

donne une récolte énorme, pendant en grappes aux petits rameaux qui garnissent ses fortes branches.

Fruit : Au-dessous de la grosseur moyenne, plat, d'un brun rouge : *Pulpe* : jaunâtre, ferme, très croquante, juteuse, riche et d'un goût agréable et quelque peu parfumé. Usage : Dessert, n'étant pas très recherché sur le marché. Saison : jusqu'en avril et mai.

*Rougette dorée* (Golden Russet) de *New-York Ouest*. Cet arbre croît rapidement mais il reste grêle, tout en ouvrant une belle tête ronde large. Il requiert un émondage attentif et régulier.

Le fruit se développe à l'extrémité des branches, donnant ainsi à l'arbre l'apparence d'un pleureur. Il se distingue des autres variétés de la même espèce par les nombreuses petites taches dont ses jeunes pousses sont couvertes et qu'on ne retrouve ni sur la *Rougette Dorée* américaine, ni sur la *Roxbury*, la *Perr*, l'*Egyptienne* et l'*Anglaise* (Rougettes). Il produit tard et modérément, mais il paraît sujet aux attaques de la teigne dite Codlin.

Fruit : de grosseur moyenne-uniforme. Chair : jaunâtre, ferme, d'un beau grain, juteuse, sous acide.

Utile à toutes fins quelconques, se transportant bien, par mer ou autrement. Quant aux profits qu'il rapporte, il vaut le prix de la Fameuse sur nos marchés, seulement son rendement comme récolte est moins considérable.

JONATHAN.—De cette variété nous ne connaissons à Montréal, qu'un seul arbre de seize années d'existence, avec un bon nombre d'autres mais bien plus jeunes. Ils viennent vite, mais le bois est frêle dans la pépinière. Il prend plus de vigueur dans le verger et alors ses longues branches recourbées à la manière d'un saule pleureur se chargent de fruits abondants. Non-seulement à Montréal, mais encore sur les versants nord du comté de Huntingdon, on reconnaît ses précieuses qualités comme producteur, et comme étant propre à nos climats du nord sous tous rapports. Rendement : rapporte tard, mais presque chaque année ; donne une assez bonne récolte.

Fruit : entre moyenne et petite grosseur, trop petite de fait pour le marché de Montréal, mais figurant admirablement comme petit dessert de première qualité, se conservant jusqu'au printemps. Nous le considérons comme étant de très-grande valeur et nous espérons qu'on en saura faire l'essai.