

il donne une récolte biennale très abondante. Il est moins profitable et à cause de cela moins répandu que *la Fameuse*. (1).

Chair : Blanche, très tendre, pleine de jus, d'un beau grain, riche et sucrée : vers le sud, on le considère comme un fruit de second et de troisième ordre, mais ici (à Montréal), il est notre premier fruit de table, préféré à *la Fameuse* elle-même.

POMMES D'HIVER HATIVES.

LA FAMEUSE.—Nous ne saurions donner l'origine de ce fruit tant estimé. Nombre de personnes sont d'avis que deux variétés de fruits sont réunies sous le même nom. Le Comité n'adhère pas à cette opinion. D'une part, on a vu, il y a plusieurs années, dans les vergers autour de Montréal, où figurait une *Fameuse* d'une couleur moins foncée et barrée. Elle était cotée moins haut que la *Rouge* sur le marché, et lorsque les vergers s'agrandirent, on choisit de préférence des bourgeons de la *Rouge*, pour la greffe. Mais que le bourgeon de la *Rouge* produise la *Rouge* et que celui de la *Barrée* produise la *Barrée*, c'est une question que le comité ne saurait résoudre. D'autre part, la *Fameuse Rouge* portera, par exception, des pommes barrées et *vice versa*, et un pépiniériste du comté de Huntingdon affirme même qu'il a obtenu les deux produits, d'une greffe, sur le même arbre.

Quand aux marques distinctives des deux variétés, après avoir consulté un grand nombre de personnes, nous pouvons dire que la *Fameuse Rouge*, la *fameuse* ou *Pomme de Neige* d'Ontario et des Etats-Unis est plus petite et plus plate (quelques-uns prétendent qu'elle est plus oblongue) que la *Fameuse barrée*. La chair de la première est plus ferme, son épiderme plus épais, et elle se conserve plus longtemps. Certaines personnes exagèrent ces différences, d'autres ne les ont jamais constatées. Quelques personnes diront que la *Barrée* est d'un goût plus fin, plus aromatisé et plus sucré, d'autres prétendent qu'elle manque d'arôme et que sa chair est d'un blanc verdâtre. De là, nous pouvons conclure que le goût de ce fruit est des plus variables. On est généralement d'accord pour reconnaître la supériorité de production de la *Rouge* ; Elle est la plus recherchée sur le marché et partant la plus profitable. D'un autre côté, dans les endroits où la *Fameuse Barrée*

(1) Un individu de cette espèce rapporta, à Saint-Joachim, comté de Montmorency, en 1860, 32½ minots, et de la plus belle qualité. (Note du Traducteur, empruntée au *Vergier Canadien*.—M. l'abbé Provencher.