette pièce de lumière, d'y mettre des doubles fenêtres et une double porte, pour avoir un fruitier placé dans les meilleures conditions.

Mais on ne trouve pas dans toutes les maisons un sous-sol fait exprès, soit dans une cave très saine ou dans une pièce de la maison.

Si l'on choisit une cave, et c'est ce qui est préférable quand on a beaucoup de fruits à conserver, la première condition est de la trouver très saine et complètement exempte d'humidité ; dans le cas contraire, il vaut mieux choisir n'importe quelle pièce. On boise les murailles avec le plus grand soin ; on établit des tablettes tout autour ; on bouche le soupirail, et on met une double porte pendant la gelée.

Les souterrains sont préférables à tous les fruitiers possibles, quand ils ne renferment pas d'humidité ; on y trouve les meilleures conditions de conservation, sans dépenses aucunes ; température égale et absence de lumière.

Quand on est forcé de placer le fruitier dans une pièce de la maison, faute d'autre emplacement, il est utile de la boiser entièrement, si elle ne l'est pas, autant pour égaliser la température que pour la défendre de l'humidité, et de la choisir à l'exposition du nord ou du nord-est pour éviter les brusques changements de la température. On ferme la fenêtre avec deux paires de volets et l'on bouche l'intervalle qui existe entre eux avec de la paille ou autre matière bien sèche. On clot le fruitier avec une double porte, et dans ces conditions on peut être assuré d'y conserver des fruits aussi longtemps que possible, dans le meilleur état.

Il est utile de donner un peu d'air et même au besoin d'en établir un courant de temps à autre dans le fruitier, quand l'humidité s'y manifeste, par suite de l'évaporation des fruits ; une ou deux heures suffisent, par un temps sec et doux, pour évaporer l'humidité ; ensuite on peut reformer sans danger.

Quand on aperçoit un peu d'humidité sur les fruits, il faut donner de l'air aussitôt, et ne former que lorsqu'elle est bien évaporée. Si l'on néglige d'ouvrir ou que l'on attende, on s'expose à perdre une grande partie des fruits par la pourriture.

En quelque endroit que soit placé le fruitier, il est indispensable de boiser entièrement les murs. On s'expose à perdre tous les fruits, en négligeant ou en voulant économiser la boiserie.

On pose des tablettes superposées tout autour du fruitier, depuis le bas jusqu'au haut. Ces tablettes sont séparées par des intervalles de deux pieds, et placées en gradins de façon que l'on puisse voir tous les fruits, même ceux du dernier rang, sans les remuer ni les toucher. Chaque table doit être garnie d'un petit rebord, pour empêcher les fruits de tomber, et dans toute sa longueur, de petites tringles d'un pouce de saillie tous les sept pouces, pour empêcher les fruits de rouler les uns sur les autres et de se toucher.

La confection des tablettes est la même pour tous les fruitiers ; elles doivent être garnies d'un peu de paille ou de mousse bien sèche.

Une grande table, également munie d'un petit rebord, est indispensable au milieu du fruitier. Elle sert à poser les fruits avant de les manger définitivement, et plus tard à placer les plus avancés, ceux qui sont bons pour la consommation immédiate.

Le fruitier doit être soigneusement nettoyé et aéré, par un temps bien sec, longtemps avant d'y placer les fruits.

On place les fruits, espèce par espèce, variété par variété, sur la table qui est au milieu du fruitier, pour les mettre, avec la même précaution et le même ordre, sur les tablettes où ils doivent rester jusqu'à complète maturité.

Lorsque tous les fruits sont rangés, on ferme soigneusement le fruitier, et il ne reste qu'à surveiller les fruits tous les cinq