

Façage ou confection de la face.—Pour préparer la face d'un baril, c'est-à-dire pour commencer à remplir, disposer soigneusement, le côté du pédoncule tourné vers l'intérieur du baril, les pommes qui doivent composer la première couche, enlever tout d'abord les pédoncules qui pourraient abîmer les pommes pendant le pressage. Mettre les grosses pommes au centre, les moins grosses dans les rangées extérieures, et le coup d'œil sera meilleur. Poser une deuxième couche de la même manière que la première, et disposer de façon à ce que les pommes de cette deuxième couche se voient à travers les espaces de la première couche. Ces deux couches constituent la face d'un baril. Les fruits employés pour la face doivent représenter assez fidèlement la qualité de tout le contenu du baril, mais les pommes des deux premières couches doivent présenter un coup d'œil aussi attrayant que possible. La loi concernant la confection de la face d'un baril (voir loi des inspections et des ventes) dit ce qui suit : "Personne ne peut vendre, ni offrir, ni exposer en vente, ni avoir en sa possession pour la vente, des fruits, dans des colis dont le dessus ou la surface montrée donne une fausse représentation du contenu de ces colis; et lorsque plus de quinze pour cent de ces fruits sont en réalité inférieurs en grosseur ou en qualité, ou d'une variété différente de celle des rangs de dessus ou de la surface montrée du colis, ce fait est considéré comme étant une fausse représentation." Les pommes dans les barils exposés doivent être emballées conformément à la loi.

Marquage.—Le marquage des barils et des caisses doit être net et de bon goût. Il doit être conforme aux règlements de la loi des inspections et des ventes, qui exige les initiales des noms de baptême de l'emballer, son nom de famille et son adresse, le nom de la variété et la désignation de la qualité des fruits, soit "de choix," No. 1, No. 2, ou No. 3. Cette marque peut être accompagnée de toute autre désignation de couleur ou de marque, si ces indications ou marques ne sont pas incompatibles avec l'une ou l'autre des quatre marques qui sont employées sur ledit emballage, ou ne sont pas marquées d'une façon plus visibles que celles-ci. On se sert aujourd'hui de marques à couleur vive, parfois en papier.

Matériaux pour les barils.—Le baril régulier doit être assez gros pour contenir au moins 96 pintes de fruits. On ne devrait pas exposer de barils plus petits. Le baril généralement employé dans l'Ontario est fait avec des douves de 30 pouces de long. Le baril de la Nouvelle-Ecosse a des douves de 28 à 29½ pouces de long. Les dimensions exigées pour un baril modèle de grosseur moyenne sont les suivantes : entre les fonds, 26¼ pouces de large, mesure intérieure; diamètre du fond, 17 pouces, mesure intérieure; diamètre au milieu, 18½ pouces, mesure intérieure. Le baril qui est généralement employé dans l'Ontario a 27½ pouces entre les fonds, 17 pouces de diamètre au fond et 19½ pouces de diamètre au ventre. Un bon baril doit avoir 16 douves, à joints de 9/16 de pouce, larges de 5 à 2 pouces avec une largeur moyenne de 4 pouces au ventre, sans gros nœuds ni fentes. Le fond ne doit pas avoir moins d'un demi-pouce d'épaisseur, et aplani, en bois clair et sain. Les cercles, au nombre de huit, doivent avoir environ 13/8 de pouce de large et de 3/16 à 5/16 de pouce d'épaisseur. Le baril doit être neuf et propre.

Matériaux pour les caisses.—Les caisses doivent être faites de matériaux assez forts pour résister aux manutentions en cours de route. Les fonds ou les extrémités doivent être faits chacun d'un seul morceau de bois n'ayant pas moins de ¾ de pouce d'épaisseur et pas plus de 7/8 de pouce. Les côtés également doivent être faits d'un seul morceau n'ayant pas moins de 3/8 de pouce d'épaisseur. Les planches du dessus et du fond peuvent être d'un ou deux morceaux, de préférence deux, n'ayant pas plus de 1/4 de pouce d'épaisseur. Elles doivent être minces pour se plier facilement lorsqu'on ferme la boîte. Il