d'exposition, mais nous devons cependant le mentionner ici, à cause de sa valeur. C'est un gros raisin ovale, jaunâtre lorsqu'il est bien mûr. Nous ne pouvons rien dire de sa qualité, ne l'ayant pas goûté. On devait en mettre une grappe de côté pour nous, mais on ne l'a pas fait par suite d'une méprise. C'est le raisin favori des Messieurs de St Sulpice, nous dit Signor Archeto, leur jardinier; et cela doit être, car il a été cueilli le 15 de septembre, et mangé de suite, de préférence aux autres. Il semble plus hâtif que le Chasselas d'Aylmer, ou que celui cultivé par M. Robert Wood, et est l'un de ceux qui méritent le plus qu'on en tente la culture.

CHASSELAS DE FONTAINEBLEAU.—Un autre raisin du même type est celui cultivé par M. Robert Wood, d'abord dans la rue Bleury, et ensuite dans la rue Sherbrooke, à Montréal. M. Wood l'a cultivé pendant quinze ans sans échec, et a eu jusqu'à dix minots d'une seule récolte. Dans son opinion, c'est le raisin le plus délicieux qu'on puisse cultiver, mais il est très sujet à la moisissure, même sur les terrains élevés, et doit être soufré trois fois par saison. La grappe est grosse, le raisin rond, et il est parfaitement semblable au Chasselas de Fontainebleau décrit par Downing; ressemblant aussi à celui cultivé sous ce nom, au Collège de Montréal. Nous regrettons qu'il n'ait pas été tout-à-fait assez mûr pour nous permettre d'apprécier toutes ses qualités.

SWEETWATER.—Il a été cultivé en quantité assez considérable, en plusieurs endroits, et pendant longtemps. Lorsqu'il n'est pas attaqué par les thrips, et qu'il reçoit de bons soins, il donne d'assez bonnes récoltes, qui, dans la plupart des localités, mûrissent bien. Il y a, cependant, plusieurs variétés qui portent ce nom; il y en avait plusieurs très distinctes sur nos tables d'exposition qui prouvaient clairement cet avancé.

SWEETWATER AMÉLIORÉ soi-disant.—Absolument semblable au Sweetwater, quoique, peut-être, plus gros en grappe et en fruit, d'une bagatelle, mais ayant une légère saveur musquée. C'est décidément un raisin amélioré, et il croît dans un jardin de Montréal.

BONNE-DAME DE VIGNALA, ou No. 6.—Il a été importé en 1877, par le Collège de Montréal. Disons de suite que le Collège est noblement entré dans le champ des expériences. Il a importé environ 70 variétés d'Italie, et le succès qu'ont eu ces vignes, après avoir passé trois ans sous les soins de son habile jardinier, Signor Garello, est très encourageant. Nous aurions cependant désiré qu'ils eussent encouru un peu plus de leur attention aux vignes indigènes. Ce No. 6 a une grappe assez grosse, et son fruit est de bonne grosseur et semi-ovale. Il est d'un vert jaunâtre et légèrement veiné, et tient assez bien à la grappe, qualité que possèdent tous ces raisins européens. Il a la chair un peu ferme; et la saveur un peu plus riche que le Sweetwater. Dans leur chaude exposition au midi, il mûrit du 20 août au 1er septembre, et cette maturité hâtive en fait un des raisins de cette classe qui promettent le plus.

PERLE DE VÉNISE No. 11.—Il a un fruit assez gros, une grosse grappe, et ressemble beaucoup au précédent, bien qu'il mûrisse 10 jours plus tard que lui. C'est un beau raisin.

Le Chasselas de Fontainebleau du Collège ressemble beaucoup à celui de M. Robert Wood, et est probablement le même. Si les deux avaient été parfaitement mûrs, nous aurions pu nous prononcer sur leur identité. Il mûrit en même temps que la Perle de Venise.

STE MARIE D'ITALIE.—C'est un raisin de moyenne grosseur, qui mûrit presque aussitôt après le No. 6. Il est riche, et décidément de bonne qualité.

BLANO D'AMBRE No. 9.—Autre raisin qui a attiré notre attention. Il est bon, assez gros, et Signor Garello dit qu'il se garde bien.

