



Class SB357

Book D29
1858

6

45
23.0

128
1831

LE
JARDIN FRUITIER
DU MUSÉUM

—
TOME II



Paris. — Typographie de Firmin Didot frères, fils et Cie, rue Jacob, 56.

LE
JARDIN FRUITIER
DU MUSÉUM

OU

ICONOGRAPHIE DE TOUTES LES ESPÈCES ET VARIÉTÉS

D'ARBRES FRUITIERS

CULTIVÉS DANS CET ÉTABLISSEMENT

AVEC

LEUR DESCRIPTION, LEUR HISTOIRE, LEUR SYNONYMIE, ETC.

^{reph}
PAR J. DECAISNE

Membre de l'Institut, Professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle.

PUBLIÉ SOUS LES AUSPICES

DE S. E. M. LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE.

..... Materie tanta abundat copia.
Labi labori ut desit, non fabri labor.
P. H. E. D. R.

TOME DEUXIÈME



PARIS

LIBRAIRIE DE FIRMIN DIDOT FRÈRES, FILS ET C^{IE}

IMPRIMEURS DE L'INSTITUT DE FRANCE

RUE JACOB, 56

1859

Droit de reproduction et de traduction réservé.



SB 357
129
1858

By transfer from
Pat. Office Lib.
April 1914.



LISTE SYNONYMIQUE

DES

FRUITS PUBLIÉS EN 1858



POIRIERS.

ADÈLE DE SAINT-DENIS.

— de Saint-Céran.

AURORE.

De la Glacière.

BASSIN.

Bellissime d'été (partim).

Saint-Laurent.

Just.

Belle Cornélie.

Jargonelle (partim).

BUGI.

Ministre.

Nicole.

Violette.

Grosse ronde d'hiver.

Pera spina.

CADETTE.

De Cadet.

Voie aux Prêtres.

Beauchamp.

Milan de Bordeaux.

Biémont.

CHAIR A DAME.

CHAPTAL.

DE BAVAY.

Colmar d'automne.

DE CHARNEU.

Beurré des Charneuses.

Fondante des Charneuses.
— des Carmes.
Duc de Brabant.
P. de Légipont.
Désirée.
Merveille des Charneuses.
Miel de Waterloo.

DE COQ.

Belle de Bruxelles.
Bellissime d'été (partim).
Madame.
Suprême.
Niel.

DE JUILLET.

Doyenné de juillet.
— d'été.
Joli-mont.
Roi Jolimont.

DE LARD.

DE LUÇON.

Saint-Michel d'hiver.
Beurré gris d'hiver.
— — — nouveau.
— — supérieur.
Doyenné marbré.

DE PENTECOTE.

Doyenné d'hiver.
— de printemps.
Seigneur d'hiver.
Bergamote de Pâques (partim).
P. du Pâtre.
Beurré Roupp.
Dorothee royale.

Canning d'hiver.
Merveille de la Nature.
Pastorale d'hiver.
Beurré d'Austerlitz.
Soldat.
Paddington.
Philippe d'hiver.

DOYENNÉ.

Saint-Michel.
Beurré blanc.
Doyenné blanc.
P. de neige.
P. du Doyen.
P. Carlisle.
Valentin.
Valencia.
Saint-Michel gris.
Neige grise.
Virgalieu.
Monsieur.
Citron de septembre.
P. de Limon.
Bonne-Ënte.
P. de Seigneur (Prév.).
Courte-Queue.
Sublime Gamotte.

DUCHESSÉ D'ANGOULÈME.

P. des Éparonnais.
P. de Pézenas.

ÉPARGNE.

Cueillette.
Beurré de Paris.
Jargonelle de Knoop.
Seigneur (Jard. fr.).
Sicile.

Table des Princes.
P. à la flûte.

FLEUR DE GUIGNE.
Sans peau.

FONDANTE DES BOIS.
Beurré Davy.
— Deftinghem.
— de Bourgogne.
— des bois.
— Spence.
— Saint-Amour.
Mouille-bouche nouvelle.
Brillante.
Impératrice de France.
Belle des bois.
Bosch Peer.
Excellentissime.
P. de Persil.
Belle des Flandres.
Flemish beauty.
Nouvelle gagnée à Heuze.

FRÉDÉRIC DE WURTEMBERG.
Médaille d'or.

GNOCCO.
Marquise (Hérault).

GOULU-MORCEAU.
Beurré d'Arenberg (France).
Goulu-morceau de Cambron.
Glou-morceau.
Beurré de Cambron.
— de Kent.
— d'Hardenpont de Cambron.
— Duval.
— Lombard.

GROS ROUSSELET.

JALOUSIE.

JAMINETTE.

P. d'Austrasie.
Belle d'Austrasie.
Beurré d'Austrasie.
Crassane d'Austrasie.
Joséphine (partim).
Banneaux.
Marois.
Mariat.
Colmar Jaminette.
Sabine (France).
Hardenpont de printemps (partim).
Roi de Rome (Desvaux).

KNIGHT D'HIVER.

LAMOTTE.

Bézy Lamotte.
Bergamote d'automne (partim).
Beurré blanc de Jersey.
— d'hiver.
P. d'Aumale.
Bein Armudi.

LÉON LECLERC.

— — de Laval.
Bézy de Caen.

MARIE-LOUISE D'ELCOURT.

— — nouvelle.
— — de Jersey.
— — Donkelaar.
Corchorus.

MARQUISE.

Délices d'Hardenpont (Belge).

MESSIRE JEAN.

P. de la Communauté.
P. de Couvent.
Coulis.
Emmilacour.
Marion.

MONTIGNY.

Bézy de Montigny.
Trouvée de Montigny
Doyenné gris (partim).
— musqué.

MOUILLE-BOUCHE.

Verte longue d'automne.
Bergamote verte.
Docteur Lentier.

NEC-PLUS MEURIS.

Beurré d'Anjou.

PATERNOSTER.

ROMAINE.

Beurré romain.
Girardine.

La Reine.

TONNEAU.

Belle de Fouquet.
P. de Rochefort.

VAN-MONS-LÉON-LECLERC.

VIRGOULEUSE.

Virgoulée.
Virgoulette.
Virgule.
Chambrette.
De glace.
Saint-Léonard.
Bujaleuf.
La Borie.
Paradis.

WILLIAMS.

Delavaut.
Bartlet de Boston.
Barnett's William.
Bon-Chrétien Williams.
— — Barnett.
P. d'Angleterre (Van Mons).

PRUNIERS.

ROYALE DE TOURS.

| WASHINGTON.

FRAISIERS

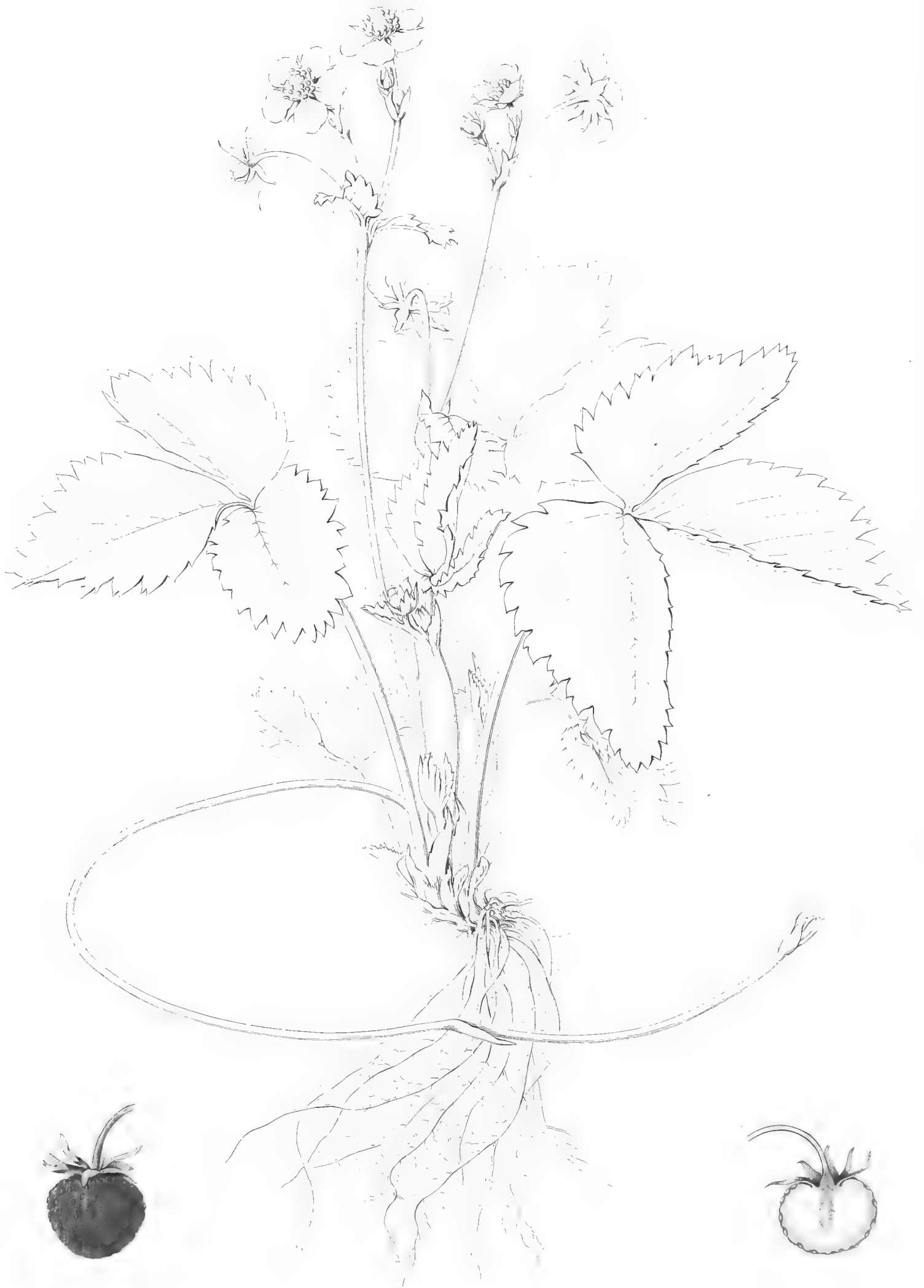
(PAR MADAME L. VILMORIN).

FRAISIER DES BOIS
FRAGARIA VIRGINIANA.
PRINCESSE ROYALE.

| FR. KEEN'S SEEDLING.
| D'ASA GRAY.
| SIR HARRY.

10/10





A. Boissier del.

Mlle E. Tailland sc.

FRAGARIA VESCA. Lam.

LE FRAISIER DES BOIS

FRAGARIA VESCA, LINN.



Bien que cette publication s'adresse plus particulièrement aux amateurs de jardinage qu'aux botanistes proprement dits, nous commencerons l'étude du genre Fraisier par quelques considérations sur le Fraisier des Bois, quoique depuis un siècle il ait cessé d'être cultivé.

Il a fait les délices de nos ancêtres, et, depuis 250 ans, pendant lesquels nos cultures se sont successivement enrichies d'un nombre considérable d'espèces et de variétés appartenant presque toutes au continent américain, le Fraisier des Bois est encore resté supérieur à tous les autres par l'exquise délicatesse du parfum de son fruit.

Cette perfection de saveur semble même augmenter avec l'élévation de sa station, soit sur les montagnes, soit en s'avancant vers le pôle. J'ai observé que des Fraisiers venus de très-hautes montagnes ou des contrées les plus septentrionales de la Norwége conservent pendant quelques années encore dans nos jardins un parfum plus exalté et en même temps plus fin que celui du Fraisier de nos bois.

Pendant bien des siècles on a été prendre dans les bois le plant de Fraisier qu'on cultivait dans les jardins, et, maintenant qu'il y a été remplacé par des variétés plus productives, il fournit encore presque exclusivement à l'approvisionnement des petites villes situées dans les montagnes; la plupart de nos villes de province reçoivent, des bois qui les environnent, un surcroît assez considérable de cet excellent petit fruit. Dans l'Amérique du Sud, où notre Fraisier des Bois est

LE FRAISIER DES BOIS.

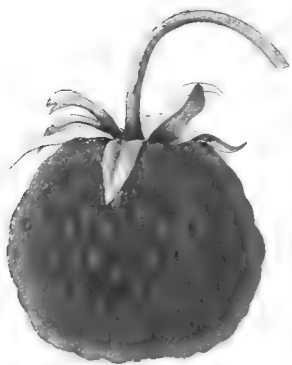
aussi indigène, il fournit les marchés de plusieurs grandes villes, telles que Quito, Santa-Fé de Bogota, etc. Dans l'Amérique du Nord on le trouve aux environs de Saint-Louis du Missouri, à Boston, dans tout le Canada. Il existe dans plusieurs contrées de l'Asie, et nos missionnaires l'ont trouvé particulièrement abondant dans les hautes montagnes du Thibet.

Le Fraisier des Bois a produit quelques variétés que nous nommerons naturelles, par opposition à celles obtenues de semis faits par l'homme dans des vues d'amélioration; la plus remarquable de ces variétés est celle qui est dépourvue de coulants; cette modification, qui a dû se présenter plusieurs fois et en des lieux bien divers, a été trouvée et recueillie en 1748 par M. de Lamey de Frémeu dans un taillis des environs de Laval. Ce Fraisier, recherché pendant un demi-siècle pour faire des bordures, a perdu tout intérêt depuis la propagation du Fraisier des Alpes sans coulants.

Une variété sortie immédiatement du Fraisier des Bois est encore cultivée dans quelques cantons des environs de Paris sous le nom de *Fr. petite hâtive* de Fontenay-aux-Roses; elle donne son produit cinq à six jours avant les variétés les plus hâtives, et cette petite avance suffit pour compenser la faiblesse et la courte durée de son produit.

L'étendue de l'inimitable description du Fraisier des Bois par Duchesne ne nous permet pas de la placer ici; les botanistes la trouveront dans son *Histoire naturelle des Fraisiers*, page 61 et suivantes. L'excellente figure du Fraisier des Bois, par M. Riocreux, placée en face de cet article, figure aussi remarquable par son exactitude que par le soin de son exécution, nous semble plus utile pour rappeler ce Fraisier aux amateurs que ne le serait la plus rigoureuse description que nous pourrions leur en donner.





A. Boerhaave del.



M^{lle} E. Tailland sc.

F. KEEN'S SEEDLING.

FR. KEENS' SEEDLING.



Fruit moyen, rond, un peu aplati, coloré d'un rouge sombre et vernissé du côté du soleil, un peu plus pâle de l'autre côté; graines jaunes ou rouges, peu nombreuses, enfoncées dans des fossettes assez profondes; chair rose, pleine, légère, juteuse, sans fibres ni mèche, dure; saveur fraîche et relevée; très-sucrée.

FLEURS très-grandes, presque toujours à six pétales, en forme de coquille, blanc pur un peu transparent; étamines jaune vif, peu nombreuses, mais grosses et bien constituées.

CALYCE grand; sépales larges, souvent teintés de rouge, presque toujours rabattus sur le fruit.

HAMPES et pédoncules légèrement velus, minces et grêles, soutenant parfois mal le fruit.

COULANTS vigoureux, vert pâle en dessous, souvent teintés de rouge du côté du soleil; préfeuille souvent rosée.

FEUILLES larges et arrondies, grandes, fermes, profondément découpées, d'un vert foncé et luisant en dessus, quelquefois un peu glauque en dessous; nervures légèrement velues; oreillettes des feuilles aiguës, très-grandes, surtout celle qui est extérieure, teintées d'un rouge très-vif pendant l'hiver et au printemps.

Plante très-vigoureuse, d'une culture très-facile, supportant bien

FR. KEENS' SEEDLING.

les hivers. Les touffes sont rarement très-grosses et durent plusieurs années.

Ce Fraisier a été obtenu par M. Michael Keen, à Isleworth, dans un semis de graines de *Fr. Keens' Imperial*. Cette plante, qui devait avoir un si grand et si durable succès, parut pour la première fois à l'exposition de Chiswick, le 3 juillet 1821 ; elle fut figurée et décrite dans le cinquième volume des *Transactions de la Société d'Horticulture de Londres*, page 261.

Accueillie avec une grande faveur, elle fut rapidement propagée; toutefois il ne paraît pas qu'elle ait été connue en France avant l'année 1824. Elle s'y répandit lentement d'abord; puis des potagers des amateurs s'étendit aux jardins des maraîchers, et, vers 1834, pénétra dans les cultures faites en plein champ pour l'approvisionnement des grandes villes. Elle a été conservée aux environs de Paris, où les cultivateurs lui donnent le nom d'*anglaise*; mais la culture de deux variétés nées d'elle : *la Princesse royale* et *le Comte de Paris* (variétés beaucoup plus productives, mais d'une qualité bien inférieure à la sienne), tendent chaque jour à restreindre sa culture commerciale.

Les amateurs, au contraire, et les personnes qui tiennent plus à la distinction d'un produit qu'à son abondance, la recherchent davantage depuis quelques années, soit pour la chauffer, soit pour la cultiver en pleine terre; on trouve avec raison que les précieuses qualités de la *Fr. Keens' Seedling* compensent largement le seul défaut que nous lui connaissions, l'inégalité de grosseur de ses fruits, qui vont toujours en décroissant, sous ce rapport, depuis le premier jusqu'au septième, nombre que porte ordinairement chaque hampe.

C'est de toutes les Fraises connues jusqu'à ce jour celle dont la culture forcée se fait le plus facilement et réussit le plus constamment.





A. Roemer del.

Mlle E. Taillant sc.

FRAGARIA VIRGINIANA EHRH.

FR. ÉCARLATE DE VIRGINIE

FRAGARIA VIRGINIANA EHRH.



Fruit petit, rond, coloré d'un rouge très-vif et uniforme sur toute sa surface; graines petites, jaunes, profondément enfoncées; chair pleine, légère, très-boursouflée autour des graines; saveur fraîche, très-fine, un peu acide, mais sucrée.

FLEURS moyennes; pétales en coquille, très-légers, transparents, écartés, laissant voir tout entières les cinq divisions du calyce, qui alternent avec eux; vingt ou vingt-cinq étamines, dont les filets sont longs et faibles; anthères petites; stigmates faibles, jaune pâle.

CALYCE à dix sépales minces, dont cinq d'un vert très-pâle. Duchesne observe que « le calyce est remarquable; car, quoique ses « pointes se rabattent sur le fruit lorsqu'il noue, elles l'enferment « sans le toucher, formant au fond une poche, comme il arrive dans « plusieurs malvacées. »

HAMPE assez forte, couverte, ainsi que les pédoncules, qui sont fort minces, de longs poils blancs appliqués.

COULANTS peu nombreux, minces, mais s'étendant fort loin; ils se colorent quelquefois en un rouge très-vif lorsqu'ils sont exposés au soleil; préfeuille formée presque toujours d'une feuille simple bien développée.

FEUILLES longues, lisses, dont les bords sont un peu relevés, d'une

FR. ÉCARLATE DE VIRGINIE.

texture ferme, quoique légère, vert foncé un peu glauque en dessous, très-glabres en dessus et souvent colorées de taches brunes; légèrement velues en dessous, surtout sur les nervures; les découpures sont peu nombreuses, profondes, et forment de grandes dents aiguës qui sont ciliées de poils fins, très-longs; pédoncule vert pâle, court et faible.

Plante très-fertile, précoce, rustique, résistant bien à l'hiver; les touffes vivent jusqu'à dix ou douze ans, mais elles sont beaucoup plus productives lorsqu'elles sont replantées tous les deux ans. L'Écarlate préfère un terrain un peu humide et ombragé; cependant elle supporte passablement le soleil et la sécheresse.

Bien qu'on n'ait aucun détail positif sur l'introduction des Fraisiers de l'Amérique en Europe, tout fait supposer que le *Fragaria Virginiana* est le premier qui y ait été importé et cultivé.

On trouve, dans le *Manuel abrégé des Plantes* de Jean et Vespasien Bauhin, botanistes de Louis XIII, ouvrage imprimé à Paris en 1624, un Fraisier d'Amérique qui ne peut être rapporté qu'à celui-ci. Parkinson en parle dans son *Paradis terrestre*, imprimé en 1629. Il existe une bonne figure gravée des fleurs et des fruits de ce Fraisier dans la *Pomone* de Langley, imprimée à Londres en 1729. Miller le décrit dans les éditions successives de son *Dictionnaire des Jardiniers*.

