Pour l'information des personnes qui résident en dehors de Montréal, nous ferons observer que lorsque nous constatons la rusticité et la valeur d'une variété, dans nos vergers, plus ou moins bien abrités, de la cité de Montréal, il ne s'en suit pas qu'elle puisse avoir la môme rusticité et la môme valeur, dans les endroits environnants, plus découverts.

(VARIÉTÉS D'ÉTÉ, (PAU ORDRE ALPHARÉTIQUE.)

Blinkbonny.—Cette pomme doit son origine à fen Robert Cleghorn, qui la cultiva le premier, dans son jardin de Blinkbonny, entre les rues Sherbrooke et Berthelot, à Montréal, et l'arbre producteur primitif de ce fruit, on du moins considéré comme tel, a été abattu, il y a deux ans, en arrière de la résidence de M. C. D. Proctor. Il portait encore des fruits alors. M. Cleghora a établi positivement que cet arbre provenait du pepin de la Fameuse. Un croirait plutôt qu'il tire son origine de la Early Harvest.—Cet arbre portait des fruits dès 1827 et fut propagé peu de temps après. Il se développe lentement, formant une tête évasée de moyenne grandeur. Il est aussi vigoureux que la Fameuse, et rapporte de bonnes récoltes chaque année.

Fruit —Entre grosseur moyenne et petite, aplati ou rond aplati, bassin très peu profond, calice étroit, cœur petit : épiderme d'un janne blanchâtre, légèrement rougissante, du côté du soleil : chair, blanche, un peu ferme, peu juteuse, agréablement sousacide. Ou le réserve uniquement pour l'usage de la table. Il n'est pis profitable pour le marché, mais on peut en planter un arbre pour l'usage de la famille.—Saison: du 25 août au 15 septembre.

Duchesse d'Oldenbourg.—Beau fruit d'origine Russe, tout à fait propre à nos climats rigonreux. Il rapporte sonvent dans les circons tances les moins favorables et lorsqu'à côté de lui, d'autres arbres ne donnent rien. Donne des fruits an jenn âge, quelque fois même dans la pépinière, et les plus abondantes récoltes ne l'épnisent pas, mais nuisent à son dèveloppement. C'est na arbre vigoureux qui porte sa tête droit et quelque peu évasée, et ne demandant presqu'aucun émondage : variété tout à fait profitable pour le marché et la cuisine. On ne saurait la recommander pour la table à cause de son goût acidulé peu agréable. Dans les jardins abrités de Montréal on est loin de faire son éloge ; muis dans les districts moins favorisés, on sait tirer avantage de sa vigneur et de son beau fruit de grosseur uniforme.