

Fruit : Au-dessous de la grosseur moyenne, rond aplati. Couleur : jaune verdâtre, rouge pâle du côté du soleil. Epiderme : unie et mince. Chair : jaunâtre, tendre, croquante, juteuse, moyennement sous-acide, avec un petit goût vineux. Usage : dessert.

PÉPIN DE KERRY (*Kerry Peppin*).—Cette variété est cultivée ici, dans des proportions restreintes, depuis environ quarante ans. Elle est vigoureuse et de longue durée, elle croît lentement et sa tête a une forme évasée de grandeur moyenne. On peut la planter assez serrée, ce qui la rend propre aux jardins. Cet arbre donne des fruits de bonne heure et abondamment, mûrissant en septembre. Fruit : entre moyenne et petite taille, rond, jaune, marbré et tacheté de rouge; chair : jaunâtre, très-ferme, croquante, juteuse, sous acide, de première qualité.—Usage : dessert.

POMME PÊCHE (*Peach of Montreal*).—L. Hainel, de Saint-Hilaire, ancien jardinier de feu le Colonel de Rouville prétend avoir vu cet arbre en Normandie, il y a déjà cinquante ans, et il paraîtrait que cet arbre a été importé de France par feu Francis Desrivières et qu'il a d'abord été propagé un peu au-dessous de l'endroit où se trouve la *Terrace Bank*. Le jardinier de l'importateur lui donna le nom de « *Pêche Irlandaise* » (*Irish peach*) mais il n'est pas connu sous ce nom; non plus est-ce la *Pêche*, « *Pêche Irlandaise* ou la *Pêche Américaine* » décrite par Downing. Cet auteur, d'accord avec le comité de nomenclature de la Société Pomologique Américaine, ne la reconnaît pas comme une ancienne variété. Elle n'a aucun titre au nom de « *Pêche* » en sorte que peut-être vaut-il mieux la nommer « *Pêche de Montréal*. » Arbre : très-fort et de longue durée, réussit bien dans la pépinière, et développe une large tête dans le verger; il produit des fruits de bonne heure et donne alternativement d'abondantes et de moyennes récoltes. Fruit : au-dessus de la moyenne, conique oblong; épiderme : jaune verdâtre, teinte rouge du côté du soleil; chair : blanche, tendre, juteuse, sous-acide, agréable. Qualité : de seconde classe selon les uns, de première selon d'autres. Usage : table, cuisine et marché. Saison : au commencement de septembre. Il se meurtrit aisément et ses meurtrissures sont apparentes : cependant, si on le manipule avec soin, il figurera avantageusement sur un marché peu éloigné du lieu de sa culture.

ASTRACAN ROUGE (*Red Astrachan*).—Selon Downing, cette variété tirée de la Suède a été introduite en même temps que l'Astracan Blanc en Angleterre, en 1816. C'est une jolie pomme, et de fait l'un de nos fruits les plus précieux. C'est un arbre vigou-