Tournefort l'avait énuméré dans ses *Institutions*, t. 1, p. 296.

« Ce Fraisier, dont Gaspard Bauhin avait entendu parler, était à Paris dès
« 1624; il a toujours été estimé en Angleterre et en Hollande et mérite de
« l'être. De toutes les Fraises, l'Écarlate est la plus fondante et la plus juteuse;
« c'est la légèreté de sa pulpe qui la fait boursoufler autour des ovaires, qui s'y
« trouvent nichés chacun dans une cavité; son feuillage est lisse et coriace. »

Note inédite de Duchesne, écrite au bas du Fraisier de Virginie dessiné par lui et appartenant actuellement à la Bibliothèque du *Muséum*.





A Rivreux del.

Melle E. Taillant sc.

E. D'ASA GRAY.

FR. D'ASA GRAY.



Fruit remarquable par un étranglement nommé *cou*, par la teinte rouge vif transparente de sa peau, et par une saveur toute particulière, qui a quelque chose de sauvage et de fort; graines peu nombreuses, jaunes du côté de l'ombre, rouges du côté du soleil, très-enfoncées et comme de travers dans des logettes profondes.

FLEURS moyennes; pétales très-plats, d'une texture épaisse, d'un beau blanc mat, laissant entre eux une étoile très-marquée; vingt étamines très-bien constituées; filets courts; anthères grosses, jaune vif; pistils vigoureux et courts; stigmates larges, orangés, presque rouges.

CALYCE à dix sépales; les cinq opposés aux pétales se divisent en deux; cinq sépales se referment sur le fruit lorsqu'il est noué, les autres s'en écartent beaucoup et produisent l'effet d'un double calyce.

HAMPE très-vigoureuse, droite, verte, très-velue, teintée, ainsi que les pédoncules, qui sont très-forts, de rouge foncé, et hérissés de poils gros et courts, presque réfléchis.

COULANTS vigoureux, d'un rouge clair, acquérant une grande longueur avant de produire un nouveau pied; la préfeuille est réduite à une gaine molle, d'un rouge très-vif.

FEUILLES nombreuses, vert vif clair; divisions courtes et d'une grande vigueur; nervures saillantes, très-peu velues, très-gaufrées;

on trouve des petites feuilles supplémentaires sur les pétioles, qui sont vigoureux, droits et velus.

Plante très-vigoureuse, ayant l'aspect du *Fragaria elatior*; les jeunes hampes sont comme veloutées; elles se développent bien, nourrissent assez également tous leurs fruits, qui mûrissent peu de jours après ceux de l'Écarlate.

Cette espèce, que je considère comme très-curieuse, nous a été envoyée comme étant le *Fragaria Virginiana* par l'illustre botaniste américain Asa Gray, qui l'avait trouvée en 1852 dans une contrée entièrement inculte (*wild and savage*) de l'extrémité ouest de l'État de New-York. Il n'appartient qu'à lui seul de lui imposer un nom spécifique, lorsqu'il sera persuadé, comme j'en ai la certitude, en recevant les échantillons de notre *Fragaria Virginiana*, que son Fraisier est différent de celui décrit sous ce nom par Morison, Parkinson, Miller, Ehrhart et notre admirable Duchesne. En attendant, nous le décrivons ici en lui donnant le nom de notre savant et infatigable ami.

La réception de cette espèce nous a causé d'autant plus de joie que depuis plusieurs années nous recevions d'Amérique, et même d'Angleterre, sous les noms de Boston pine, Hovey's Seedling, Jenney's Seedling, Highland Chief, Black Roseberry, etc., une grande quantité de Fraises que nous ne pouvions essayer de rattacher à aucun des quatre types américains connus jusqu'alors, sans trouver qu'elles dépassaient les bornes de ce qu'on peut attendre des variations spécifiques, cercle arbitraire, mais sur les limites duquel on se trompe rarement.

On peut rapporter à ce Fraisier, comme descendant de lui, la Fraise Belle d'Orléans, ou Alphonsine des environs de Paris, fruit dont l'apparition ne remonte qu'à quelques années, mais dont l'origine est fort obscure.





h. v. del.

Mlle Tullant sc.

P. ROMAINE.

P. ROMAINE.



Fruit mûrissant à la fin d'été, oblong ou ovoïde, à peau jaune-olivâtre, parsemée de points et de nombreuses taches brunâtres, rudes, à queue droite ou oblique, accompagnée d'une large tache fauve; à chair blanche, fine, fondante, parfumée.

ARBRE à scions assez gros, droits, de couleur olivâtre ou bronzée, parsemés de lenticelles oblongues; yeux coniques ou arrondis, un peu écartés du scion.

FEUILLES florales ovales, arrondies à la base, mucronées, glabres en dessus, pubescentes et blanchâtres en dessous, ciliées; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales ou ovales-elliptiques, acuminées, presque entières; celles du scion ovales-arrondies, étalées ou recourbées, acuminées, dentées, portées sur d'assez longs pétioles.

FLEURS à pédicelles courts ou moyens, blanches; calyce à divisions oblongues, légèrement obtuses, réfléchies, couvertes en dessus de poils blonds; pétales planes, obovales-elliptiques, un peu ondulés sur les bords, légèrement rosés en dehors, surtout dans le bouton.

FRUIT commençant à mûrir à la fin d'août, oblong, plus ou moins obtus, à surface quelquefois légèrement bosselée; à queue droite ou oblique, continue avec le fruit, de couleur olivâtre; *peau* vert olivacé, parsemée de points et marquée de taches ou de marbrures fauves,

P. ROMAINE.

gercée autour du pédoncule ; *œil* placé à fleur du fruit ou au centre d'une dépression régulière, étroite, peu profonde, à divisions caduques ou persistantes, lancéolées, canaliculées ; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale, bordé de petites granulations ; lacune centrale nulle ou très-étroite ; loges moyennes ; pepins brun-fauve, assez petits ou avortés.

CHAIR blanche, fine, fondante, peu granuleuse, se confondant presque avec le cœur ; eau abondante, sucrée, acidulée, parfumée, très-légèrement musquée. Excellent fruit.

« Le Beurré Romain réussit mieux sur franc, paraît avoir quelque succès sur Coignassier, dans un sable gras. Ses bourgeons sont coudés, allongés, roussâtres, tiquetés de points d'un gris-brun. Ses boutons sont pointus, peu aplatis, gros, ainsi que leur support. Ses fleurs sont d'une médiocre grandeur ; ses pétales sont presque ovales et sur un long onglet. Ses feuilles, grandes, repliées sur la principale nervure, sont profondément dentées. Le fruit est pyriforme, turbiné, rond, aplati dans le haut. La peau est fine, jaunit à l'époque de la maturité, et se colore très-légèrement de rouge au soleil. Sa chair est très-fondante, exquise, mais sujette à blétir. Ce fruit a peu de moments et devient pâteux. Il demande à être entrecueilli. Cette Poire mûrit au commencement de septembre. » Calvet, *Traité gén. des Pêpin.*, II, p. 329 [1805].

« Le Beurré Romain est parfaitement ovoïde, mais il se rétrécit subitement vers la queue, qui est courte, n'ayant que cinq à six lignes de long. Il a trois pouces six lignes de hauteur sur vingt-six lignes de diamètre. L'œil et la queue sont presque à fleur du fruit. Sa peau, d'abord verte, devient partout d'un jaune clair en mûrissant, et elle est parsemée de nombreux points grisâtres. Sa chair est demi-fondante, sucrée, parfumée, fort agréable. Les pepins sont bruns. Ce fruit mûrit à la fin de septembre. » Loisel., *Nouv. Duham.*, p. 210, tab. 61, fig. 4 [1815].

« Nous devons signaler cette variété aux amateurs comme l'une des meilleures qu'ils puissent cultiver. Ni l'arbre ni le fruit ne ressemblent au Beurré par les caractères extérieurs. La Poire ressemble assez à un Saint-Germain couvert de points et de taches roussâtres ; mais sa chair est beurrée, fine, fon-

P. ROMAINE.

dante, et son eau sucrée, plus parfumée que le Beurré, lui donne un mérite de plus. » Poit., *Revue hort.*, p. 515 [1831].

« L'arbre qui produit ce fruit ne ressemble pas du tout à celui qui produit notre Beurré gris ; son fruit même n'a ni la forme ni la couleur d'un Beurré, mais sa chair est beurrée. Duhamel ne l'a pas connu. C'est un petit arbre qui affecte assez naturellement la forme pyramidale. Ses rameaux sont courts, très-divisés, et dirigés à peu près sous un angle de 45°. Le fruit est allongé comme un Saint-Germain, mais plus ventru, haut de 80 à 95 millimètres, diminuant vers la queue, et se terminant de ce côté d'une façon obtuse et quelquefois obliquement. La tête est arrondie ; l'œil est petit et se trouve presque à fleur. La peau, d'abord d'un vert foncé, jaunit un peu en mûrissant ; elle est couverte de beaucoup de points et de taches rousses ; le sommet ainsi que la base sont même entièrement couverts de ces taches. La chair est blanche, fine, fondante ; l'eau est sucrée, parfumée. Cet excellent fruit est peut-être un peu moins fondant que le Beurré gris, mais il est plus parfumé. Il mûrit du commencement à la fin de septembre » Poit., *Pomol.* [1846].







P. DE LA MOTTE.



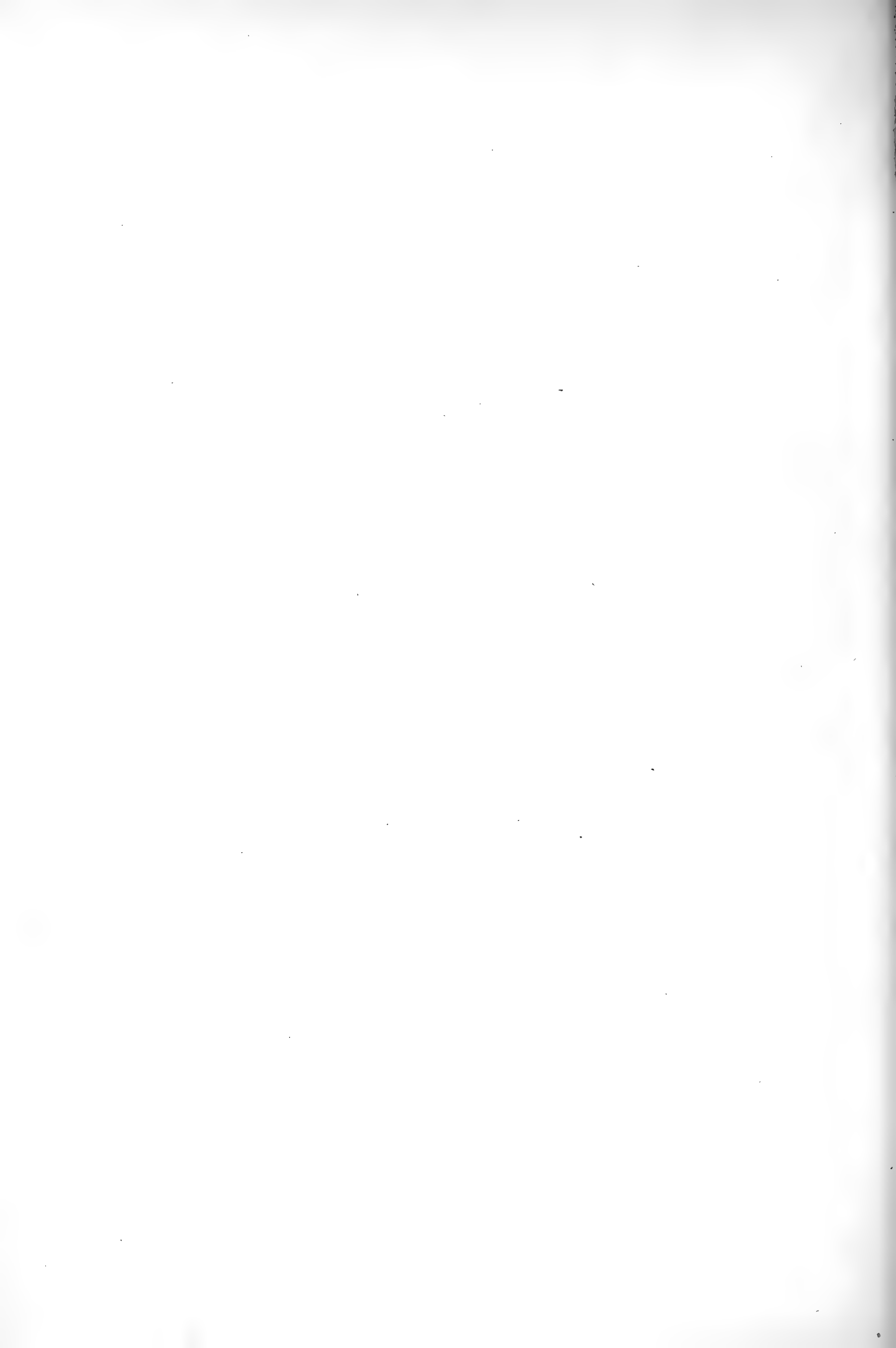
Fruit d'automne, gros ou moyen, rond, déprimé, à queue assez courte, grêle, droite, cylindracée; à peau jaune parsemée de très-gros points et marquée de taches fauves; à chair blanche, fine, très-fondante, légèrement parfumée.

ARBRE très-propre à former des plein-vent; scions grêles, de couleur fauve-olivâtre, parsemés de lenticelles arrondies; yeux petits, courts, appliqués contre le scion.

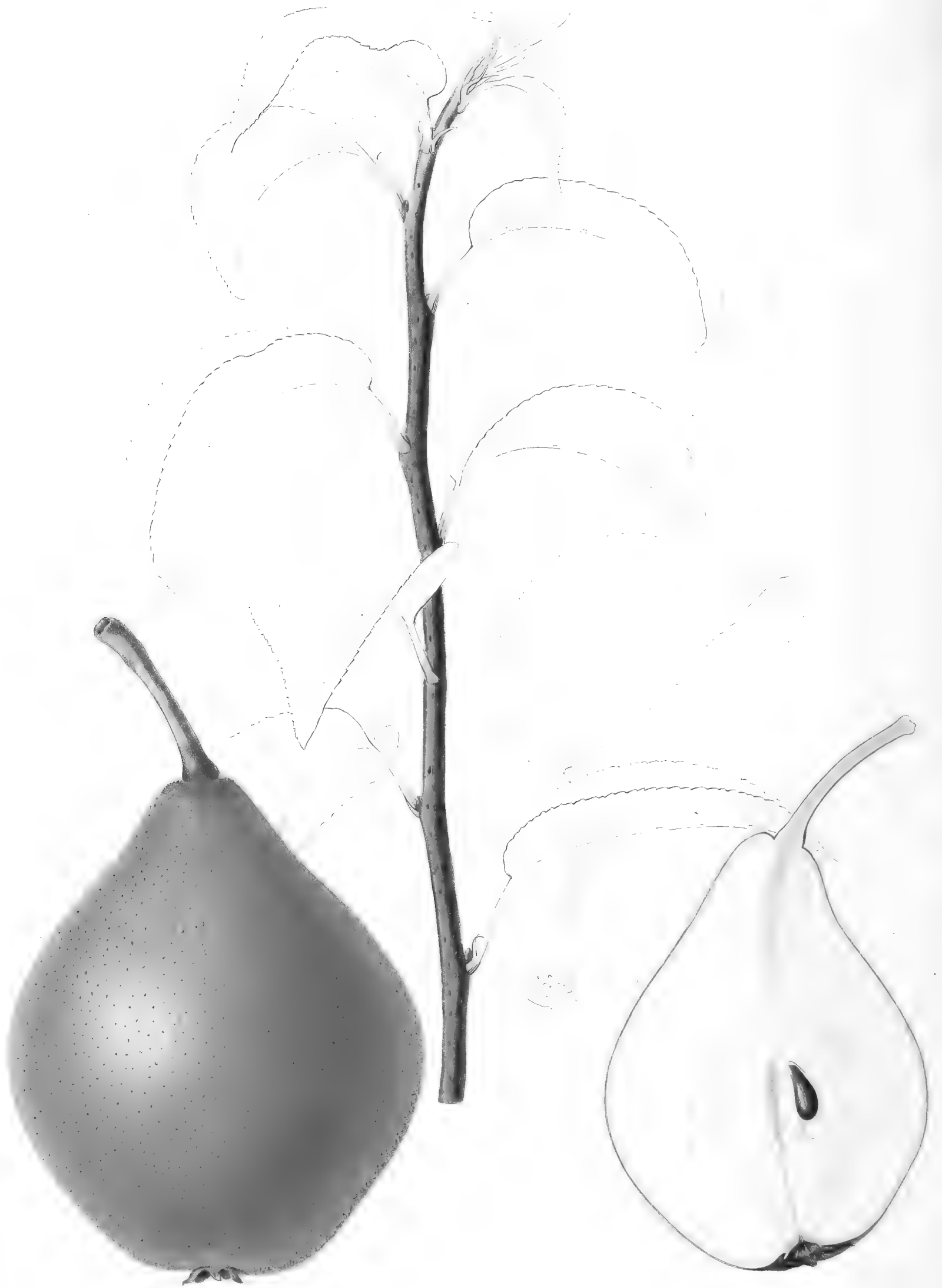
FEUILLES florales ovales ou ovales-elliptiques, très-aiguës, ciliées sur les bords, entières, glabres, portées sur des pétioles assez grêles; les adultes de formes différentes: celles des rosettes ou de la base des scions ovales ou ovales-cordiformes, aiguës, presque entières; celles de l'extrémité supérieure des scions lancéolées, quelquefois atténuées aux deux extrémités.

FLEURS moyennes, étalées, portées sur des pédoncules courts, peu tomenteux; calyce à divisions étroites, aiguës, recouvertes en dessus de poils roux ou jaunes; pétales ovales-elliptiques, graduellement atténués en onglet, laissant de grands intervalles entre eux.

FRUIT mûrissant à la fin de l'automne, rond, déprimé, gros ou moyen, atteignant quelquefois 0^m,25 à 0^m,27 de circonférence; pédoncule cylindracé, assez grêle, de couleur fauve, placé au milieu d'une dépression régulière; peau jaune à la maturité, parsemée de







A. Bouché del.

P. DE CHARNEU.

Melle F. Trilland sc.

P. DE CHARNEU*.



Fruit d'automne, pyriforme ou pyriforme-ventru, à peau jaune parsemée de points et plus ou moins marquée de taches brunâtres, à queue droite ou oblique, assez longue, renflée à son insertion et accompagnée d'une tache fauve sur le fruit; à chair remarquablement fine, fondante, parfumée.

ARBRE très-propre à former des pyramides, à scions droits, de couleur olivâtre, parsemés de lenticelles allongées; yeux très-petits, coniques.

FEUILLES florales ovales-arrondies ou subcordiformes à la base, aiguës, légèrement pubescentes en dessus, blanchâtres en dessous; les adultes de deux formes : celles des rosettes étalées, longuement pétiolées, oblongues-lancéolées ou lancéolées, presque entières; celles du scion oblongues, arquées, à bords très-relevés, finement dentées et ordinairement accompagnées de stipules foliacées persistantes.

FLEURS à pédicelles moyens ou un peu courts, très-blanches, de grandeur moyenne; calyce à divisions linéaires-lancéolées, aiguës, étalées, recouvertes de poils roux en dessus; pétales suborbiculaires, laissant des intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir au commencement de l'automne, oblong, pyriforme, atténué et obtus aux deux extrémités, à queue assez longue, droite ou arquée, placée dans l'axe du fruit, où elle se renfle et se plisse, ordinairement de couleur brune olivacée, par-

* Village de la province de Liège, entre Verviers et la frontière de Prusse.

semée de lenticelles; *peau* lisse, jaune-vif, légèrement lavée de rouge, parsemée de quelques petits points fauves et quelquefois marquée de brun autour du pédoncule; *œil* grand, ouvert, placé à fleur du fruit, à divisions lancéolées, aiguës, de couleur ferrugineuse en dessus, glabres ou légèrement pubescentes, parfois accompagnées de petites bosses à la base; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale, bordé de rares et petites granulations; loges moyennes; pepins bruns; lacune centrale étroite, atténuée vers l'œil.

