

ciale. La forme arrondie est la meilleure, la forme ovoïde ou oblongue est la moins bonne.

Absence de tares.—Tout défaut causé par les insectes, les champignons, les meurtrissures, la perte du pédoncule ou toute cause qui diminue la valeur ou l'apparence de l'étalage est appelée une tare.

Nomenclature.—Les fruits doivent être correctement nommés, suivant la nomenclature adoptée par la société, l'association ou l'exposition où ils sont présentés. Nous recommandons à ces associations d'employer la nomenclature modèle adoptée par la société pomologique d'Amérique.

Polissage.—Les fruits exposés doivent avoir le plus possible de leur duvet naturel, mais on a pris aujourd'hui l'habitude de frotter les pommes exposées pour aviver la couleur, ce qui enlève le duvet. Tant que cette pratique aura cours, celui qui ne frotte pas les pommes sera à un désavantage; il fera donc mieux de les frotter, à moins que ce frottage ne soit interdit par des règlements.

Qualité et texture.—À considérer dans les collections, les fruits de semis, les nouvelles variétés à l'essai ou d'autres espèces exposées.

Saison.—Dans les collections il est bon d'avoir une saison aussi longue que possible, représentée par les variétés exposées. Cependant, les variétés ayant passé l'époque où elles sont dans leur meilleur état et que l'on expose en vue d'allonger la saison ne doivent pas remporter autant de points que les pommes en bon état, appartenant à une saison plus tardive.

Grosueur.—La grosueur est parfois un indice du soin et de l'habileté que l'on a apportés à la production, mais elle n'est pas généralement accompagnée d'une très vive couleur et de l'absence de tares, et comme la grosueur n'est pas aussi importante que ces deux derniers points, on ne doit pas donner le premier prix aux plus gros fruits à moins qu'ils ne soient égaux, sous d'autres rapports, à ceux qui leur font concurrence ou qu'ils leur soient supérieurs.

Uniformité.—Les spécimens doivent être aussi égaux que possible au point de vue de la grosueur, de la forme et de la couleur.

EXPLICATIONS DES TERMES—EMBALLAGE ET CONTENANTS.

Alignement.—L'alignement se rapporte aux rangées de fruits dans la caisse. Plus ces rangées sont droites et régulières, meilleur est l'alignement.

Coup d'œil et genre d'emballage.—Lorsque la caisse est ouverte, le fruit doit présenter un coup d'œil agréable. C'est l'aspect des fruits et le genre d'emballage qui révèlent l'habileté et le bon goût de l'emballer. Il y a bien des genres d'emballage mais on doit préférer celui qui se prête le mieux à la variété et à la grosueur des fruits emballés. L'emballage 3-2 en diagonale est très bien vu. Les fruits doivent être aussi égaux que possible en grosueur et en couleur. La caisse, elle aussi, doit être propre et d'aspect attrayant.

Bombement.—Il est nécessaire que la rangée supérieure des fruits présente un bombement ou gonflement, si l'on veut que les fruits se transportent bien. Avant de clouer le couvercle sur la caisse, on doit s'assurer qu'il y a un bombement d'un pouce et quart ($1\frac{1}{4}$) au centre de la rangée supérieure et que les fruits dépassent de un quart de pouce ($\frac{1}{4}$) le dessus du sommet de la boîte, aux extrémités et aux côtés. Lorsque le couvercle est posé, il doit y avoir un bombement de cinq huitièmes ($\frac{5}{8}$) de pouce au centre (fond et sommet).

Compacité.—La compacité peut être également exprimée par le terme fermé. Plus l'emballage est solide, compact, mieux les fruits se transportent.