— Dans les jardins du Séminaire de St-Sulpice,

dans le coin nord-ouest, il y a un raisin ressemblant beaucoup au Chasselas de Fontainebleau du Collège de Montréal, mais ayant le fruit légèrement oval, ayant plus de chair et étant plus ferme et plus hâtif aussi, nous croyons. C'est un raisin mielleux de très bonne qualité.

Il y en a un autre, sur le même côté nord, mais plus à l'ouest, ressemblant beaucoup au précédent, mais plus bronzé lorsqu'il est bien mûr. Il n'a pas la richesse du dernier.

CHASSELAS.—M. John Beatty a envoyé, à l'exposition de la Société d'horticulture de Montréal, deux grappes qu'il a récoltées à St Lambert, une desquelles a pesé deux livres et deux onces. Il y avait sept grappes semblables sur la vigne. Pendant dix hivers, elle a été laissée sans couverture et a gelé jusqu'à terre. Elle n'a reçu de soins que les deux dernières années. Il est impossible de retracer son origine. Elle a remporté des prix à Montréal, il y a quinze ans, entre les mains d'un autre propriétaire. La grappe est très chargée de tous côtés, et le fruit de moyenne grosseur ou un peu au-dessus de la moyenne. Il a mûri vers le 10 octobre, et était de bonne qualité. S'il n'était pas si tardif, il vaudrait la peine qu'on s'en occupe.

CHASSELAS.—Un raisin de ce type a été cultivé par M. James Morgan, jr., à Hochelaga, qui l'a eu de Ellwanger et Barry comme Chasselas de Fontainebleau. Quoiqu'il ne soit arrivé qu'après notre exposition, il doit être mentionné. La grappe est à peu près du double plus grosse que celle du Concord, longue, compacte et très chargée sur un côté. Le fruit est assez gros et ovale, d'une couleur verte jusqu'à ce qu'il soit tout à fait mûr, alors qu'elle se change en une teinte tirant sur le pourpre. Sa chair est ferme, sucrée et mielleuse. Deux vignes de cette variété ont donné 30 grappes environ, ou 25 lbs chacune par année, pendant plusieurs des années passées, et, quoiqu'elles fussent dans un endroit bas et ombragé, elles n'ont pas été atteintes par la moisissure et ont assez bien mûri.

CHASSELAS.—Un raisin à grains gros et irréguliers, et à grosse grappe. D'un blanc opaque veiné comme le Malaga. Il a bien réussi dans un jardin de Montréal. C'est un raisin de bon goût, qui a presque toujours bien mûri et donné de bonnes récoltes.

Nous voulons attirer l'attention sur quelques autres raisins blancs, dans l'espoir que quelqu'un en tentera la culture et nous fera part de ses résultats.

GOLDEN DROP.—Il a été produit par C. G. Pringle, de Charlotte, Vermont. Il est de provenance indigène, étant un produit de l'Adirondac et du Delaware. C'est un petit raisin qu'on prétend tout à fait débarrassé de goût musqué, très sucré et mûrissant même plus tôt que l'Adirondac. M. Pringle a exprimé à un de nos amis l'opinion que ce raisin sera une bonne acquisition pour le climat du Nord. Il est la propriété de B. K. Bliss, de New York.

LADY.—Il est originaire de l'Ohio, et est, dit-on, un semis du Concord, mûrissant 10 jours plus tôt que ce dernier. Il promet d'être un raisin hâtif de bien bonne qualité.

ANTUCHON.—C'est le produit d'un semis de Clinton, hybridé avec le Chasselas doré, et cultivé par M. Charles Arnold de Paris, Ontario. Je ferai remarquer, en passant, que la vigne qui a fourni le pollen pour la production de cet hybride est de l'espèce Cordifolia. C'est un raisin que nous croyons de bonne qualité, et pas absolument tardif, et que l'on devrait essayer sur les terres hautes.

NAOMI.—C'est un semis du Clinton et d'un Muscat, produit par M. Ricketts, qui a produit le Lady Washington. La description que fait M. Downing de cette vigne, et de la grosseur et de la qualité de son fruit, montre que c'est un raisin de première classe, sous tous les rapports. Il mûrit en même temps que le Concord.