CHAIR blanche, remarquablement fine, fondante ou beurrée, à peine granuleuse; eau abondante, sucrée, légèrement parfumée.

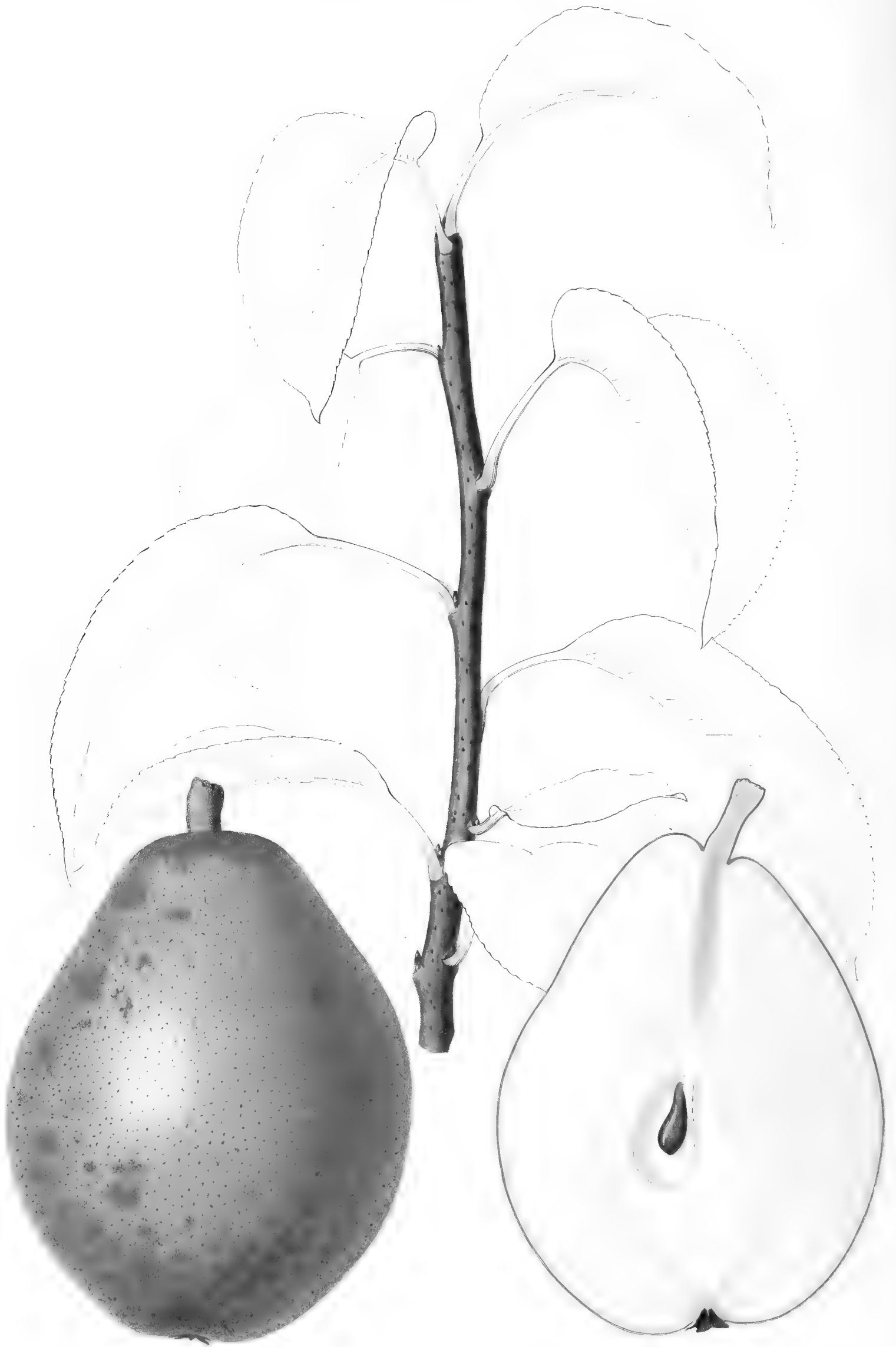
Les fruits de cette variété, découverte au commencement du siècle dans une haie de la propriété de M. Légipont, près de Charneu (*), sont assez variables de forme; j'en ai vu d'allongés comme le Saint-Germain, bien qu'en général ils affectent la forme de la Poire *Fin or de septembre*.

« Arbre assez vigoureux, se formant bien en pyramide. Feuilles moyennes, lancéolées, acuminées, ordinairement arquées et en gouttières. Stipules longues, linéaires, subulées, ordinairement droites. Fruit moyen, turbiné-pyriforme, gris-fauve ou roux, parfois lavé de rouge du côté du soleil. Pédoncule assez fort, brun pâle, long de deux à cinq centimètres; œil petit, presque à fleur du fruit. Chair assez fine, fondante; eau abondante, très-sucrée, parfumée, agréable. Pepins longs, étroits, aigus, brun-noir. » Prévost, *Pomol. Seine-Inf.*, p. 128 [1839].

« Ce beau fruit est gros, turbiné, arrondi du côté de l'œil, et se termine en pointe légèrement recourbée du côté du pédoncule; peau jaune-herbacée, recouverte de nombreuses taches brunes. Pédoncule gros, fauve, long de deux centimètres environ, implanté obliquement, presque à fleur. Chair blanche-citrine, traversée par de petits filaments verdâtres, fondante, beurrée; eau abondante, sucrée et très-agréablement parfumée. L'arbre pousse peu, mais il est très-fertile si on le plante en pyramide ou en espalier au levant ou au couchant. » Willerm., *Poir.*, p. 176 [1848].

(*) De Jonghe, *Bull. Soc. hort. de la Sarthe*, p. 217 [1856].





A. Roemer del.

P. NEC-PLUS-MEURIS.

M^{re} E. Tassin sc.

P. NEC PLUS MEURIS*.



Fruit d'hiver, oblong ou ovoïde, à peau jaune-verdâtre, parsemée de très-petits points et de nombreuses taches brunâtres, à queue courte et grosse, accompagnée d'une large tache fauve; à chair blanche, fine, fondante, parfumée.

ARBRE à scions gros, droits, de couleur olivâtre ou bronzée, parsemés de petites lenticelles arrondies; yeux très-petits.

FEUILLES florales lancéolées, arrondies à la base, aiguës et mucronées au sommet, glabres en dessus, pubescentes et blanchâtres en dessous, ciliées; les adultes à peu près de même forme, grandes, ovales, acuminées, aiguës, arquées, à bords redressés et très-finement dentés, portées sur d'assez longs pétioles.

FLEURS blanches, quelquefois un peu rosées à l'extérieur, moyennes, peu étalées, portées sur de courts pédoncules; calyce à divisions lancéolées-linéaires, aiguës, couvertes de poils blonds en dessus; pétales obovales, onguculés, laissant un peu de vide entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin d'octobre et se conservant quelquefois jusqu'en mars, gros, oblong ou ovoïde; pédoncule court, gros, charnu, droit ou légèrement oblique, lisse, de couleur fauve-olivâtre; *peau* jaune-verdâtre, parsemée de petits points et marquée de taches ou de marbrures fauves, surtout autour du pédoncule;

* Meuris, jardinier de J.-B. Van Mons. V. *Cat.*, 1823, p. 51, n° 2167.

P. NEC PLUS MEURIS.

œil à fleur de fruit ou placé au milieu d'une très-légère dépression, à divisions caduques ou persistantes, étalées, courtes, canaliculées, entouré d'une tache fauve marquée elle-même de légères zones concentriques; *cœur* dessinant un ovale sur la coupe longitudinale du fruit, bordé de petites granulations; lacune centrale très-étroite; loges très-grandes; pepins allongés, bruns, comprimés.

CHAIR fine, blanche, très-succulente, peu granuleuse, se confondant presque avec le cœur; eau abondante, sucrée, parfumée. Très-bon fruit d'hiver.

Cette variété prend souvent la forme et un peu la couleur jaune pâle de la Poire Amadote. Nous lui avons conservé le nom de Poire *Nec plus Meuris*, de préférence à celui de *Beurré d'Anjou*, afin d'éviter toute confusion avec plusieurs autres variétés qui portent également ce nom.

« Feuilles moyennes, aiguës, ovales ou ovales-lancéolées, un peu arquées ou pendantes, à bords à peine denticulés. Fruit moyen ou gros, ovale ou turbiné, très-obtus. Pédoncule long de six à dix centimètres, très-gros et charnu. Œil petit, presque à fleur du fruit. Épiderme fin, jaunâtre, pointillé et marbré gris-fauve, parfois nuancé rose pâle d'un côté. Chair blanche, fine, fondante. Eau assez abondante, douce, sucrée, agréable. Cette bonne Poire mûrit ordinairement en octobre et en novembre; elle est cependant indiquée par quelques pomologues comme étant de novembre et décembre. » Prévost, *Pomol. Seine-Inf.*, p. 203 [1850].





P. DE COQ.

P. DE COQ.



Fruit d'été, moyen, jaune et rouge; à queue droite ou oblique, grosse, cylindracée, accompagnée de plis à son insertion sur le fruit; à chair blanche, fine, sucrée, peu parfumée ou très-légèrement musquée.

ARBRE assez fertile; scions moyens, de couleur olivâtre ou vert cendré, à coussinets peu saillants; yeux petits, fauves, appliqués contre le scion.

FEUILLES florales elliptiques ou ovales-oblongues, acuminées, ondulées sur les bords, denticulées, pubescentes et blanches en dessous; les adultes de deux formes : celles des rosettes oblongues ou elliptiques, denticulées, portées sur de très-longes pétioles; celles du scion ovales ou ovales-elliptiques, acuminées, dentées, plus ou moins contournées ou arquées.

FLEURS assez grandes, blanches, portées sur des pédoncules de moyenne longueur, un peu grêles; calyce à divisions courtes, aiguës, étalées, pubescentes, roussâtres en dessus; pétales oblongs-elliptiques ou obovales, mollement onguiculés, laissant de grands intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin de juillet, de couleur jaune et rouge à sa maturité, très-brillant, moyen, à pédoncule long, droit ou oblique, gros, épais et ridé à son insertion sur le fruit, de couleur fauve, portant la trace de quelques bractéoles; *peau* mi-partie de jaune et de rouge brillant à la maturité et du côté du soleil, parsemée de

P. DE COQ.

points verdâtres ou fauves sur la partie colorée en jaune, et de points blanchâtres entourés d'une auréole rouge foncé sur le côté exposé au soleil ; œil grand, à fleur du fruit, à divisions étalées, ou rapprochées, creusées en cuiller, quelquefois entouré d'une tache fauve ; cœur dessinant un losange sur la coupe longitudinale, entouré de petites granulations ; lacune centrale étroite, atténuée vers l'œil ; loges moyennes, arrondies ; pepins bruns.

CHAIR blanche, fine, peu pierreuse ; eau sucrée, peu sapide.

Ce fruit, d'un aspect des plus séduisants, présente cependant les défauts de presque toutes les poires d'été : il mollit et passe très-vite. Il a pour synonymes les noms de *Belle de Bruxelles*, de *Suprême* et de *Bellissime d'été*, etc., que portent également d'autres variétés, ce qui m'a engagé à préférer le nom de *Poire de Coq*, qui n'entraînera aucune confusion, et sous lequel je le trouve porté au catalogue du Muséum pour 1824.

« Voici le Poirier qui se revêt de feuilles le premier à chaque printemps. C'est un arbre très-vigoureux, de la plus haute taille, mais pas très-fertile. Le fruit est le plus gros de la saison ; il est généralement allongé en calebasse, ventru, rétréci à la tête, où l'œil se trouve souvent placé obliquement ; la queue, grosse, charnue, épaisse aux deux extrémités, est aussi souvent plantée obliquement. La peau passe partout du vert au jaune tendre ; alors elle a de nombreux points verdâtres peu sensibles qui, en crevant, prennent une couleur brune et deviennent plus apparents ; enfin ce fruit prend la couleur du Coing et se lave souvent d'un beau rouge au soleil. La chair est blanche, assez fine, quoique un peu pierreuse, demi-beurrée ; elle a du penchant à devenir pâteuse. L'eau est bien parfumée dans les années sèches, mais sans saveur dans les années humides. La poire *Suprême* commence à mûrir au 13 juillet et dure jusqu'au 13 août. » Poit., *Pomol.* [1846].

« Duhamel regardait le nom de *Bellissime d'été*, celui de *Suprême* et celui de *Jargonelle* comme synonymes ; mais, depuis cet auteur, l'usage a fixé plus précisément le nom de *Bellissime d'été** à une espèce dont le fruit est une très-

* Poiteau, en rapportant ici la *Bellissime d'été* à notre *Poire de Coq*, l'a cependant décrite sous le nom de *Suprême* dans sa *Pomologie française*, ainsi qu'on vient de le voir.

P. DE COQ.

belle et assez grosse poire, jaune pâle dans l'ombre, très-rouge du côté du soleil, haute de trois pouces et davantage, dont la figure approche de celle d'une Calebasse, et dont la chair est blanche, demi-beurrée, bien parfumée et d'une saveur agréable après les étés chauds. Sa maturité arrive au 15 juillet, et c'est la plus grosse poire de cette époque. L'arbre qui la produit charge peu, quoiqu'il soit extraordinairement vigoureux. » Poit. dans Noisette, *Jard. fruit.*, 2^e édit., p. 115, t. 37, fig. 2 [1849].

« Le fruit de la poire de Coq, ou Belle de Bruxelles, est pyramidal, allongé, quelquefois légèrement ventru. Peau d'un beau jaune clair, relevée de points bruns et lavée de rouge clair du côté du soleil. Chair blanche, fine, renfermant un suc abondant, sucré, légèrement parfumé ; pepins longs, aigus, d'un brun clair. Pédoncule fauve, gros, long de quatre à cinq centimètres, implanté dans une petite cavité, quelquefois obliquement ; alors sa base est recouverte d'un côté par un bourrelet assez saillant. Œil à divisions courtes, placé au milieu d'un léger enfoncement. Mûrit à la mi-août. » Willerm., *Poirier*, p. 159 [1848].





P. DE BAVAY.

P. DE BAVAY*.



Fruit d'automne, oblong, ventru, obtus aux deux extrémités, à queue longue, ordinairement arquée, portant les traces de quelques bractéoles, brune ou verdâtre, légèrement enfoncée dans le fruit; peau de couleur jaune assez brillant, parsemée de nombreuses taches fauves; chair fondante, très-juteuse, parfumée.

ARBRE très-productif; scions assez grêles, fauves, parsemés de quelques lenticelles blanchâtres arrondies; coussinets peu saillants; yeux coniques, courts, légèrement écartés du scion.

FEUILLES florales ovales-arrondies ou subcordiformes à la base, acuminées, pubescentes en dessous, glabres en dessus, presque entières; les adultes de deux formes: celles des rosettes elliptiques ou lancéolées-elliptiques, subcordiformes à la base, acuminées, à peine dentées, portées sur de très-longes pétioles; celles des scions ovales ou ovales-elliptiques, mollement crénelées.

FLEURS toutes blanches, portées sur des pédicelles un peu longs; calyce très-tomenteux, à divisions lancéolées-linéaires, aiguës, étalées; pétales assez grands, obovales-elliptiques, laissant un peu d'intervalle entre eux.

FRUIT mûrissant en octobre, oblong-ventru, obtus, à peu près de

* Laurent-Séraphin-Joseph de Bavay, membre de la commission royale de Pomologie belge, né à Vilvorde, près Bruxelles, le 30 novembre 1795, mort en 1855.

P. DE BAVAY.

la forme d'un Doyenné de grosseur moyenne; pédoncule très-long, arqué ou droit, cylindracé ou un peu renflé à son insertion sur le fruit, verruqueux, portant les traces de quelques bractéoles, de couleur brune ou verdâtre taché de fauve; *peau* d'un jaune de Naples chaud, parsemée de points et de nombreuses taches brunâtres un peu rugueuses, reliées entre elles par une sorte de réseau de même couleur, surtout dans la portion la plus renflée du fruit; *œil* à divisions courtes, charnues, dressées ou étalées, pubescent, placé au centre d'une dépression régulière et peu profonde; *cœur* dessinant un ovale sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de petites granulations qui s'étendent jusqu'au pédoncule; lacune centrale étroite; loges moyennes; pepins bruns ou brun-noir, assez grands.

CHAIR très-blanche, fondante; eau abondante, sucrée, parfumée, non musquée. — Très-bon fruit.

« Arbre fertile et vigoureux, pour pyramide. Fruit fondant, gros, allongé-pyramidal, de première qualité quand il est cultivé dans un terrain chaud et qu'il est cueilli et consommé à temps; mûrit en septembre. » De Bavay, *Traité théor. et prat. taille arbr. fruit.*, p. 122 [1850].





P. CHAIR À DAME.

Del.

M^{re} G. Tailland. sc.

P. CHAIR A DAME.



Fruit d'été, petit ou moyen, jaune ou isabelle lavé de rouge; à queue charnue, renflée et accompagnée de gros plis à son insertion sur le fruit, plus ou moins oblique; à chair demi-cassante, juteuse, sucrée-acidulée, parfumée, fenouillée.

ARBRE fertile; scions gros, de couleur fauve ou fauve-cendré, à coussinets saillants et épais; yeux petits, arrondis, appliqués contre le scion.

FEUILLES florales ovales-elliptiques ou ovales-oblongues, acuminées, entières, glabres en dessus, pubescentes et blanchâtres en dessous; les adultes à peu près de même forme; celles des rosettes ovales, acuminées, arrondies à la base, légèrement dentées ou crénelées, portées sur de très-longes pétioles; celles des scions ovales-oblongues ou ovales-elliptiques, à bords fortement redressés, dentés ou crénelés, à pétioles assez courts, ordinairement lavés de rouge carminé à la base.

FLEURS de grandeur moyenne, portées sur des pédoncules très-courts et tomenteux; calyce à divisions linéaires, aiguës, blondes en dessus; pétales distants les uns des autres, obovales-orbiculaires, presque plans.

FRUIT mûrissant en août, petit ou moyen, arrondi ou turbiné, à pédoncule très-charnu, épaissi et plissé à son insertion sur le fruit, droit ou coudé, de couleur fauve ou verte, glabre ou légèrement pubescent; *peau* lisse, jaune ou isabelle, lavée de rouge du côté du soleil, parsemée de points gercés, de couleur fauve, et quelquefois tachée de brun; *œil* à fleur du fruit, à divisions dressées ou étalées, cotonneuses; *cœur* en forme de losange sur la coupe horizontale du

P. CHAIR A DAME.

fruit, entouré de grosses granulations; lacune centrale de grandeur variable; loges moyennes; pepins noirs, solitaires ou géminés.

CHAIR blanche, demi-cassante, juteuse, laissant un peu de marc dans la bouche; eau abondante, sucrée-acidulée, parfumée, fenouillée ou légèrement musquée.

Ce fruit passe vite, et devient ordinairement cotonneux sans blettir. On l'a confondu avec le *Certeau d'été*, qui est une Poire allongée, ainsi qu'avec la *P. Madère*, dont la peau est grise, et la *P. Adam*, décrite dans cet ouvrage.

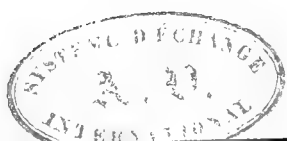
« La Chair-Adame est une Poire assez grosse, assez ronde, jaune et rouge, la queue courte et grosse, l'eau rosate relevée : il faut la cueillir un peu verte, sans quoi elle mollit : c'est une très-bonne Poire d'été. » Merl., *Abrégé*, 1^{re} édit. [1667], d'après Mayer, *Pomol. Franconica*, p. 260 [1801].

