

les courtiers de fruits ne le placent qu'après cinq autres espèces, sur la liste des fruits profitables.

ST. ANTOINE HALL,—est un fruit nouveau qui a été produit sur la côte sud-ouest de St. Antoine Hall dont il a pris le nom. Le premier arbre de cette variété donnait des fruits, il y a déjà au moins trente ans, et fut subséquemment propagé par les pépiniéristes d'alors. Fen le Révérend Père Villeneuve, (l'un des anciens présidents de la Société et l'un des promoteurs les plus zélés de ses idées) tenait ce fruit en grande estime, et M. Archbold en recommande fortement la propagation. M. Jas. Gorman, dans le sol léger et sec de son verger, en a obtenu des fruits variables de forme et de qualité, tachetés, en somme, peu satisfaisants, mais partout ailleurs, sur son terrain, et dans le verger de M. Horrigan, sur un sol humide et ferme, l'arbre et le fruit ont également bien réussi. L'arbre est d'un bon rapport annuel. Fruit : Plutôt gros que moyen, rond aplati, jaune, tacheté et lavé ou presque couvert de rouge. Chair : blanchâtre, ferme, croquante, serrée, d'un sous acide prononcé quoiqu'un peu sucré. Saison, décembre. Les échantillons que nous avons examinés ne nous permettent pas de former un jugement sur leurs qualités comme fruits de dessert ou de cuisine. Cependant, M. Archbold et d'autres avec lui le déclarant propre à la table, et nous pouvons affirmer qu'il est de bonne vente.

SAINT HILAIRE.—(Cabane du Chien.) Type de la fameuse et probablement de la même famille, peu connu à Montréal, mais très recherché à Saint-Hilaire, et certainement le meilleur de tous les produits de semis obtenus dans l'endroit. Le premier arbre de cette variété origine du verger de feu M. Alexis Déry, et a été détruit par les chenilles vers l'année 1822. Il a été d'abord propagé, en petite quantité, pendant un certain nombre d'années, mais plus tard il fut plus recherché. Arbre, aussi rustique que la Fameuse, rapporte d'aussi bonne heure, et moins tacheté. Fruit : souvent plus gros que la Famense, mais plus varié en grosseur, lui ressemblant toutefois assez pour que parfois on l'emploie comme dessus de quarts remplis de Famenses. On peut facilement le distinguer de la Fameuse en ce que la Saint-Hilaire est couverte de petites taches rouges tout autour du bassin. Chair, ferme, avec un peu plus d'acidité, mais peut être aussi un peu moins de saveur que la Famense ; se conserve, au dire de ses producteurs, de trois à six semaines plus longtemps. On devrait l'essayer un peu partout et spécialement là où la Famense se tache fortement.