

Les poires à couteau sont classées par ordre de saisons, en poires d'été, poires d'automne et poires d'hiver. Voici, parmi elles, celles qui méritent d'être les mieux appréciées.

En été, ce sont: la Béarnaise d'été, le Beurré-Royal, le Bon-Chrétien, la Malécine, la Cuisse-Madame, la Doyenne de juillet, la Grosse blanquette, la Rousselet, la William, la Cramoisine, l'Anglaise, etc.

En automne, les meilleures poires réputées sont: le Beurré d'Angleterre, le Beurré d'Amaulieu, la Louise-Bonne d'Avanches, la Crassane, la Fondante des bois, la Dauphine, le Soldat laboureur, le Beurré gris, etc.

Les meilleures poires d'hiver sont: la Passe-Crassane, la Belle-Angevaine, le Martin-Sec, la Castillac, la Doyenne d'Alençon, le Bon-Chrétien d'hiver, l'Olivier de Serres, la Bergamote-Espéron, le Beurré d'Arenberg, la Passe-Colmar, la Saint-Germain d'hiver, la Duchesse d'Angoulême, la Marquise, la poire Curé, la Fondante de Noël, le Bon-Chrétien d'hiver, la poire Prince-Albert, le Royal d'hiver, etc.

Quant aux poires que l'on utilise pour faire le poiré, les principales variétés employées sont: la poire Girole, Normande, de Souris, de Renard, Manille, de Carise, etc. Ce sont des fruits aérés que l'on ne saurait manger.

Le poiré est une excellente boisson qui se assemble au vin blanc par la couleur et le goût, et cela au point de s'y reconnaître. L'usage du poiré remonte à la plus haute antiquité, et la légende, selon l'histoire, en faisait la boisson préférée de la reine de France Sainte Hélène.

Les meilleurs poirés, les plus estimés, sont fournis par les départements de l'Orne, du Calvados, de la Manche, etc., qui ont également l'avantage de nous donner les meilleurs cidres.

La culture est parvenue à produire une variété de poire-pomme en greffant une branche de poirier sur un tronc de pommier, ce qui a produit un fruit possédant à la fois, le goût de la pomme et celui de la poire formant un savoureux mélange.

Toutes les variétés de poires ne sont aptes à confire; celles que les confiseurs emploient de préférence sont la Cramoisine, l'Anglaise et le Rousselet. C'est principalement cette dernière à cause de sa forme petite et régulière.

La Belle Angevine plus belle que la précédente est utilisée, pour faire des confitures. Cependant, le Castillac est la poire préférée en cuisine pour faire les gelées, en raison de la couleur rouge qu'elle acquiert par la cuisson. La Crassane est la meilleure poire que l'on emploie pour la préparation des

glaces à cause de sa chair fondante savoureuse et parfumée. Le Martin-Sec et le Messire-Jean conviennent pour la confection des confitures, marmelades et des conserves sèches, connues sous le nom de *poires tapées*.

Comme pour la pomme, les qualités de la poire varient beaucoup selon la maturité, l'espèce, la nature du sol et le climat et même l'exposition au soleil du fruit.

La poire est un très bon fruit, à condition d'être bien mûre, mais certaines espèces sont crâcées et dures; celles-là, plutôt indigestes, ne conviennent pas à tout le monde. Trop sucrée, elle peut

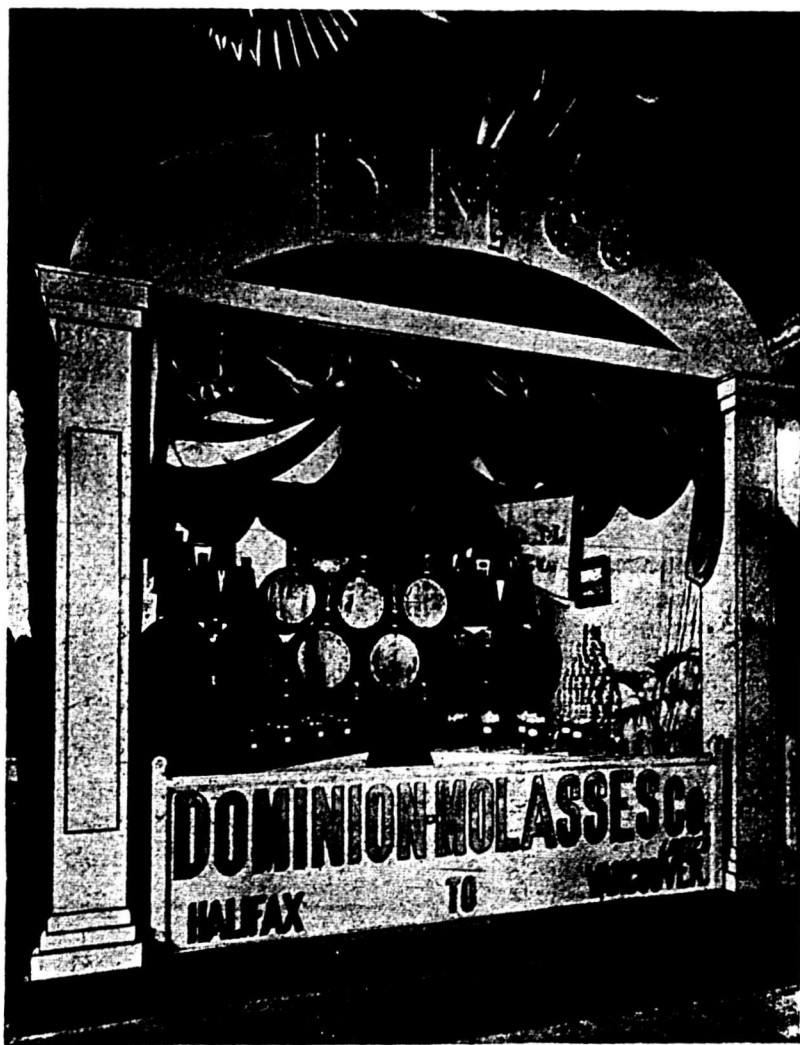
occasionner de la dyspepsie et provoquer dans l'estomac des fermentations organiques qui occasionnent des aigreurs.

En général, la poire convient aux personnes bibles, sujettes aux maladies putrides et aux engorgements du foie. Elle possède des propriétés rafraîchissantes, apéritives et humectantes. Les estomacs froids et paresseux ne digèrent pas bien la poire crue. Il faut dans ce cas la faire cuire et la sucrer; elle constitue alors un mets excellent et utile contre le rhumatisme à cause de l'acide malique qu'elle contient ainsi que la pomme.

NOTRE EXHIBITION A

L'EXPOSITION DU DOMINION, HALIFAX 1906

Pour laquelle nous avons reçu, LA MEDAILLE D'OR



The Dominion Molasses Co., Ltd.

HALIFAX, N. E.

CANADA.

Entrepôt à Dartmouth.