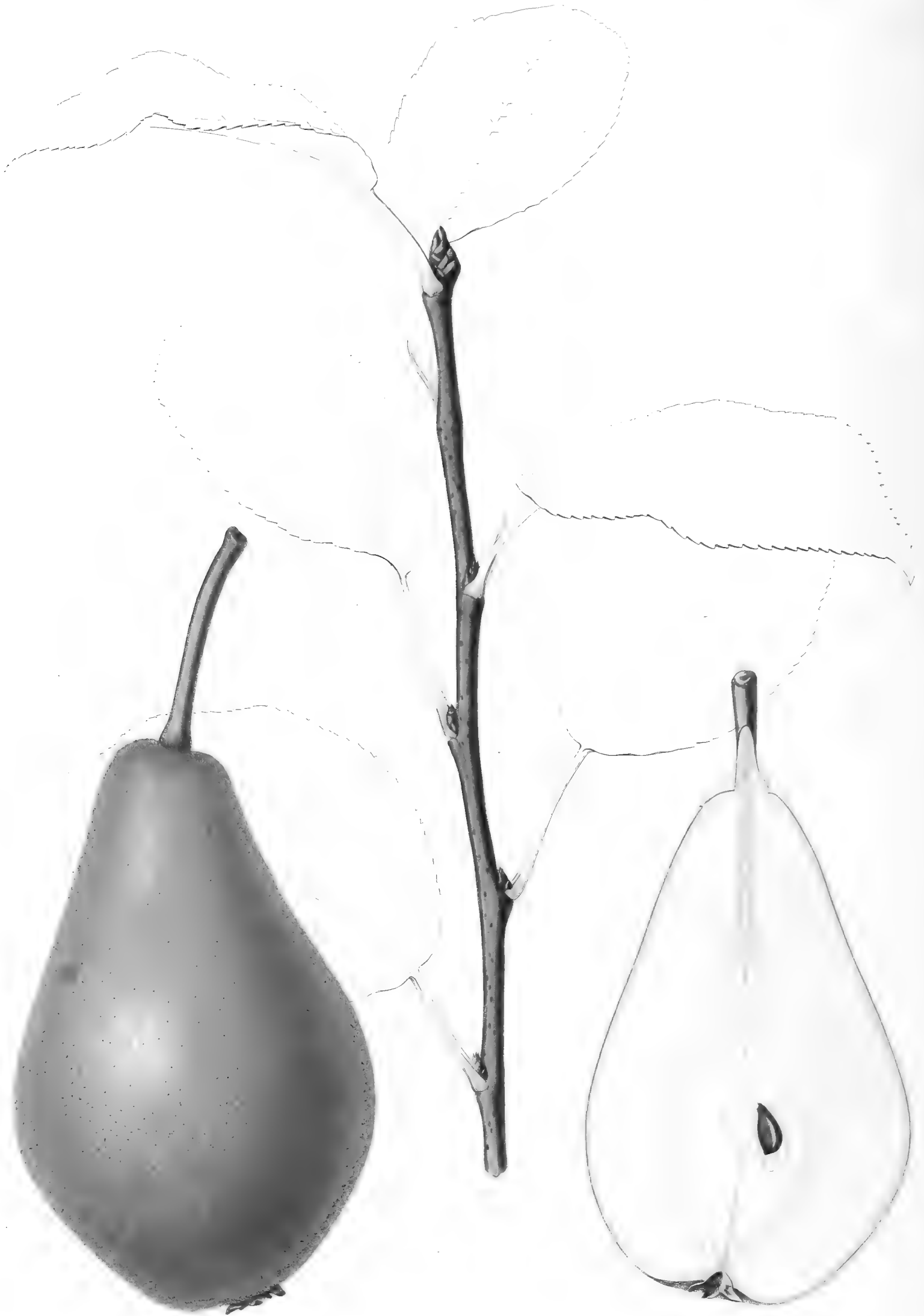
« La Chair à Dame est de moyenne grosseur, assez ronde, grise, de couleur isabelle, prend un peu de rouge; sa chair n'est pas fine; elle est demi-cassante. » *Cat. Pép. Chartr.*, p. 26 [1752], et p. 31 [1767].

« Le fruit est de grosseur moyenne, un peu alongé *, ayant 26 lignes de hauteur sur 22 de diamètre, figuré en Poire, arrondi par la tête, où il y a un œil gros, presque saillant. La queue est grosse et courte, ayant au plus 9 lignes de longueur. Le fruit a presque toujours quelques bosses à l'extrémité où elle s'attache, et souvent elle est relevée ou couchée à cet endroit, de sorte qu'elle s'insère obliquement dans le fruit. La peau est grise, de couleur isabelle, un peu teinte de rouge du côté du soleil. La chair est demi-cassante, peu fine. L'eau est douce, relevée d'un parfum agréable. Mûrit à la mi-août. » Duham., *Arbr. Fruit.*, p. 156, tab. 16 [1768].

« Cet arbre vigoureux et fertile se greffe sur franc et sur Coignassier; sur le premier pour le plein-vent; alors son fruit acquiert plus de saveur. Ses fleurs sont grandes, ses pétales d'un beau blanc et bien ouverts. Ses feuilles sont allongées, pendantes et finement dentées. Le fruit est d'environ un pouce et demi de diamètre. Sa peau, d'abord verte, jaunit à l'époque de sa maturité, et est parsemée de taches couleur d'ocre. Elle se colore un peu de rouge au soleil. Elle mûrit vers la fin d'août. » Calvel, *Trait. gén. des Pépin.*, p. 292 [1805].

* La figure représente, au contraire, un fruit très-arrondi.





A. Bourgeois del.

P. M^{lle} L^{se} DELCOURT.

M^{lle} E. Trillat sc.

P. MARIE-LOUISE DELCOURT.



Fruit d'automne, gros, oblong-obtus ou pyriforme, à peau vert-jaunâtre, parsemée de points et marquée de taches autour du pédoncule ainsi que vers l'œil; queue insérée dans l'axe du fruit, à chair blanche, demi-fondante, sucrée, légèrement acidulée, parfumée.

ARBRE peu vigoureux sur Coignassier, mais très-fertile sur franc, à scions légèrement flexueux, de couleur fauve-roussâtre, à coussinets saillants et un peu anguleux; yeux moyens, coniques, violâtres, appliqués contre le scion.

FEUILLES florales ovales, acuminées, glabres sur les deux faces, à bords ciliés, redressés, presque entiers; les adultes à peu près de même forme; celles des rosettes presque entières; celles de la base des scions arrondies, acuminées, denticulées, longuement pétiolées comme sur les rosettes.

FLEURS à pédicelles moyens, un peu grêles, tomenteux; calyce à divisions étalées, lancéolées, aiguës; pétales blancs, elliptiques, mollement onguiculés, laissant des intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en septembre, gros, oblong, obtus ou régulièrement pyriforme, à queue insérée dans l'axe du fruit, assez grosse, cylindracée, ordinairement plissée à son insertion, droite ou légèrement arquée, de couleur fauve ou olivâtre, portant quelquefois des traces de bractéoles; *peau* lisse, jaune-verdâtre, rarement lavée

P. MARIS-LOUISE DELCOURT.

de roux, parsemée de points, et marquée de nombreuses taches ou de marbrures fauves plus ou moins gercées autour du pédoncule et dans le voisinage de l'œil; œil placé au centre d'une légère dépression, à divisions étalées, assez courtes, canaliculées, glabres, un peu charnues à la base; cœur dessinant un ovale sur la coupe longitudinale, bordé de petites granulations; lacune centrale assez étroite; loges moyennes; pepins bruns-noirâtres.

CHAIR blanchâtre, fine, demi-fondante, peu granuleuse; eau abondante, sucrée, acidulée, parfumée, et d'une saveur qui rappelle celle de la *P. d'Angleterre*. Très-bon fruit.

«Fruit d'une belle grosseur, pyramidal, allongé. Peau jaune-herbacé, fortement rayée et marbrée de gris-fauve, relevée de ponctuations fines, abondantes, de même couleur. Pédoncule gros, court, fauve pâle, implanté de côté dans une cavité peu profonde, recouverte d'un côté par un bourrelet saillant, et environnée d'une tache fauve foncé, frangée. Chair d'un blanc jaunâtre, assez fine, fondante, beurrée, pleine d'un suc très-abondant, sucré, relevé, excellent. Pepins courts, très-renflés, brun foncé, recourbés et aigus aux extrémités. Calyce moyen, irrégulier, à divisions assez grandes, brunes, placé dans une cavité évasée, régulière et peu profonde. Ce fruit mûrit en octobre et se conserve jusqu'en novembre; il est de première qualité quand l'arbre est planté dans une terre légère, chaude et substantielle. La variété *Marie-Louise nouvelle* n'est qu'une sous-variété de notre Poire.» Willerm., *Poir.*, p. 212 [1848].

« Le fruit est gros, ou très-gros, allongé, renflé vers son centre, et rétréci vers ses deux extrémités, parfois en forme de calebasse et bosselé, et d'autres fois presque cylindrique; il mesure souvent onze à douze centimètres en hauteur sur sept à huit en diamètre. L'épiderme, lisse, onctueux, vert clair, passe au jaune citron à sa parfaite maturité; il est taché et ponctué de brun-roux, ombré de même couleur autour du pédoncule et du calyce, et parfois légèrement coloré du côté du soleil lorsque le fruit a été récolté sur un espalier ou sur un arbre greffé sur Coignassier. Le pédoncule, long de trois centimètres, gros, ligneux, brun, est implanté obliquement à fleur du fruit, et souvent accompagné d'une gibbosité; le calyce occupe une cavité très-évasée; ses divi-

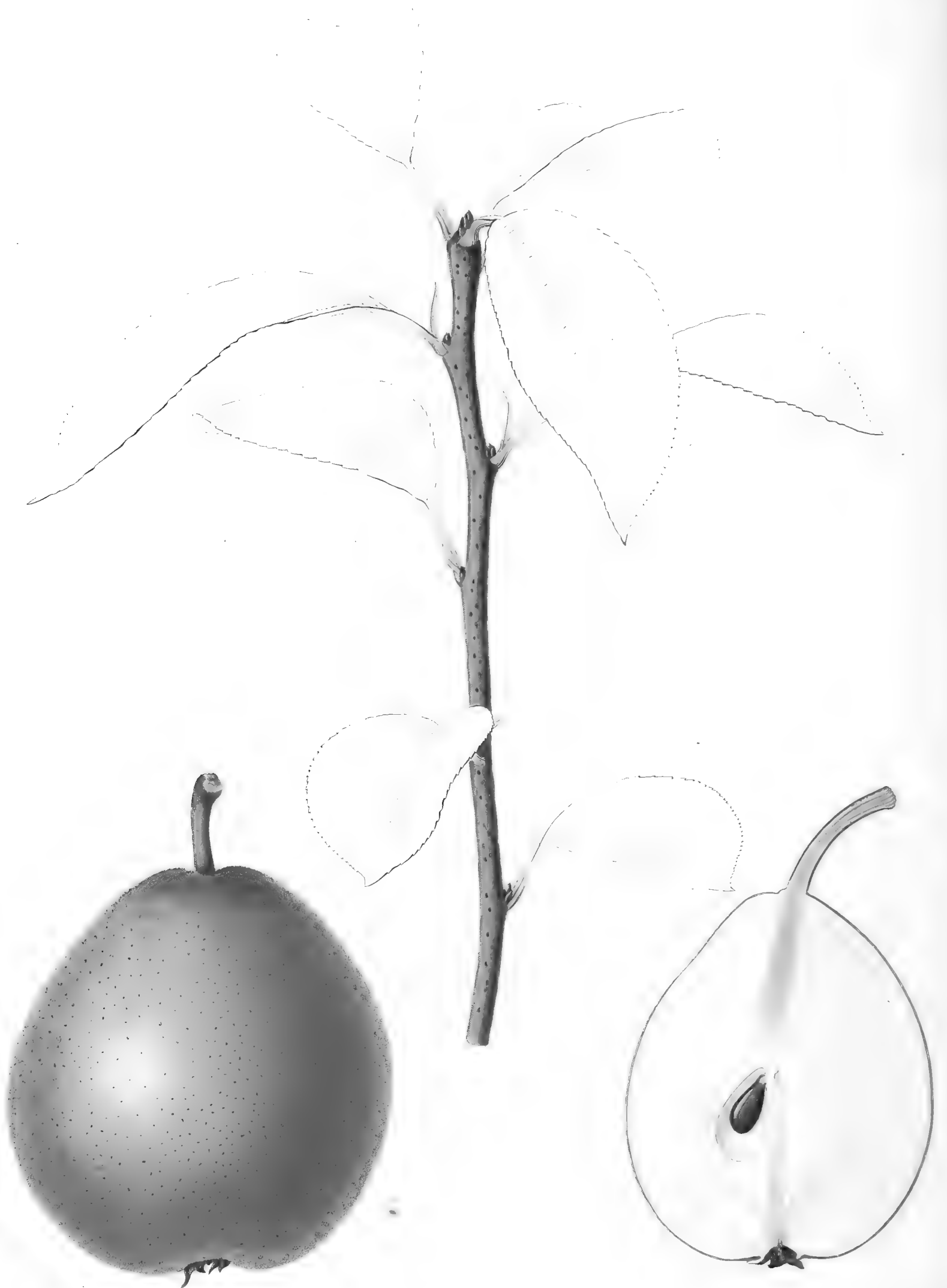
P. MARIE-LOUISE DELCOURT.

sions sont roides et noires. La chair est blanche, assez fine, fondante; son eau est très-abondante, sucrée, et parfaitement parfumée. C'est un fruit de première qualité, dont la maturité a lieu en octobre. L'arbre qui a produit cette variété existe encore dans l'ancienne pépinière Van Mons, à Louvain; sa forme est plutôt sphérique que pyramidale. » Alex. Bivort, *Annal. Pomol. belge*, vol. V, p. 33 [1857], et *Alb. pomol.*, vol. I [1847].

Cette variété a été classée au nombre des très-bons fruits par le Congrès pomologique tenu à Lyon en 1857.







L. Moerens del

P. CADETTE.

Melle E. Trüant sc.

P. CADETTE.



Fruit d'automne, moyen, arrondi ou un peu turbiné; à queue grêle, légèrement enfoncée dans le fruit, quelquefois accompagnée d'une petite bosse; peau jaune-verdâtre, passant au jaune vif ou orangée du côté du soleil, parsemée de petites taches fauves et marquée d'une large tache frangée de même couleur autour de la queue; chair fine, très-fondante et parfumée.

ARBRE à branches divariquées, à scions assez gros ou moyens, légèrement flexueux, de couleur olivacée, à coussinets assez développés, parsemés de lenticelles arrondies jaunâtres; yeux petits, arrondis ou coniques.

FEUILLES florales elliptiques ou ovales-elliptiques, entières, aiguës, pubescentes en dessous, glabres en dessus, à l'exception de la nervure moyenne qui est velue; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes ovales ou ovales-elliptiques, arrondies ou légèrement atténuées à la base, acuminées au sommet, dentées, portées sur de longs pétioles; celles des scions lancéolées ou lancéolées-elliptiques, acuminées aux deux bouts, dentées.

FLEURS blanches, souvent un peu rosées à l'extrémité, moyennes, assez étalées, portées sur des pédicellés un peu longs, grêles et presque complètement glabres; calyce presque glabre, à divisions très-aiguës, recouvertes de poils blonds en dessus; pétales ovales ou ovales-elliptiques, laissant peu de vide entre eux.

P. CADETTE.

FRUIT mûrissant à la fin d'octobre, moyen, obtus ou un peu déprimé aux deux extrémités; pédoncule légèrement courbé à son origine, droit, assez grêle, à peine enfoncé dans le fruit, de couleur fauve, souvent accompagné d'une petite bosse qui en rend l'insertion oblique; *peau* d'un vert-jaunâtre ou d'un jaune plus ou moins vif, lavée de jaune-orangé du côté du soleil, parsemée de points fauves arrondis, gercés, inégaux, se confondant avec les taches que présente ordinairement la partie moyenne du fruit, qui porte toujours une large tache légèrement striée autour du pédoncule; *œil* placé au centre d'une petite dépression régulière, à divisions épaisses, étalées, aiguës, glabres, légèrement colorées en rouge-brun à l'intérieur; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de très-petites granulations; lacune centrale très-étroite; loges grandes; pepins brun-fuligineux ou acajou.

CHAIR blanche, très-fine, fondante; eau sucrée, acidulée, d'une saveur très-agréable, ni musquée ni fenouillée. Très-bon fruit.

Cette ancienne variété se trouve indiquée sur plusieurs catalogues sous le double nom de *Beurré Beauchamp* et de *Bergamote Cadette*; j'ai choisi naturellement le plus ancien.

« P. Cadet, Voie aux Prêtres. » Nicolas de Bonnefons, *Jard. Franç.*, p. 63 et 68 [1665].

« Le Milan, dit Cadet de Bordeaux, est façon de Bergamote Bugi, bon peu devant la Toussaint; fort bon. » Dom. Cl. Saint-Étienne, *Instruct. bons Fruits*, p. 63 [1670].

« La Poire de Cadet, ou Voie aux Prêtres, est une espèce de Bergamote qui est grosse, ronde et verte, charge bien, et est assez bonne, étant mangée à propos; autrement elle devient pâteuse, et surtout quand elle est trop longtemps sur l'Arbre. Il en est de même des autres Paires sujettes à cotoner, qui sont beaucoup meilleures greffées sur le franc que sur cognacier. » Merlet, *Abrégé des bons Fruits*, p. 93 [1675].

P. CADETTE.

« La Bergamotte Cadette est une Poire grosse et ronde qui charge bien, est assez bonne ; elle veut être mangée un peu verte, autrement elle devient pâteuse. *Cat. Pép. Chartr.*, p. 38. » [1767.]

« Dans les terrains qui ne sont pas très-propres pour ce Poirier, le fruit n'a communément que vingt-quatre ou vingt-cinq lignes de hauteur, sur vingt-cinq ou vingt-six de diamètre ; il est plutôt arrondi et de la forme d'Orange que turbiné. Le côté de la tête est assez arrondi, et l'œil, bien ouvert, est placé dans un aplatissement. La queue, grosse, est plantée dans un enfoncement très-peu creusé et souvent recouvert de petites bosses à sa naissance. La peau se teint légèrement de rouge du côté du soleil, l'autre côté jaunit lorsque le fruit acquiert sa maturité. Elle est très-lisse. La chair et l'eau sont bonnes, quoique inférieures à celles de la plupart des autres Bergamottes ; mûrit en octobre. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 172, tab. 44, fig. 2 [1768].

« La Bergamotte Cadette, confondue avec la Crassane à Bordeaux, est un fruit gros, un peu en forme de toupie, bien qu'il s'en trouve qui ont la forme d'une P. Orange ; le côté de la tête est arrondi. L'œil est bien ouvert ; il n'est pas enfoncé, et il est plutôt plat ; le pédoncule, gros, peu enfoncé, a souvent une petite bosse à sa naissance. La peau est unie, verte, tachée de gris ; le côté qui est vu du soleil prend du rouge ; au temps de la maturité elle jaunit partout. La chair et l'eau sont bonnes. Mûrit en octobre. » Catros, *Traité raisonné des Arbr. fruit.*, p. 350 [1810].

« Le fruit est moyen, sphérique, aussi large que haut, et mesure sept à huit centimètres dans ses plus fortes dimensions ; il est quelquefois turbiné-pyri-forme. Sa peau, vert-clair, marbrée de taches de rouille, est rude ; elle se colore parfois de rouge vif au soleil, au point de rendre le fruit méconnaissable ; à sa maturité, elle jaunit plus ou moins fortement, et dans les fruits venus à l'ombre elle reste entièrement verte. Ces fruits sont toujours meilleurs que les autres. La chair est blanche, très-fine, beurrée, fondante ; son eau est abondante, sucrée et parfaitement parfumée. Nous déconseillons de placer cette variété en espalier, où elle perd beaucoup de ses qualités ; sa vraie forme est la haute tige ou la pyramide. Je ne puis assigner l'époque précise de sa première apparition, mais je la trouve portée sous le nom de *Beurré Beauchamp* au catalogue de Van Mons, publié en 1823, p. 25, n° 92. » Bivort, *Alb. pomol.*, p. 103 [1847].

