

doit y avoir deux baguettes (bandes) pour le dessus et deux pour le fond. Les caisses à queue d'aronde ne sont pas recommandées. Il faut employer la caisse modèle qui a 10 pouces de profondeur, 11 pouces de large et 20 pouces de long, mesures intérieures.

Pressage.—Les pommes sont souvent trop pressées. Si le baril a été bien tassé, il n'y a pas besoin d'appliquer beaucoup de pression. On se rend compte de la proportion des fruits endommagés par le pressage en ouvrant le baril. Moins il y a de fruits endommagés par le pressage, mieux le baril a été emballé, pourvu, bien entendu, que la pression donnée soit suffisante pour produire la solidité requise. Dans les barils qui ont du jeu, les pommes s'abîment souvent plus par les secousses que dans les barils trop pressés.

Tassement.—Tous les barils de pommes doivent être secoués lorsqu'ils sont emballés pour que les fruits se tassent bien et pour que l'emballer puisse faire l'envers du baril, pour que les fruits se transportent bien. Lorsqu'on ouvre un baril on s'aperçoit de l'habileté avec laquelle le tassement a été fait par le plus ou moins de fermeté du contenu. On trouve généralement des fruits trop pressés dans ces barils où les pommes n'ont pas été bien tassées.

Solidité (clouage, bandes, etc.).—Par solidité on entend la facilité de manutention, le bandage et la construction de la caisse ou du baril. Les fonds du baril doivent s'ajuster parfaitement dans le jable. Pour les barils, six clous à résine (clous cirés) d'un pouce et quart ($1\frac{1}{4}$) dans chaque fond, suffisent généralement. Pour les cercles de quart, des clous d'un pouce suffisent. Ces clous doivent être enfoncés soigneusement à travers le baril, dans le fond. On recouvre le fond de bandes pour le rendre plus solide. Sur la caisse, les tringles de renfort (ou bandes) doivent être posées élégamment et fixées par quatre clous cirés soigneusement enfoncés à travers le dessus ou le fond dans les extrémités de la caisse. Les côtés de la caisse doivent être cloués avec quatre clous à chaque extrémité et de chaque côté de la caisse. Les clous employés pour les caisses sont ceux qu'on appelle clous de "quatre penny". Une caisse tapissée de papier à l'intérieur paraît mieux lorsque les pommes ne sont pas enveloppées individuellement.

Confection de l'envers.—Par la confection de l'envers on entend la mise des derniers fruits dans le baril. Tout ce qui est nécessaire pour la confection d'un bon envers, c'est d'avoir la surface aussi égale que possible, les fruits tournés la queue en bas, lorsqu'on applique la pression. Les pommes doivent venir jusqu'au jable, mais sans beaucoup le dépasser, car si elles le dépassent trop, une trop grande quantité de fruits seront endommagés au cours du pressage. Lorsqu'on ouvre le baril, on juge du soin avec lequel l'emballage a été fait par le nombre de fruits qui ont été endommagés par le pressage.

RECOMMANDATIONS TOUCHANT LA GROSSEUR IDÉALE DES POMMES POUR LES EXPOSITIONS.

A titre de membre du comité de la société de la science de l'horticulture, l'auteur de ce bulletin s'est procuré l'opinion d'un certain nombre d'arboriculteurs canadiens sur la grosseur idéale des pommes pour les expositions. Je donne ici les dimensions qui paraissent être les préférées et qui ont été publiées dans le rapport de cette société en 1914. Il est possible que certaines de ces dimensions devront être modifiées, mais en attendant elles devraient être utiles comme guide: