

s'accordent à dire qu'elles sont robustes au froid et conviennent au sol léger et au sol mêlé d'argile du district. Les délicieuses pommes Saint-Laurent, la riche Fameuse, les Pearmain, Reinette et Grise, les Calvilles d'été et d'hiver, la Ben Davis, la Scott's Winter, figuraient toutes avec avantage. Nous avons remarqué une pomme verte d'une extrême grosseur et d'une belle forme. C'est une variété de conserve, une carte la désignait sous le nom de "Cellini." Mais cette nomenclature est incorrecte, d'après la description des auteurs. Cette variété mérite d'être propagée et disséminée puisqu'elle vient à un tel degré de perfection dans le comté de L'Islet.

Nous avons remarqué de grandes collections de pommes, une seule contenait vingt-huit variétés. J'ai rarement vu d'aussi belles, d'aussi nombreuses variétés de Sibérie (pommettes) que celles qui ornaient les tables. La Sibérie (Whitney) inférieure en coloris brillant à la Beauté de Montréal, lui est bien supérieure en grosseur et en qualité. La Transcendante et l'Hyslop tiennent cependant le premier rang pour la fécondité. Elles sont grosses, belles, rapportent abondamment et tous les ans. Les exhibits étaient beaux et nombreux. Plusieurs pommes de Semis paraissent avoir de bons points de mérite et devraient être propagées par la greffe.

Les prunes figuraient bien sur les tables et malgré les grandes pertes éprouvées en 1897 dans les vergers du comté, on remarquait un grand nombre de belles variétés, telles que Lombard, Bradshaw, Reine Claude et Bavay, Yellow Egg, Pond's Seedling, Prune Jefferson et quelques autres espèces étrangères qui viennent à perfection dans le comté; il y avait des prunes grosses comme des œufs.

Les exhibits de prunes du pays "Damas" et "Reine Claude" ont été grandement admirés et on se demande pourquoi de si belles et de si bonnes prunes sont expédiées vertes et dures sur les marchés de la ville de Québec. J'ai appris que les commerçants les achètent et les font cueillir dix à douze jours plus tôt afin de les transporter en barils sans les briser.

Les producteurs obtiendraient toujours un plus haut prix en cueillant les prunes au commencement de la maturité et en les envoyant au marché en paniers d'un à trois gallons. Jamais un aussi bon fruit ne devrait être expédié en barils, la société d'horticulture ne manquera pas sans doute de continuer à démontrer au public que le système du baril est démodé et que les boîtes et paniers d'emballage de Californie doivent le remplacer. Une énorme quantité de fruits étrangers encombrant nos marchés. Pour lutter avantageusement et faire des bénéfices, il faut au producteur de beaux fruits et des meilleurs, et qui soient emballés avec soin en petites boîtes ou paniers attractifs. Le consommateur n'aime pas les prunes qui ont passé par trois ou quatre mains, il préfère payer 50 cents le gallon pour des prunes cueillies avec soin et mises dans un petit panier; l'efflorescence qui paraîtra sur le fruit en ouvrant le panier prouvera qu'il n'a pas été manipulé, mais qu'on a cueilli le fruit sans toucher à autre chose qu'à la queue; il plaira au consommateur qui a le moyen d'acheter des fruits de première classe.

La quatrième classe d'exhibits était fort intéressante. Il y avait une profusion de beaux exhibits, de gelées de gadelles, de pommes et d'autres fruits, des vins et cidres fabriqués à la maison, du sirop d'érable de choix. Les poires laissaient à désirer.