« Fruit de grosseur moyenne, de forme sphérique, à peau lisse, d'un beau jaune citron et rouge du côté exposé au soleil. Pédoncule long de deux centimètres, courbé, gros, surtout à son attache au bois, brun foncé de ce côté et jaunâtre de l'autre, implanté dans l'axe du fruit entre trois bourrelets assez saillants. Chair blanche d'un très-bon goût et pleine d'eau parfumée. La Berga-

P. CADETTE.

motte Cadette mûrit en octobre; elle mollit promptement. Sa grosseur et sa couleur varient suivant l'exposition.» Willerm. *Obs. sur le genre Poirier*, p. 162 [1848].

« Arbre très-productif, dont l'aspect des rameaux rappelle le Passe-Colmar. Le fruit est moyen, turbiné, bosselé vers le pédoncule; sa chair est fine, fondante, sucrée, mais un peu acidulée, rappelant la saveur du Saint-Germain. Le même arbre produit des fruits tout à fait ronds. Ils peuvent figurer avantageusement parmi les Poires d'automne. » Nicolle, *Pomol. Seine-Inf.*, p. 186 [1850].





L. Boissier del.

P. FLEUR DE GUIGNE.

M^{lle} E. Taillat sc.

P. FLEUR DE GUIGNE.



Fruit d'été, jaune, taché de rouge, très-lisse, à queue longue, droite, de couleur olivacée, portant la trace de bractéoles; à chair blanche, demi-cassante, juteuse, sucrée, peu parfumée.

ARBRE atteignant de grandes dimensions, très-fertile; scions moyens, de couleur rouge-brun ou rouge-violâtre, à coussinets peu saillants; yeux petits, rapprochés du scion.

FEUILLES florales ovales ou ovales-elliptiques, acuminées, arrondies à la base, ciliées, denticulées; les adultes à peu près de même forme, très-longuement pétiolées, ovales ou elliptiques, denticulées, étalées.

FLEURS grandes, blanches, longuement pédonculées; calyce à divisions linéaires-lancéolées, aiguës, réfléchies, pubescentes; pétales ovales-elliptiques ou suborbiculaires-oblongs, peu concaves, brusquement ongiculés, souvent rosâtres sur les bords, laissant d'assez grands intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin de juillet, petit, à pédoncule très-long, droit ou arqué, cylindracé, de couleur verte ou olivâtre, portant la trace de quelques bractéoles; *peau* jaune à la parfaite maturité, très-lisse, fine, à peine pointillée, n'offrant presque jamais de taches fauves et marquée de rouge du côté du soleil; *œil* à fleur du fruit, grand, à divisions linéaires, aiguës, rapprochées de manière à fermer l'orifice du calyce, glabres, accompagnées de petites protu-

P. FLEUR DE GUIGNE.

bérances arrondies; *cœur* ovale sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations; lacune centrale assez large, atténuée vers l'œil; loges moyennes; pepins solitaires ou géminés, de couleur fauve.

CHAIR blanche, demi-cassante, assez fine, très-juteuse; eau sucrée, peu parfumée. — Cette variété, très-estimée aux dix-septième et dix-huitième siècles, n'a de mérite aujourd'hui que par sa grande fertilité. Elle passe vite et doit être cueillie un peu verte.

Quelques pomologistes, Duhamel entre autres, comme on le verra par la description qu'il en donne, confondent cette variété soit avec la *P. sans peau* de Merlet, qui a pour synonyme le *Gracioli*, soit avec le *Rousselet hâtif*, qui a pour synonyme la *P. de Perdreau*, *Amiré roux de Tours*, *de Chypre*, etc.* C'est afin d'éviter toute confusion que j'ai choisi le nom de *Fleur de Guigne*, sous lequel notre variété a été désignée dans l'origine.

« La *P. sans peau*, qu'on nomme autrement *Fleur de Guigne*, et même *Rousselet hâtif*, par quelque ressemblance qu'elle a avec le véritable *Rousselet* dans sa figure languette et son coloris roussâtre; c'est une fort jolie Poire, et surtout vers le vingtième juillet, pour tenir compagnie à la Poire de Blanquet à longue queue; elle a l'eau douce, sans aucun mélange de Rosat ou d'aigret, et a la chair tendre sans aucun marc : tout cela doit faire approuver le rang que je lui donne, et que j'aurois donné au Bon Chrétien d'esté musqué (Bujiarda) s'il venoit dans la même saison que luy, c'est-à-dire devant les Pêches. » *La Quint., Instr.*, p. 164 [1692].

« La Poire sans peau est de figure languette; son coloris est roussâtre, son eau douce, sa chair tendre, sans marc : le Poirier doit estre sur Coignassier, en fonds plus sec qu'humide; sa maturité est vers la my-juillet. » B. . . . *Traité ou Abrégé cur. touchant le jard.*, p. 184 [1706].

« Ce Poirier est vigoureux greffé sur franc; greffé sur coignassier il est d'une force moyenne. Les scions sont gris dans l'ombre, rougeâtres du côté du soleil.

* On connaît enfin une *P. sans peau d'automne*.

P. FLEUR DE GUIGNE.

La feuille est grande, longue de trois pouces huit lignes, large de deux pouces six lignes, plate. Les bords forment quelques plis ou ondes, et sont garnis de dents très-écartées l'une de l'autre, aiguës, très-peu profondes. Le pétiole est long de vingt-deux lignes; les bords des feuilles moyennes sont garnis de dents fines, aiguës et peu profondes. Le fruit est de grosseur presque moyenne. Il est souvent relevé de quelques bosses, et tant soit peu renflé vers la queue, qui est droite, bien nourrie, longue de dix-huit lignes, plantée dans un enfoncement. L'œil est assez grand et placé dans le fond d'une cavité relevée de côtes. Quelquefois la partie la plus renflée du fruit est presque au milieu de sa longueur, et il va en diminuant vers les deux extrémités; ce qui lui donne la forme d'une navette un peu plus allongée vers la queue que vers l'œil, et alors il ressemble à une petite Poire d'Épargne. Quelquefois il a la forme du Rousselet, mais plus allongé. La peau est fine, d'un vert pâle, marquetée de gris du côté de l'ombre, et jaune marquetée de rouge de sang pâle du côté du soleil. La chair est fondante, ne laisse aucun marc dans la bouche; l'eau est très-bonne, douce, parfumée. Cette Poire mûrit au commencement d'août. Elle passe fort vite.» Duham., *Arbr. fruit.*, p. 150, tab. 13 [1768].

« La Poire sans peau est longue. Elle a la peau très-fine, et c'est ce qui a fait donner le nom de Sans peau; elle est demi-beurrée : son eau est sucrée, et elle mérite d'être mise au nombre des excellentes d'été.» Frère François, *le Jardin. solit.*, p. 38 [1771].

« Ce fruit est plus long que gros; il est plus gros au milieu qu'aux deux bouts. Il a de la ressemblance avec la P. Épargne moyenne, avec laquelle on le confond à Bordeaux. Sa couleur est d'un vert pâle partout, excepté où le soleil a frappé; elle prend du jaune recouvert de rouge. La chair est fondante; l'eau en est bonne; mais il faut aussi la cueillir dès que le vert de sa couleur commence à jaunir. Ses pousses viennent droites; elles sont de couleur presque rouge, très-tiquetées, particulièrement à la pointe. Les feuilles sont grandes et comme pliées par les bords, dont les dents sont pointues et très-peu profondes. Ce fruit, passablement bon, fera mieux en plein vent qu'en toute autre forme.» T. Y. Catros, *Traité raisonné arbr. fruit.*, p. 303 [1810].

« Le fruit est allongé, ventru, long d'environ six centimètres, sur quatre centimètres de diamètre. Il a assez la forme d'une petite Épargne ou d'un Saint-Germain. La peau est très-fine, très-mince, d'où le nom de *P. sans peau*; elle passe du vert pâle au jaune faible dans la maturité : le côté du soleil rougit un peu, et se couvre de points et de petites taches rougeâtres qui la rendent comme marbrée. L'œil est presque à fleur, quelquefois entouré de petites bosses. La queue est longue, menue, marquée de quelques cicatrices, et verte dans sa plus

P. FLEUR DE GUIGNE.

grande longueur. La chair est blanche, très-fondante quoiqu'elle ait une roche pierreuse très-considérable. L'eau est douce, sucrée, légèrement parfumée. Cette Poire mûrit au commencement d'août. Elle est très-délicate, fondante, mais peut-être pas assez parfumée.» Poit., *Pomol.* [1846].





A. Riviereux del.

P. VIRGOLEUSE.

Melle E. Taillant sc.

P. VIRGOULEUSE*



Fruit d'hiver, moyen ou gros, arrondi ou ovale-arrondi, déprimé aux deux extrémités, à queue grosse, arquée, légèrement enfoncée dans le fruit; peau jaune-verdâtre, lisse, parsemée de taches fauves; chair ferme, très-juiteuse et parfumée.

ARBRE très-vigoureux, à rameaux étalés, divariqués, à scions un peu gros, légèrement flexueux, de couleur olivacée, à coussinets assez saillants; yeux petits, obtus, appliqués contre le scion.

FEUILLES florales ovales-cordiformes, mucronées, presque entières, pubescentes en dessous, glabres en dessus, légèrement sinueuses; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales-cordiformes, presque entières, planes, portées sur de très-longes pétioles; celles des scions ovales, dentées et en général contournées ou très-ondulées sur les bords, accompagnées de stipules longtemps persistantes.

FLEURS toutes blanches, moyennes, portées sur d'assez courts pédicelles; calyce à divisions lancéolées-aiguës, étalées, blondes ou roussâtres en-dessus; pétales elliptiques-orbiculaires, étalés, laissant un peu d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en novembre et se conservant jusqu'à la fin de janvier, ovale-arrondi, déprimé aux deux extrémités, à

* *Virgoulé*, nom d'un village des environs de Saint-Léonard, dans le Limousin.

P. VIRGOULEUSE.

queue charnue, légèrement arquée, un peu enfoncée dans le fruit, ordinairement renflée aux deux bouts et accompagnée de petites bosses à son insertion sur le fruit, de couleur olivâtre ou fauve; *peau* d'un vert gai, passant au jaune-verdâtre à la maturité, lisse, parsemée de petits points fauves cercés et de marbrures ou taches plus ou moins nombreuses de même couleur, quelquefois marquée de brun près de la queue, ainsi qu'autour de l'œil; *œil* ordinairement placé dans une dépression parcourue par de légers sillons, ou presque à fleur du fruit et placé un peu en dehors de l'axe, à divisions pubescentes, blanchâtres, étalées au sommet, charnues à la base et rapprochées de manière à fermer plus ou moins l'ouverture du calyce, persistantes ou caduques; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, bordé de très-petites granulations; lacune centrale linéaire; loges très-grandes; pepins larges ou plus ou moins avortés, étroits et recourbés au sommet.

CHAIR ferme, blanchâtre, à peine granuleuse, très-juteuse; eau sucrée-acidulée, parfumée, très-agréable. Fruit de première qualité.

Cette variété, longtemps et avec raison très-estimée, a été abandonnée depuis une vingtaine d'années pour une multitude d'autres Poires qui n'en ont cependant pas les qualités; on trouvera dans les citations suivantes, que j'emprunte aux plus célèbres pomologistes, l'explication de cet abandon et le moyen de réintégrer avec avantage dans nos vergers un des fruits les plus remarquables par sa longue conservation.

«La Virgoulette ou Virgouleuse.» N. de Bonnefons, *Jard. François*, p. 66 [1665].

« Dans le mois de novembre, et les suivants, se mange la Virgouleuse, qui vient du Village de Virgoulée, près Limoges, dont le Baron de Chambray est Seigneur, ce qui le fait appeler dans le Pays la Chambrette. C'est une grosse Poire longue et verte, qui jaunit en meurissant, très-fondante, et d'un bœurré





A. Boerhaave del.

Melle E. Taillant sc.

P. DE LUÇON.

P. DE LUÇON*.



Fruit d'hiver, gros, ventru, obtus, à queue très-courte, oblique, enfoncée et ordinairement placée en dehors de l'axe du fruit; peau fine, bronzée, couverte de larges taches fauves, ainsi que de marbrures, lavée de rouge-brun; chair fine, beurrée, très-agréable.

ARBRE fertile, à scions légèrement flexueux, de couleur fauve-olivâtre, parsemés de nombreuses lenticelles, à coussinets assez saillants; yeux petits.

FEUILLES florales ovales, mucronées, arrondies ou légèrement acuminées à la base, presque entières, glabres en dessus, à l'exception de la nervure médiane, pubescentes et blanchâtres en dessous; les adultes à peu près de même forme : celles des rosettes oblongues, acuminées, légèrement denticulées; celles des scions grandes, ovales ou ovales-elliptiques, acuminées, denticulées, étalées ou à bords redressés, portées sur de longs pétioles.

FLEURS au-dessous de la moyenne, toutes blanches, portées sur des pédoncules courts et gros; calyce à divisions deltoïdes, aiguës, couvertes de poils roussâtres en dessus; pétales obovales, onguculés, étalés, laissant un peu d'intervalle entre eux.

FRUIT mûrissant de novembre à janvier, gros, ventru, obtus; pédoncule remarquablement court, gros, presque aussi épais que long, gris fauve ou bronzé, enfoncé et placé en dehors de l'axe du fruit; peau très-lisse, fine, de couleur olive ou uniformément bronzée, parsemée de larges taches ou de marbrures plus foncées, d'une teinte semblable à celle que présentent la Reinette grise ou le Messire-Jean, quelquefois lavée en outre de brun-rouge du côté du soleil;

* Chef-lieu de canton du département d'Ille-et-Vilaine.

œil placé au fond d'un enfoncement assez profond, entouré de zones concentriques de couleur ferrugineuse, à divisions courtes, souvent caduques; *cœur* petit, arrondi, entouré de granulations, assez rapproché du calyce; loges moyennes; pepins bruns ou noirâtres; lacune centrale étroite.

CHAIR blanchâtre, fine, fondante, très-juteuse; eau sucrée-acidulée, très-parfumée et légèrement fenouillée. Excellent fruit, désigné par quelques pépiniéristes sous le nom de *Beurré gris d'hiver nouveau*.

« Cette excellente variété a beaucoup de rapports avec le Beurré d'Amboise ; sa fertilité est la même ; ses rameaux, ses feuilles ont, à très-peu de chose près, la même physionomie ; voici les principales différences : Le Beurré gris d'hiver nouveau est plus vigoureux que le Beurré d'Amboise ; ses rameaux sont plus gros, plus marbrés de gris ; leurs yeux sont plus rapprochés. L'arbre est en général moins sujet aux chancres et produit bien en plein vent, tandis qu'en Normandie le Beurré d'Amboise est presque toujours couvert de chancres et d'une écorce galeuse ; il exige la protection d'un mur pour produire. A ces différences il faut joindre celle de l'époque de maturité, laquelle étant plus tardive dans le Beurré de Luçon le rend d'autant plus précieux. Son fruit est moyen ou gros, irrégulièrement ovale ou arrondi, obtus, rarement turbiné-pyriforme ; son épiderme est vert-jaunâtre et presque entièrement recouvert de marbrures fauves, surtout autour de l'œil ; le côté frappé par le soleil est ordinairement lavé de rose-rouge. Pédoncule gros, implanté presque toujours obliquement dans une cavité assez large et à bords irréguliers. Œil petit, ordinairement régulier, placé dans une cavité peu profonde. Chair demi-fine, fondante ; eau abondante, sucrée, parfumée. C'est un très-bon fruit, qui a parfois la saveur du Beurré d'Amboise. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 116.

« Fruit très-gros, de forme ovale, déprimé aux deux bouts. Pédoncule gros, court, inséré dans un enfoncement circulaire irrégulier ; œil petit, placé dans une cavité peu profonde, à divisions droites, persistantes. Peau fine, jaune-verdâtre à sa maturité, fouettée de fauve-roux du côté du soleil et marquée de points blanchâtres, marquée d'une tache fauve autour du pédoncule et de l'œil. Chair blanchâtre, ferme et fondante, d'un goût très-agréable ; quelquefois un peu pierreuse lorsque l'arbre est planté en terrain fort, ce qui n'a pas lieu quand il l'est en terre légère et chaude. L'arbre est vigoureux et d'une extrême fertilité. Il est préférable de le cultiver en espalier qu'en pyramide. Le fruit mûrit de décembre à janvier. » Willerm., *Poir.*, p. 180 [1848].

P. VIRGOULEUSE.

solide et extraordinaire, qui dure et se mange pendant un long temps; elle ne veut pas estre enfermée, ny mise sur le sapin, ny la paille, non plus que les autres Fruits bœurez, qui en prennent le goust, mais bien sur le bois de chesne, ou sur le plastre. Son Arbre est le plus beau de tous, tant pour la verdeur des feuilles que pour l'abondance de sa sève, qui luy fait pousser des jets extraordinaires; et lorsque dans un jeune Plant d'Arbres quelque Poirier meurt et languit, il faut mettre à sa place une Virgouleuse, qui vient promptement et passe les autres en peu d'années; on ne peut aussi en avoir trop grand nombre, son Fruit estant des plus exquis; il flétrit estant cueilly avant sa maturité, et il demande le buisson plustot que le plein-vent, qui le fait tomber, tenant peu à l'Arbre. On en peut mettre en Espalier au Levant ou au Couchant, et jamais au Midy, qui fait jaunir l'Arbre et fendre le Fruit qui pourit et ne se garde pas. Il y en a d'une autre espèce rare et extraordinaire, dont le bois est rouge, et le fruit de mesme, qui se mange plus tard, va jusqu'en Fevrier, et a les mesmes qualités que la Virgouleuse.» Merlet, *Abrégé des bons Fruits*, p. 98 [1675].

«La Poire de Virgoulé, qu'on appelle Bujaleuf en Angoumois, Chambrette en Limousin, Poire de glace en Gascogne, Virgoulese et Virgouleuse en tant d'endroits, et qui, à l'exemple des Poires de Bési d'Hery, de l'Eschasserie, etc., doit ce me semble porter plustot le simple nom de Virgoulé* que tout autre: ce qui m'en fait juger ainsi, c'est à cause du village de Virgoulé, voisin de la Ville de Saint-Leonard en Limousin, duquel nous l'avons tirée, et où apparemment elle avoit passé un fort long temps sans éclat, ny plus, ny moins, pour ainsi dire, qu'une perle dans sa coquille; mais enfin, tant pour le bonheur de nos curieux, que pour l'ornement de nos Jardins, elle est sortie de ce village par la libéralité du Marquis de Chambret, qui en étoit le Seigneur, et qui nous la donna sous le nom de sa Poire de Virgoulée; or depuis ce temps-là elle a commencé tout de bon à faire parler d'elle, si bien qu'aujourd'huy elle prétend avec assez de raison à l'honneur, qui est icy proposé (c'est-à-dire d'entrer en lice avec le Beurré et la Bergamotte). C'est une Poire d'une figure assez longue et assez grosse, ayant environ trois à quatre pouces de haut, sur deux à trois de large; la queue est courte, charnuë et penchée; l'œil médiocrement grand, et un peu enfoncé; la peau lice et unie, et quelquefois colorée, et qui enfin de verte qu'elle étoit à l'Arbre jaunit, à mesure qu'elle approche de la maturité, et en meurissant devient tendre et fondante; en sorte que, quand on la prend à propos, elle se trouve un des meilleurs fruits du monde: sa réputation a fait en-

* L'usage a prévalu contre l'opinion de La Quintinye; le nom de *Virgouleuse* est généralement adopté.

P. VIRGOULEUSE.

suite, qu'en fort peu d'années elle s'est autant répandue dans tous les jardins fruitiers de l'Europe, qu'aucune autre Poire que nous connoissions. La Virgoulé donc prétend que le temps de sa maturité, qui comprend environ trois mois, et la beauté de son Arbre, qui est toujours immanquable, luy doivent donner gain de cause tant sur le Beurré, et sur la Bergamotte que sur toutes les autres Poires, qui la veulent traverser, puis que d'ailleurs elle ne cède à aucune des autres par l'abondance du rapport, non plus que sur l'article de la bonté. » La Quint., *Instr. Jard. fruit.*, p. 143 [1692].

« La Virgouleuse est une des plus belles et des meilleures Poires : l'arbre est celui de tous les Poiriers qui a le plus de beauté et de force; son bois est verd et lustré, sa feuille de même; son fruit est gros et bien fait; il a beaucoup d'eau, un goût très-relevé : on luy reproche qu'il prend aisément le goût des bois sur lesquels il est enfermé, et sur-tout du sapin, quand il est serré et enfermé dans des armoires de bois de sapin; et pour remédier à ce deffaut, il faut le mettre sur des planches de chesne, sur lesquelles on mettra du sable ou de la cendre une ligne d'épais, et sur cette cendre ranger les Poires sans se toucher, et par ce moyen ne prennent point le goût du bois sur lequel elles sont posées. Une des meilleures qualités de cette Poire, c'est qu'elle dure très-longtemps; l'on en mange encore pendant tous les mois de Novembre, Décembre, Janvier et Février, et même pendant les premiers jours de Mars, selon la qualité de la terre, et quand ces Poires sont venuës sur des arbres en espalier exposez au Nord. Car c'est encore une bonne qualité de ces arbres qu'ils réussissent à l'exposition du Nord, et que les fruits qu'ils y produisent ont une eau fine et de bon goût; il est vrai que quelquefois ils sont plusieurs années sans fleurir, mais quand ils fleurissent les fleurs nouënt à cette exposition comme aux autres, et les fruits y viennent assez beaux et assez bons. Ce fruit vient en buisson, en espalier, et en plein-vent, et celui qui vient en plein vent est encore plus excellent que les autres, la chair en étant plus beurrée et plus relevée; mais il arrive très-peu à sa parfaite maturité, car il n'y a point de fruit qui tienne si peu à l'arbre, et les plus petits vents l'abattent. L'on a ci-devant observé que le Poirier de Virgouleuse était le plus vigoureux de tous les Poiriers; par cette raison il est le plus long à rapporter du fruit; mais il est certain que la Virgouleuse est aussi fertile et porte du fruit aussi abondamment que les autres arbres, pourvu que l'on ait un peu de patience, et la sagesse nécessaire pour modérer sa vigueur. Cet arbre a cette vigueur même lorsqu'il est greffé sur Coignassier, et aussi il ne faut planter des Virgouleuses greffées sur franc que pour en faire des arbres de hautes-tiges ou dans des sables, ou des terres si sèches que les arbres ne peuvent en tirer beaucoup de nourriture; et qu'ainsi on peut espérer qu'ayant moins de vigueur ils seront plus faciles à mettre à fruit ». . . . *Observ.*

P. VIRGOULEUSE.

sur la cult. des Arbr. fruit., p. 81. Chez Jacques Collombat, impr. ord. du Roy [1718].

« La Poire de Virgoulé ou Virgouleuse a la chair tendre et fondante, beaucoup d'eau douce et sucrée, d'un goût fin et relevé : sa figure est longue ; les plus grosses sont de trois pouces de diamètre sur quatre pouces de haut ; elle a la queue courte, charnue et penchée, l'œil un peu enfoncé et médiocrement grand, la peau lice et quelquefois colorée du côté du soleil : en meurissant elle jaunit. Il est nécessaire de couvrir les planches sur lesquelles on la met, dans la Fruiterie, d'un lit de mousse ou de sable de rivière bien sec, et les placer l'une auprès de l'autre sans qu'elles se touchent : il faut leur donner de l'air autant de fois qu'il fera beau temps. L'arbre est tardif à rapporter. Outre les défauts que nous venons de voir à cette Poire, elle en a encore un plus fâcheux, c'est que sans attendre sa maturité, elle se fend sur l'arbre, et puis elle pourrit et tombe : c'est une sérieuse mortification pour celui qui s'est bien donné de la peine et du soin pour élever l'arbre, et qui veut avoir sa provision de si excellent fruit. Pour corriger ce défaut je n'ay trouvé qu'un seul remède, qui est de planter le Poirier en buisson à l'ombre et en espalier au Nord ; elle se conserve en l'un et l'autre de ces endroits, sans se fendre ni changer sa figure. Et ceux qui ont des Poiriers de cette bonne espèce exposés au grand chaud, ils conviendront que, quoique l'apparence leur promette une récolte abondante de fruits, néanmoins ils n'en recueillent de bonnes que celles qui sont dans le milieu de l'arbre ou cachées du soleil par des branches ou sous les feuilles. Qu'on ne craigne point que l'ombre ni l'exposition du Nord soient fatales pour le goût ; il n'en est pas comme des Pêches, cela n'en diminuera guère la bonté ; mais en tout cas ce défaut (s'il y en a) sera bien récompensé par la beauté du fruit, et corrigé par le sucre. » B***, *Traité ou Abrégé cur. touchant le Jardinage*, p. 154. Paris, chez la veuve de J. Morel [1706].

« L'arbre est le plus ou un des plus vigoureux Poiriers, lent à se mettre à fruit ; mais fertile, peu difficile sur le terrain et l'exposition : cependant l'espalier au midi lui convient peu, parce que son fruit s'y crevasse et s'y défigure. Le fruit est gros, son diamètre étant de deux pouces cinq lignes, et sa hauteur de trois pouces ; long et d'une assez belle forme, son plus grand diamètre est plus vers l'œil que vers la queue. L'œil est petit, placé au sommet d'une cavité peu profonde et assez large. Le côté de la queue va en diminuant, et ne se termine pas en pointe, mais se renfle un peu à l'extrémité, où la queue, courte, n'ayant que onze lignes de longueur, un peu charnue à sa naissance, s'implante obliquement, dans une petite cavité bordée de quelques plis ; elle se détache aisément de la branche. La peau est lisse, semée de quelques petits

P. VIRGOULEUSE.

points roux; d'abord verte, devient jaune presque citron, et en murissant elle prend ordinairement une légère teinte rougeâtre du côté du soleil. La chair est tendre, beurrée, fondante. Elle contracte facilement l'odeur des choses sur lesquelles elle a mûri. L'eau est abondante, douce, sucrée, relevée; quelques-uns lui reprochent un petit goût de cire. La maturité arrive en novembre, décembre, janvier: c'est une des plus excellentes Poires. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 224, tab. 51 [1768], et Poit., *Pomol.* [1846.]

« Le fruit est d'une jolie grosseur, ovoïde, d'un vert jaunâtre lorsqu'il est mûr. Queue courte, charnue, un peu courbée, brun noirâtre, implantée de côté presque à fleur. Peau très-lisse, brillante, quelquefois légèrement lavée de rose du côté du soleil. Chair blanche, fondante, beurrée, pleine d'un suc sucré, parfumée et d'une saveur très-relevée. Cette Poire mûrit de novembre en janvier: elle passe pour une des meilleures Poires d'hiver. Elle est aujourd'hui fort négligée parce que l'arbre est long à se mettre à fruit; nous avons vu dans nos visites horticoles quelques sujets jeunes encore et qui portaient beaucoup de fruits, parce qu'on ne les taillait presque pas, ou qu'on les taillait très-longs. Aussi dirons-nous aux amateurs ce que nous ferions de ce Poirier: dans un grand établissement, où la place ne manque pas, nous l'élèverions en plein-vent; dans un petit, où les places sont précieuses, nous le planterions contre un mur, non pas au nord ni au midi, mais au levant ou au couchant, et là nous le traiterions comme on traite le Pêcher. Nous sommes certain que, sous la main de nos habiles confrères, le P. Virgouleuse, horizontalement palissé, donnerait bientôt et chaque année une abondante récolte de fruits délicieux et d'une conservation parfaite. » Willerm., *Poir.*, p. 28 [1848].





A. Roemer del.

P. DE DOYENNE.

Melle E. Taillat sc.

P. DE DOYENNÉ.



Fruit d'automne, à queue courte et grosse, légèrement enfoncée; à peau très-lisse, jaune vif, lavée de rouge du côté du soleil, marquée de fauve autour du pédoncule, à œil superficiel ou un peu enfoncé, plus ou moins fermé; à chair fondante, très-fine, sucrée-acidulée.

ARBRE extrêmement fertile, à scions légèrement flexueux, de couleur fauve; à coussinets peu saillants; à yeux petits, coniques, bruns, plus ou moins écartés du scion.

FEUILLES florales ovales-acuminées ou ovales-lancéolées, à bords souvent enroulés, ciliées, blanchâtres en dessous, à nervure médiane pubescente; les adultes à peu près de même forme : celles des rosettes elliptiques ou oblongues, acuminées, dentées; celles des scions ovales-elliptiques, acuminées au sommet, légèrement atténuées à la base, à bords dentés et plus ou moins relevés; stipules longtemps persistantes.

FLEURS moyennes ou petites, blanches ou quelquefois un peu rosées, portées sur des pédoncules assez courts; calyce à divisions lancéolées, aiguës, roussâtres en dessus; pétales légèrement concaves, obovales-onguiculés, laissant peu d'intervalle entre eux.

FRUIT mûrissant à la fin de septembre, de grosseur moyenne, déprimé autour de la queue, qui est légèrement enfoncée dans le fruit, droite, courte, cylindracée, assez épaisse, de couleur fauve; *peau* très-lisse, d'un jaune de Naples plus ou moins vif, lavée de rouge-orangé

P. DE DOYENNÉ.

du côté du soleil, marquée d'une tache fauve autour du pédoncule, parsemée de très-petits points bruns et de quelques taches de même couleur; *œil* superficiel ou placé au fond d'une légère dépression régulière, à divisions courtes, plus ou moins rapprochées ou tronquées; *cœur* à peine distinct de la chair, ovale-arrondi, entouré de petites granulations; loges moyennes, obliques, assez étroites; pepins brun-acajou ou noirâtres, solitaires ou géminés; lacune centrale étroite.

CHAIR très-blanche, fine, beurrée, sucrée-acidulée; eau très-abondante, mais ordinairement peu parfumée.

Bien que passant vite, cet excellent fruit peut néanmoins se conserver plus de quinze jours, et par conséquent autant que plusieurs autres Poires de fin d'été, quand on a la précaution de le placer dans un fruitier obscur, sec et sans courant d'air. Je partage l'opinion de Mayer au sujet du *Doyenné* : La Quintinye ne lui a pas rendu la justice qu'il mérite, et jusqu'ici presque tous les Pomologistes l'ont copié, même Duhamel. A sa beauté, sa grosseur, son abondance, la Poire de Doyenné joint un degré suffisant de saveur pour la faire estimer et rechercher partout; aussi les marchés de Paris en sont-ils parfois abondamment pourvus, et leur prix moyen se maintient depuis plusieurs années de 5 à 8 francs le cent.

« Doyenné, Beuré blanc ou Saint-Michel. » Nicolas de Bonnefons, *le Jardin françois*, p. 65 [1665].

« P. de Nege, est ronde, grosse comme Bergamote, toute jaune, a la queue courte et grosse. Très-bonne. » Dom. Cl. Saint-Étienne, *Nouv. Instruct. bons Fruits*, p. 56 [1670].

« Le Beuré blanc est nommé de l'autre, mais blanchâtre, meslé de grisâtre. On dit que c'est le Doyenné. Fort bonne. » *Ibid.*, p. 60.

« Le Beuré blanc ou à courte queue, dit communément Doyenné, le Saint-Michel, la P. de Neige, ou la Bonne-Ente, est une belle, bonne et grosse Poire, qui a la couleur d'un Citron, dont elle a aussi le nom (Citron de septembre), et qui est très-fondante. » Merlet, *Abrégé des bons Fruits*, p. 89 [1675].

P. DE DOYENNÉ.

« Le Doyenné, autrement Saint-Michel, Beurré blanc d'automne, P. de Neige, etc. ; il est de la grosseur et figure d'un beau Beurré gris, et malheureusement pour luy il vient en même temps que ce Beurré. Son portrait nous apprend qu'il a la queue grosse et courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jaunissant beaucoup en maturité ; celles des espaliers prennent un rouge fort vif du côté que le soleil les regarde. La Poire est véritablement fondante, et l'eau en est douce, mais d'ordinaire c'est une douceur peu noble, et peu élevée, nonobstant un je ne sçay quel petit parfum qu'on y trouve quelquefois, et qui ne me paroît pas digne de grande estime ; la chair en devient aisément molle, et comme pâteuse et sablonneuse, si bien qu'il est assez difficile de prendre cette Poire dans le temps justement qu'il faut ; mais cependant, ayant cette précaution de la cueillir assez verte, et de la servir devant qu'elle ait acquis un jaune clair, qui marque une maturité trop avancée, on peut hasarder de la faire voir sans craindre d'en recevoir affront. » *La Quint., Instr. Jard. fruit.*, p. 167 [1692].

« Le Doyenné ou Beurré blanc, Saint-Michel, Bonne-Ente, est gros, jaune comme un Citron, lorsqu'il est mûr ; il est très-beurré, son eau sucrée ; il est bon dans les années sèches, et a un bon fumet. L'arbre charge beaucoup. Il le faut manger un peu vert, autrement il devient cotonneux. » *Cat. Pép. Chartr.*, 3^e édit., p. 30 [1752].

« Le fruit est très-gros, ayant deux pouces onze lignes de hauteur sur un pareil diamètre. Sa forme est presque ronde. L'œil est petit et placé dans une cavité peu large et peu profonde. La queue est très-grosse, longue de six lignes, plantée au fond d'une cavité étroite, souvent bordée de bosses et de plis assez profonds. Quelquefois cette Poire prend une forme un peu allongée ; sa partie la plus renflée est vers la tête, à un tiers de sa longueur ; les deux autres tiers vont en diminuant vers la queue ; de sorte que cette extrémité n'a que quatorze à quinze lignes de diamètre. La peau est verdâtre, devient jaune-citron en mûrissant. Elle prend en espalier un rouge vif du côté du soleil. La chair est très-beurrée, et très-bonne dans les années sèches, et lorsqu'elle n'est point devenue cotonneuse par excès de maturité. L'eau est très-sucrée et douce, quelquefois relevée de beaucoup de fumet. Cette Poire mûrit en octobre. C'est un beau fruit, difficile à prendre dans son point de bonté, parce qu'il passe très-promptement. » *Duham., Arbr. fruit.*, p. 205 [1768].

« Ce Poirier est vigoureux, tant sur franc que sur Coignassier. Il s'élève peu en plein vent, mais il donne des fruits plus exquis, souvent parsemés de taches brunes. Ses jeunes rameaux, coudés et tiquetés, sont d'un gris-roussâtre, tirant plus sur le rouge lorsque le sujet est un Coignassier. Les fleurs sont de médiocre grandeur ; les pétales ne s'ouvrent pas entièrement et sont concaves. La grosseur du fruit varie suivant le terrain et la culture. Jaune à sa maturité.

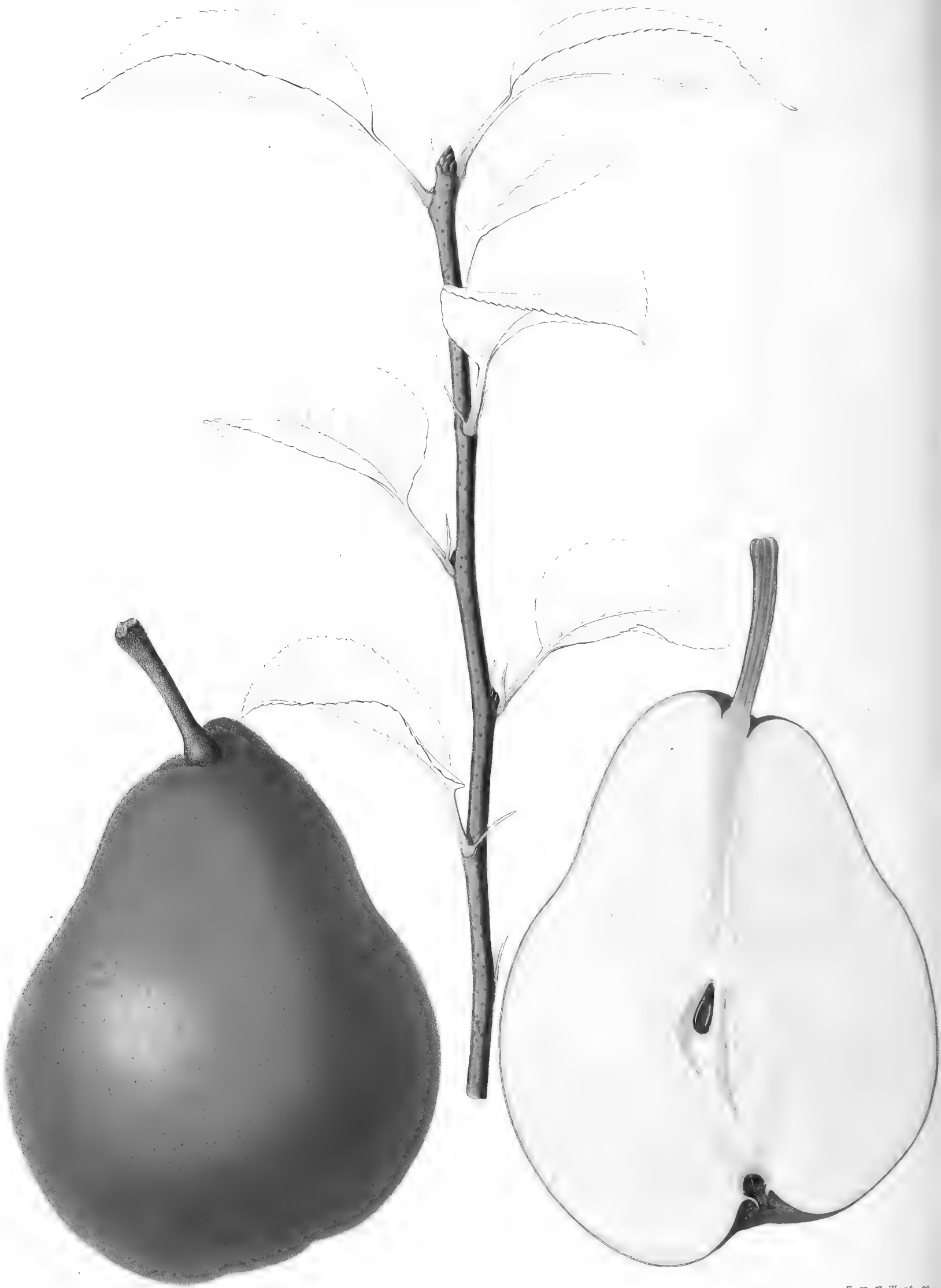
P. DE DOYENNÉ.

cette Poire se colore d'un beau rouge au soleil, en espalier surtout. Sa chair est très-fondante, et d'une eau agréablement sucrée. Cueillie avant sa maturité, elle peut se conserver plusieurs jours. » Calvel, *Traité génér. des Pêp.*, p. 322 [1805].

« Fruit moyen, turbiné, court; pédoncule gros, charnu, court, fauve, implanté dans une cavité peu profonde, environné de cinq ou six petites bosses. Peau d'abord d'un vert tendre, passant au jaune-citron ou au jaune-paille, teintée de rouge-carmin du côté du soleil, surtout si l'arbre est élevé en espalier. Chair très-blanche, très-fine et fondante; eau sucrée abondante, très-parfumée; elle est sujette à devenir pâteuse si l'on ne saisit pas bien son vrai point de maturité. » Willerm. *Poir.*, p. 169 [1848].

« Le Doyenné est un des plus vieux fruits, et l'un de ceux que nous avons toujours en haute estime, malgré le peu de temps que durent ses précieuses qualités. On ne pourrait en effet concevoir rien de meilleur qu'un Doyenné pris à son véritable point de maturité. Mais cet état parfait ne dure qu'un jour ou deux : avant il est sans saveur; après il est cotonneux, sans eau et insipide; mais, pris à point, c'est un fruit divin. — Cependant il se trouve des hommes, très-recommandables d'ailleurs, qui soutiennent que nos vieux fruits sont loin d'être aussi bons qu'ils étaient autrefois, et qu'ils se détériorent de plus en plus au fur et à mesure qu'ils deviennent plus vieux. Quant à moi, j'ai une opinion différente, qui me porte à penser que les fruits ne dégèrent pas d'une manière sensible pour nos sens, et qu'ils doivent être considérés autrement que ne les considérait M. Knight, le principal des auteurs qui ont écrit sur leur décadence. » Poit., *Pomol. franç.* [1846].





A. Riocreux del.

P. CHAPTAL.

Mlle E. Taillant sc.

P. CHAPTAL*.



Fruit à cuire, gros, turbiné ou ventru, à peau vert-jaunâtre, parsemée de points et marquée de taches ou de marbrures fauves, à queue renflée aux deux extrémités et insérée obliquement, un peu en dehors de l'axe du fruit, dans une petite cavité irrégulière, à chair blanche, cassante, peu parfumée.

ARBRE à scions assez grêles, de couleur fauve ou roussâtre ; yeux petits, appliqués contre le scion, qui présente des lenticelles arrondies peu nombreuses.

FEUILLES florales ovales ou ovales-cordiformes, légèrement pubescentes sur les deux faces ; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales ou ovales-cordiformes, presque entières, acuminées, portées sur d'assez longs pétioles ; celles du scion ovales-arrondies, acuminées, à bords légèrement crénelés, étalées et accompagnées de stipules.

FLEURS moyennes, très-blanches, à pédicelles moyens, grêles, peu cotonneux ; calyce à divisions étalées ou réfléchies, aiguës, couvertes de poils blonds en dessus ; pétales elliptiques-orbiculaires, ongiculés, laissant entre eux des intervalles.

* Jean-Antoine Chaptal, comte de Chanteloup, ministre de l'intérieur en 1800, a signalé son administration par un grand nombre de mesures utiles à l'Agriculture ; on lui doit en outre le rétablissement, par un arrêté en date du 13 mai 1809, de la célèbre Pépinière des Chartreux de Paris, supprimée par la Convention.

P. CHAPTAL.

FRUIT mûrissant en hiver et se conservant jusqu'au printemps, gros, turbiné ou ventru, à queue insérée obliquement un peu au-dessous du sommet du fruit, où de légères protubérances forment une sorte de petite bosse du côté opposé à l'insertion du pédoncule; *peau* terne, jaune-olivâtre, parsemée de très-petits points bruns et de marbrures fauves et lisses, jaunissant avec l'âge; *œil* placé au centre d'une cavité plus ou moins évasée et régulière, assez petit, à divisions persistantes ou caduques, entouré de zones concentriques peu apparentes; *cœur* dessinant un losange allongé sur la coupe du fruit, entouré de granulations qui s'étendent en outre sur le trajet du faisceau vasculaire médian; lacune centrale plus ou moins grande, atténuée vers l'œil; loges très-allongées; pepins souvent avortés.

CHAIR d'apparence grossière, sèche, granuleuse, peu parfumée.

Ce fruit, obtenu à la fin du siècle dernier par Hervy *, a été, comme beaucoup d'autres, trop vanté à l'époque de son apparition. On l'a rangé parmi les Poires beurrées, mais il appartient en réalité à la catégorie des fruits à cuire.

Les fruits du P. Chaptal naissent par bouquets, comme dans le *Bon Chrétien d'hiver* ou dans quelques autres variétés de Poires. Le jeune fruit est rougeâtre et couvert d'un duvet blanc; il verdit en grossissant, se colore peu, même au soleil, et il prend la couleur d'un jaune-clair en mûrissant. Sa peau est alors très-mince; lorsqu'il a pris toute sa croissance, il acquiert jusqu'à vingt-quatre centimètres de circonférence. L'intérieur du fruit a bien moins de granulations que le *Saint-Germain* et la *Virgouleuse*. Sa forme ressemble assez à celle d'un beau *Colmar*. L'époque de sa maturité s'annonce par un parfum agréable; sa chair mi-fondante a beaucoup d'eau, d'un goût acidulé-sucré, qui rappelle celui d'une bonne *Virgouleuse*, avec laquelle on serait presque tenté de la confondre. Cette Poire grossit jusqu'à l'époque des premières gelées, et on ne la cueille que lorsqu'elles vont avoir lieu; elle se conserve tout l'hiver sans se décolorer ni se rider, si on a eu l'attention de ne pas l'entrecueillir. J'en ai mangé, le 19 avril, aussi saines que si elles venaient d'être cueillies. » Calvel, *Traité génér. des Pépi.*, II, p. 361 [1805].

* Michel-Christophe Hervy devint directeur de la pépinière du Luxembourg sous l'Empire.

P. CHAPTAL.

« La Poire Chaptal est d'une forme pyramidale ; elle a environ quatre pouces de hauteur sur trente-quatre lignes de diamètre dans sa partie la plus large ; sa queue, longue d'un pouce environ, s'implante ordinairement un peu obliquement dans une petite cavité, parce qu'un des bords est chargé d'une bosse qui la fait incliner d'un côté ; son œil est placé dans une cavité peu profonde et un peu évasée, dont les bords sont unis. Sa peau, d'un vert un peu obscur, passant au jaunâtre lors de sa parfaite maturité ; le côté exposé aux rayons du soleil prend une légère teinte rougeâtre. Sa chair est ferme, assez sèche, douce, un peu sucrée, mais peu relevée. Cuite, elle prend une saveur très-sucrée. Cette Poire mûrit en janvier et février ; elle nous a été communiquée par M. Hervy, directeur de la pépinière du Luxembourg, qui l'a obtenue de semences, il y a quelques années. » Loiseleur, *Nouv. Duham.*, t. VI, p. 235, tab. 74 bis, fig. 2 [1815].

« Le fruit du P. Chaptal est très-gros, turbiné, haut d'un décimètre environ ; l'œil est petit, placé au fond d'une grande et large cavité régulière ; il a ses divisions courtes et conniventes. La peau est unie, verte dans l'ombre, et ponctuée de brun ; le côté du soleil se lave ordinairement de rouge plus ou moins vif ; cette Poire jaunit dans la maturité. La chair est cassante ; l'eau est abondante, sucrée, un peu acidulée, parfumée. Cette belle Poire se conserve jusqu'en avril et mai. Elle est excellente cuite, mais n'est guère mangeable crue. » Poit., *Pomol.*, t. III [1846].

« Cet arbre vigoureux et fertile s'élève en haut vent et en pyramide, et se plaît dans une terre douce et fraîche, à l'exposition du levant. Son fruit est moyen, pyramidal, obtus, irrégulier. Son pédoncule est aminci dans le milieu, un peu renflé aux extrémités, implanté dans une légère cavité à bords inégaux. Peau d'un vert-jaunâtre, passant au jaune tendre à la maturité, recouverte en grande partie de taches fauves, de plaques marron et de points vert-foncé, le côté du soleil un peu teinté et marbré de rouge terne. Chair blanche, ferme, sèche, sucrée, très-peu parfumée. » Willerm., *Poir.*, p. 196 [1848].

La figure de la *P. Chaptal* du journal *Flore et Pomone* (tome XIV, p. 180, 1845-1846) est ridiculement mauvaise et ne mérite pas d'être citée. — Celle du *Jardin fruitier* de Noisette est exacte de forme, mais fautive de coloris. Je m'abstiens, en général, de citer cet ouvrage, parce que les figures, ainsi que les descriptions, en sont simplement calquées sur celles de Duhamel.







A. Boreaux del.

P. DE JUILLET.

Yelle E. Taillant sc.

P. DE JUILLET.



Fruit d'été, petit, arrondi, à queue droite, très-charnue, renflée à son insertion sur le fruit; à peau lisse, jaune et teintée ou vergetée de rouge vif du côté du soleil; à chair fine, fondante, d'une saveur agréable.

ARBRE très-fertile; scions de couleur fauve ou bronzée, parsemés de lenticelles oblongues, quelquefois colorés en rouge vineux au sommet; yeux coniques, petits.

FEUILLES florales oblongues, acuminées, ciliées; les adultes de deux sortes: celles des rosettes oblongues-acuminées ou atténuées au sommet, arrondies à la base, denticulées, glabres; celles du scion oblongues, portées sur d'assez longs pétioles, réfléchies ou légèrement arquées.

FLEURS moyennes, blanches, portées sur de courts pédoncules; calyce à divisions lancéolées, rougeâtres en dessus et couvertes de poils blonds, à pétales orbiculaires, ondulés, laissant peu d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la mi-juillet, petit, du volume d'un petit Rousselet, arrondi, lisse, à queue également lisse, charnue, droite, de couleur fauve, très-renflée à son insertion sur le fruit, sur lequel elle paraît implantée; *peau* lisse, jaune-citron, lavée ou vergetée de rouge vif du côté du soleil, presque totalement dépourvue de points; *œil* à fleur du fruit, quelquefois entouré de bosses assez prononcées, à di-

P. DE JUILLET.

visions caduques ou persistantes, courtes, rapprochées, pubescentes et blanchâtres, lavées de rouge carminé; cœur moyen, dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, accompagné de petites granulations; loges moyennes; pepins brunâtres ou brun-marron.

CHAIR blanche, fondante, à peine granuleuse; eau abondante, sucrée, légèrement acidulée, d'une saveur particulière qui rappelle celle du Doyenné.

Ce Poirier se trouve inscrit trois fois sur le catalogue de Van Mons : d'abord sous le nom de *Doyenné d'Été*, p. 18, n° 312, et p. 28, n° 1; puis sous celui de *Doyenné de Juillet*, p. 31, n° 136. Je lui ai conservé le nom de *Poire de Juillet* préférablement à ceux de *Saint-Michel d'Été* et de *Jolimou*, sous lesquels on désigne souvent les Paires *Duchesse de Berry* et *Saint-Germain d'Été*. Il me paraît avoir en outre une grande analogie avec l'*Archiduc d'Été*.

« Fruit à queue courte, à chair de saveur semblable à celle du *Doyenné*, mais de moitié moins gros. Douze ou quinze jours avant sa maturité on pourrait le confondre avec cette dernière variété, mais tout à coup il se colore en jaune et en rouge, et offre tous les caractères d'un fruit arrivé à sa parfaite maturité. Celle-ci a eu lieu le 15 juillet en 1828. » D'Albret, *Not. manuscr. Cat. du Mus.*, n° 665 [1824].

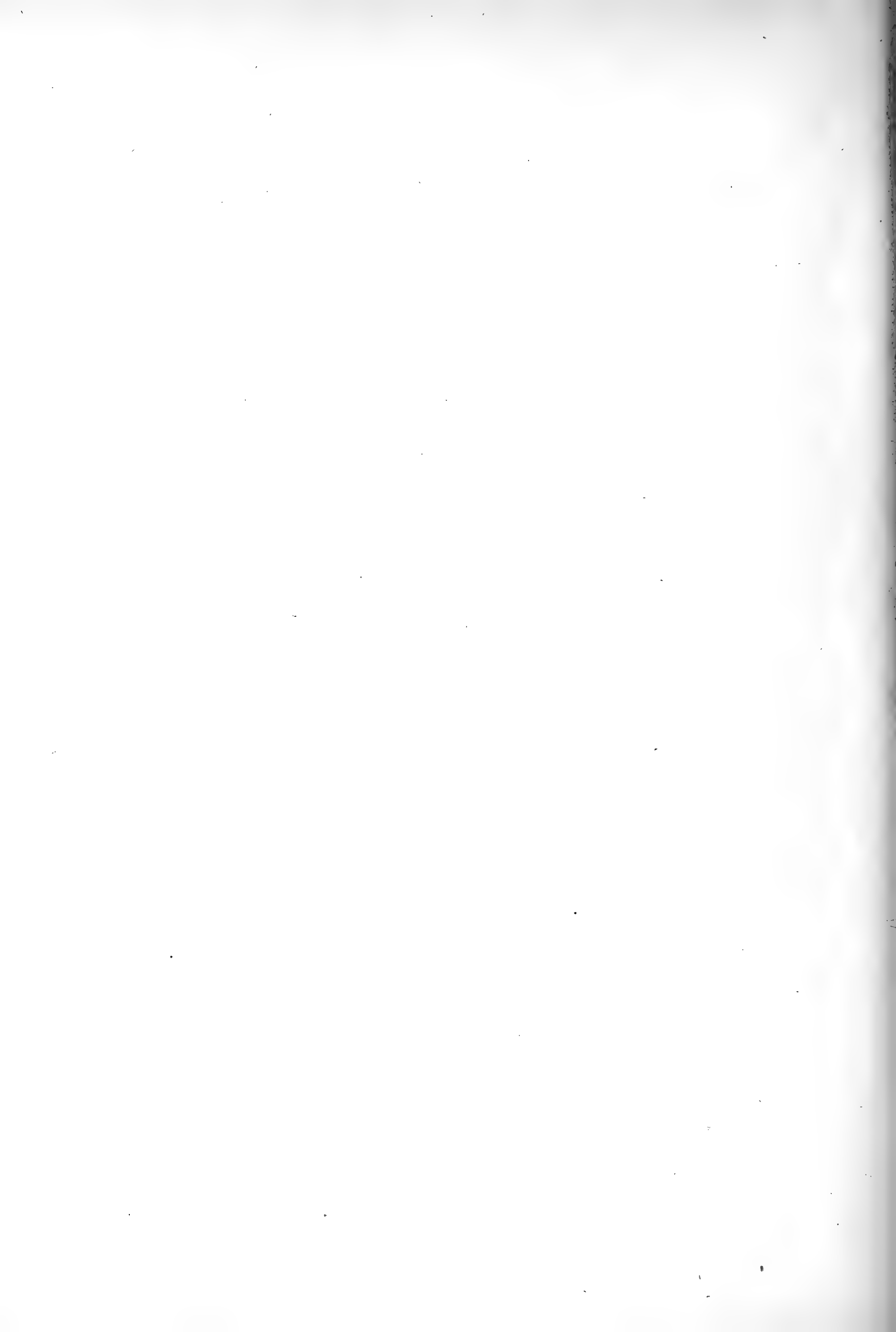
« L'arbre qui porte ce fruit ne ressemble pas à un *Doyenné*; il doit son nom à la forme de son fruit, qui est turbiné, haut de deux pouces, muni d'une queue grosse, charnue, très-courte, et dont l'œil, petit, presque à fleur, a les divisions calicinales conniventes. Sa peau est d'un jaune clair, luisante, marquée de très-petits points roux dans l'ombre, et souvent lavée et fouettée de rouge du côté du soleil. La chair est blanche, fondante, et l'eau très-abondante, sucrée, légèrement acidulée, très-bonne. Mûrit fin juillet et commencement d'août. C'est la meilleure Poire de la saison. » Poit., *Ann. Soc. hort.*, Paris, vol. XV, p. 360 [1834].

« Fruit petit ou moyen (45 à 60 millim. de hauteur et 42 à 55 de diamètre),

P. DE JUILLET.

court, turbiné, obtus, lisse, jaune d'un côté, rouge-clair et vif de l'autre; parfois marbré gris, très-odorant lors de la maturité. Pédoncule gros, ordinairement un peu charnu à sa base; il est brun ou gris-roussâtre; sa longueur est de 20 à 25 millimètres. Œil moyen, à fleur du fruit, divisions convergentes. Chair demi-fine, demi-fondante, sucrée, parfumée. La maturité arrive fin juillet, quelques jours avant celle de la Poire de *Madeleine* ou *Citron des Carmes*. Ce fruit se recommande par son joli coloris, son parfum et sa précocité; il rappelle parfaitement, par sa forme, la poire *Saint-Michel* ou *Doyenné d'Automne*, mais il est plus petit, et son pédoncule est proportionnellement plus long. » Prévost, *Pomol. Seine-Inf.*, p. 140 [1839—1850].

« Le fruit du *Doyenné de Juillet* est petit, parfois arrondi en forme de *Bergamote*, et mesurant 45 millim. en hauteur et en diamètre; d'autres fois en forme de *Doyenné*. L'épiderme, vert clair, passant au jaune d'or à sa maturité, est coloré de carmin vif du côté exposé au soleil, finement ponctué de roux et légèrement lavé de rouille du côté de l'ombre. Le calyce, petit, couronné, se trouve presque à fleur du fruit; ses divisions sont violacées, conniventes, ordinairement caduques. La chair est blanc-jaunâtre, un peu grenue, demi-fondante, sucrée et musquée. A l'époque de sa maturité le fruit est très-odorant. Pour obtenir un grand rapport du *Doyenné de Juillet*, il convient de le cultiver sur franc, en haut-vent, comme les *Rousselets*. Dans les jardins de peu d'étendue, où l'on désire des arbres nains, on peut l'élever en pyramide sur Coignassier. » Bivort, *Ann. de Pomol. belge*, p. 57 [1853].







A. Riocreux del.

P. GNOCCO

Melle F. Taillant sc.

P. GNOCCO*.



Fruit d'été, d'un vert blanchâtre, très-lisse, à queue droite ou arquée, pubescente, quelquefois accompagnée de plis à son insertion sur le fruit; à chair blanchâtre, ferme ou demi-fondante, juteuse, sucrée, d'une saveur particulière.

ARBRE très-productif; scions assez gros, légèrement flexueux, de couleur fauve ou fauve cannelle, pubescents au sommet, à coussinets assez saillants; yeux gros, coniques, un peu écartés du scion.

FEUILLES florales ovales-acuminées ou ovales-arrondies, très-blanches et cotonneuses en dessous, glabrescentes en dessus; les adultes de deux formes : celles des rosettes grandes, ovales, portées sur de longs pétioles; celles des scions ovales ou ovales-cordiformes, étalées ou légèrement arquées, presque entières.

FLEURS remarquablement grandes (0^m,04 de diamètre), blanches, demi-ouvertes, portées sur de longs pédicelles très-tamenteux; calyce à divisions lancéolées, réfléchies ou étalées, blanches sur les deux faces ou d'un blanc très-pâle en dessus; pétales orbiculaires ou obovales, concaves, non ondulés, largement onguiculés, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en août; de couleur blanchâtre terne à la maturité, pyriforme ou en calebasse, à pédoncule pubescent,

* *Gnocco*, pâtisserie de forme ovale, dont on fait grand usage à Vérone. — *Gnocco di autunno*, sorte de Poire très-douce, cultivée en Lombardie. — Le Muséum a reçu la Poire que je décris sous le nom de *Gnocco de Parme*.

P. GNOCCO.

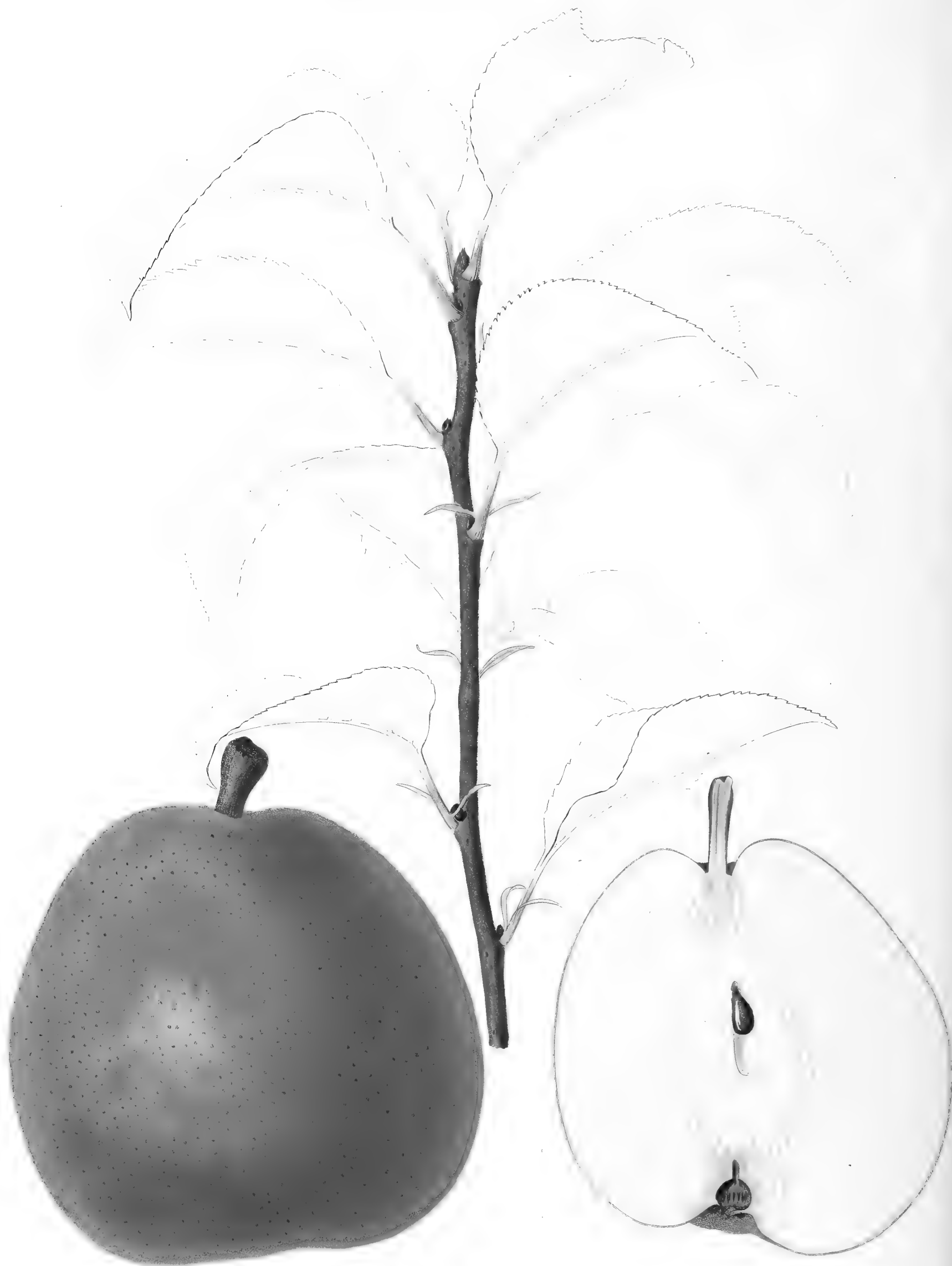
blanchâtre, droit ou arqué, assez gros, portant la trace de quelques bractéoles, implanté dans l'axe du fruit, dépourvu ou accompagné de quelques légers plis, de couleur olivâtre ou bronzée à l'époque de la maturité; *peau* unicolore, d'un vert blanchâtre, terne, recouverte d'une fleur glauque, lisse, parsemée de quelques petits points fauves du côté de l'ombre, et marquée d'une tache fauve autour du pédoncule; *œil* saillant ou à fleur du fruit, très-tomenteux, à divisions lancéolées, persistantes, entières ou tronquées, rapprochées par la base; *cœur* dessinant un ovale sur sa coupe longitudinale; lacune centrale étroite; loges petites, à peu près totalement remplies par des pepins bruns-fuligineux.

CHAIR verdâtre ou blanchâtre, ferme ou demi-fondante, juteuse, d'une saveur particulière, herbacée.

Cette variété est des mieux caractérisées; on la reconnaît au printemps à ses feuilles très-blanches, ainsi qu'à la grandeur de ses corolles, qui dépassent celles de la P. d'Epargne; son fruit, inférieur en qualité à nos Blanquets, auxquels il ressemble du reste, se reconnaît à la teinte mate ou livide que prend la peau au moment de sa maturité.

Je trouve la Poire *Gnocco* citée parmi quelques fruits d'Italie remis par M. Moreali à la commission pomologique de Rouen (Prévost, *Pomol. Seine-Inf.*, p. 75). Mon ami, M. le professeur Parlatore, de Florence, m'apprend en outre que les Pomologistes italiens en cultivent une autre variété à peau de couleur fauve, qu'ils nomment *Gnocco di autunno*.





P. DE PENTECOTE.



Fruit d'hiver, gros, arrondi, ventru, déprimé aux deux extrémités; à queue courte, très-enfoncée dans le fruit; peau épaisse, d'un jaune verdâtre, teintée de brun, un peu rugueuse, parsemée de gros points fauves; œil très-enfoncé; chair demi-fondante, fine, parfumée, très-juiteuse. — Excellent.

ARBRE à scions assez grêles, flexueux; à coussinets très-saillants, de couleur fauve brunâtre, à reflets violacés lorsqu'ils sont exposés au soleil, parsemés de lenticelles ovales ou elliptiques; yeux coniques.

FEUILLES florales ovales, mucronées, entières, à bord redressés, ciliés, pubescentes en dessous, glabres en dessus; les adultes à peu près de même forme; celles des rosettes oblongues-elliptiques ou ovales, finement dentées, portées sur des pétioles de longueur variable; celles des scions elliptiques, acuminées au sommet, légèrement atténuées ou arrondies à la base, denticulées.

FLEURS blanches, quelquefois très-légèrement rosées à l'extérieur, un peu étalées, portées sur des pédoncules courts et tomenteux; calyce à divisions étalées, aiguës, couvertes de poils roux en dessus; pétales elliptiques, légèrement concaves, onguiculés, laissant des vides entre eux.

FRUIT mûrissant en hiver, gros, déprimé aux deux extrémités; pédoncule gros, charnu, droit, très-enfoncé dans le fruit, de couleur brune, accompagné de petites bosses, quelquefois placé en dehors de l'axe du fruit; peau terne, épaisse, un peu rude, d'un jaune

P. DE PENTECOTE.

olivâtre, lavée de roux ou de brun, parsemée de gros points fauves, arrondis, gercés, rarement entremêlés de taches ou de marbrures; *œil* placé au fond d'une cavité profonde, évasée, parsemée de petits points arrondis ou linéaires, à divisions étroites, charnues à la base, conniventes; *cœur* dessinant une sorte d'ellipse sur la coupe longitudinale du fruit, assez rapproché du pédoncule; loges longues un peu étroites; pepins bruns; lacune centrale très-étroite ou nulle.

CHAIR blanche, fine, demi-fondante; eau sucrée, acidulée, d'une saveur très-agréable; c'est un de nos meilleurs fruits d'hiver.

Les beaux fruits de la P. Pentecôte mesurent quelquefois 0^m,26 à 0^m,28 de circonférence sur 0^m,10 de hauteur; leur poids atteint et dépasse quelquefois 600 grammes; ils se vendent alors à raison de 2 francs en avril.

Aucun des caractères de cette excellente Poire n'a échappé à Duhamel, mais le nom de *Bergamotte de Pâques* *, sous lequel il la décrit, ayant été donné par erreur à la *P. Bonne de Soulers*, ainsi qu'à la *P. Bugi*, les pomologistes modernes ont été pour la plupart conduits à lui appliquer les plus étranges synonymes.

« Le fruit est très-gros, ayant trois pouces de diamètre et autant de hauteur. Quelquefois son diamètre excède sa hauteur, et est de deux pouces onze lignes sur deux pouces huit lignes de longueur. Il est rond. Son plus grand diamètre est vers l'œil, qui est petit, un peu enfoncé; ce côté s'arrondit quelquefois; le plus souvent il est un peu aplati. Le côté de la queue va en diminuant; elle est grosse, longue de quatre à cinq lignes, souvent un peu courbée et inclinée, plantée dans une cavité ronde en entonnoir peu évasé. Sa peau est verte, tiquetée de très-petits points gris; elle jaunit un peu en mûrissant; le côté du soleil est lavé d'une teinte très-légère de roux. Sa chair est très-blanche, demi-beurrée, sans pierres. Son eau est assez abondante, relevée d'un petit goût qui tire un

* *Pyrus fructu maximo rotundo-turbinato, hinc viridi, inde leviter rufescente, brumali.* Duh., l. c.

P. DE PENTECOTE.

peu à l'aigret ; lorsqu'il ne domine pas trop, elle est agréable, surtout dans la saison où cette Poire se mange. Ce fruit mûrit en janvier, février et mars. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 169, tab. 24 [1768].

« Le fruit, très-gros (il pèse souvent jusqu'à 12 onces), renflé vers le milieu, présente la forme d'un cylindre tronqué. Son œil est logé superficiellement, comme dans le Doyenné, et fait quelquefois saillie. Son pédoncule, court, droit et gros, est inséré dans une cavité profonde, bordée de bosses séparées par des sillons. La peau, plutôt rugueuse que lisse, est verte, lavée de fauve sale, même de rouge, quelquefois de brun ; elle est couverte d'une multitude de petites tiquettes, parsemée aussi de taches grises et ayant souvent des mouchetures larges, profondes, noirâtres. La chair de la P. Pentecôte est blanche, verte ou jaune ; elle est toujours beurrée ou fondante. Elle a une saveur franche de Poire sans musc ; son sucre est seulement assez abondant pour ne pas masquer un aigret agréable qui relève beaucoup son eau. Le premier pied introduit à Bruxelles avait été reçu sous le nom de Bergamotte de Pâques ; mais ce nom, que portait déjà une autre Poire, a été changé, par un commun accord des jardiniers, en celui de Bergamotte de Pentecôte, désignant par là l'époque de sa maturité. J'ai ensuite reçu la même Poire de Termonde sous le nom de *Seigneur d'hiver*, ce qui est synonyme de *Doyenné Philippe d'hiver* ; de Gand sous celui de *Doyenné de printemps* ; d'Anvers comme *Bergamotte de Pâques* ; de Malines sous le nom de *P. anglaise* ; de Jodoigne sous celui de *P. Canning* ; enfin de Louvain, où elle a été obtenue, et où le pied mère existe encore au jardin botanique de l'Université, ci-devant Jardin des Capucins, sous celui de *Pastorale*. Je lui avais soupçonné cette origine d'après la remarque qu'à Louvain son fruit était plus parfait de beaucoup qu'ailleurs. Cette Poire étant beaucoup plus répandue sous le nom de Bergamotte Pentecôte, c'est celui sous lequel nous avons jugé à propos de la décrire. La vraie *Pastorale*, d'ailleurs, n'offre aucune qualité recommandable *. » Van Mons, *Ann. génér. des Scien. phys.*, tome III, p. 275, tab. 6 [1820].

« Le fruit de la Bergamotte de Pâques a absolument la forme et le volume du Doyenné ordinaire ; sa queue est également grosse et courte ; son œil, très-peu enfoncé, a les divisions calicinales étroites et convergentes. La peau est épaisse, d'un jaune léger, et ne se colore pas au soleil ; mais elle est tavelée de beaucoup de points roux, et quelquefois un réseau de cette couleur, ou gris, enveloppe le fruit. La chair est blanche, fondante, fine, excellente. L'eau est

* La P. Pastorale est une de nos plus anciennes variétés ; c'est une Poire longue, grise, qui n'a aucune analogie avec la P. de Pentecôte, et qui a pour synonyme la *Musette d'automne*.

P. DE PENTECOTE.

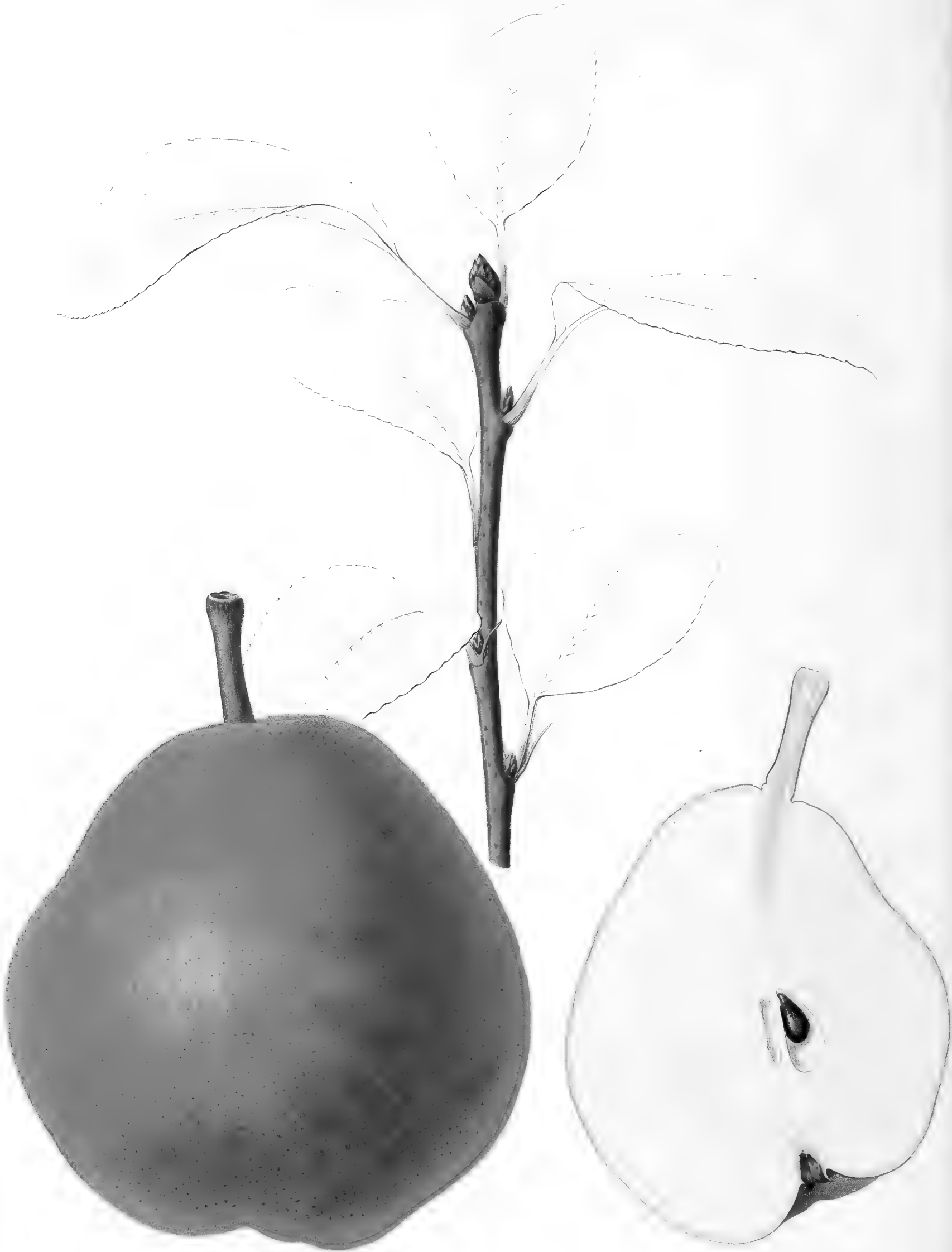
peu abondante, mais bien sucrée. Cette excellente Poire se conserve jusqu'en mars et au delà, ce qui est précieux pour un fruit beurré et fondant, parce qu'il y en a peu de cette qualité dans l'arrière-saison. » Poit., *Pomol. franç.* [1846].

« La Bergamotte de Pentecôte est un gros fruit, d'une forme à peu près semblable à celle du Doyenné, mais moins régulière et plus volumineuse. La peau est verdâtre, pointillée de brun et de vert foncé. Le pédoncule est gros, court, brun noirâtre, renflé du côté de son attache au bois, implanté dans l'axe du fruit dans une cavité assez profonde, environnée d'une ou de deux bosses. Le calyce est moyen, assez enfoncé. La chair est blanche, fondante, parfumée, lorsque le fruit est bien mûr. Cette Poire mûrit successivement depuis le mois de décembre jusqu'en avril. Outre le mérite d'une si longue conservation, elle a encore celui de ne pas devenir pâteuse ou cotonneuse, malgré que le point de maturité soit dépassé de quelques jours. L'arbre réussit parfaitement bien en pyramide et en espalier, à toute exposition, même à celle du nord; mais il est préférable de le planter au levant ou au midi, parce que les fruits sont meilleurs, quoique d'une moins longue conservation. On aura la précaution de tailler court, afin de tempérer la fécondité, qui parfois est excessive. » Willerm., *Poir.*, p. 163 [1848].

« Ce fruit est gros et devient même très-volumineux, cultivé en espalier; il varie de 9 à 10 centimètres de hauteur sur 10 à 11 de diamètre; sa forme est donc arrondie. Le pédoncule est gros, droit, très-court, renflé à son origine, implanté dans une cavité profonde, bosselée, étroite; le calyce occupe un enfoncement large, peu profond, entouré de quelques gibbosités. L'épiderme est vert, ordinairement rugueux, ponctué de gris-brun, taché de rouille, parfois très-coloré de rouge sombre du côté du soleil; il jaunit à la maturité, qui commence vers le mois de décembre et se prolonge partiellement jusqu'en mai. La chair est blanche, demi-fondante, beurrée; son eau, peu abondante, est sucrée, mélangée d'un léger acide, et son parfum très-agréable. — Malgré ces qualités, on reproche à ce fruit un défaut capital: il arrive fréquemment qu'une partie des produits ne mûrit pas, reste dure et impropre à tout usage; c'est ainsi que l'on a vu figurer plus d'une fois, dans les expositions publiques, des spécimens de variété conservés deux à trois ans. Ce défaut a été particulièrement reconnu dans les terrains secs et légers; ce fruit nous paraît réussir mieux et acquérir toute sa qualité dans un sol frais et substantiel. » A. Royer, *Pomol. belge*, vol. IV, p. 41 [1856].

Ce fruit a été décrit et figuré en outre dans les *Ann. de Fl. et Pom.*, vol. VIII, p. 11, 1839; *Ann. Soc. hort. Paris*, p. 81, 1852.





A. Rivereux del.

Melle E. Taillant sc.

P. DUCHESSE D'ANGOULÊME.

P. DUCHESSE D'ANGOULÊME.



Fruit d'automne, gros, ventru, obtus, bosselé, à queue droite ou légèrement oblique, charnue; à œil enfoncé et entouré de proéminences; peau un peu rude, parsemée de gros points fauves, ainsi que de taches, plus ou moins lavée de rouge; chair ferme, très-juteuse.

ARBRE fertile, à scions droits, robustes, de couleur fauve, parsemés de lenticelles oblongues, à coussinets peu saillants; yeux coniques, violâtres, assez écartés du scion.

FEUILLES florales ovales, mucronées, arrondies à la base, entières ou presque entières, glabres en dessus, pubescentes et blanches en dessous, bordées de poils blancs; les adultes de formes assez variables; celles des rosettes lancéolées, atténuées à la base ou ovales-arrondies, acuminées, presque entières; celles des scions ovales, acuminées, atténuées à la base, étalées, denticulées-crênelées.

FLEURS assez grandes, très-blanches, portées sur des pédoncules moyens, très-tomenteux; calyce à divisions lancéolées, aiguës, blanches, couvertes de poils roussâtres en dessus; pétales obovales ou elliptiques, presque blancs, arrondis au sommet, laissant des vides entre eux.

FRUIT mûrissant de la mi-octobre à la fin de novembre, gros, ventru, obtus, souvent irrégulier et très-bosselé; pédoncule moyen, charnu, renflé aux deux extrémités, droit, ou quelquefois placé en dehors de l'axe du fruit, fauvé; *peau* assez épaisse, rugueuse, d'abord

P. DUCHESSE D'ANGOULÊME.

de couleur verte, passant au jaune plus ou moins vif, lavée de rouge, parsemée de gros points, de taches ou de marbrures fauves; *œil* placé au fond d'un enfoncement profond, entouré de protubérances, à divisions rapprochées, cotonneuses; *cœur* assez petit, entouré de granulations et dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit; loges larges, comprimées, ne contenant ordinairement qu'un pepin de couleur brune; lacune centrale étroite, subéreuse.

CHAIR blanche, ferme ou presque cassante, très-juteuse; eau de saveur sucrée, acidulée-citronnée, ou très-sucrée et peu parfumée. Le prix de cet excellent fruit varie à Paris de 30 cent. à 2 fr. 50 c., suivant la saison et le volume qu'il présente.

La meilleure manière de cultiver cette variété est de la tailler en contre-espalier.

L'origine de cette Poire a été diversement expliquée; voici, d'après Poiteau, sa véritable histoire : « Elle est le produit d'un sauvageon qui s'est développé sur les domaines des Eparonnais, près Châteauneuf (Maine-et-Loire), commune de Chéré, appartenant à M. le comte d'Armaillé. Cet arbre a fructifié pour la première fois en 1808. Le propriétaire en envoya des greffes à un pépiniériste d'Angers, M. Audusson, qui multiplia et répandit pendant huit années cette variété sous le nom de *Poire des Eparonnais*; mais, en 1819 et 1820, il en envoya à madame la duchesse d'Angoulême, en lui demandant la permission de les lui dédier. La princesse lui accorda sa demande, et depuis 1820 cette Poire n'a plus porté d'autre nom que celui de Duchesse d'Angoulême * . »

« Fruit gros, irrégulièrement turbiné, obtus, quelquefois pyriforme, à sur-

* Marie-Thérèse-Charlotte, MADAME royale de France, fille de Louis XVI, duchesse d'Angoulême.

P. DUCHESSE D'ANGOULÊME.

face bosselée, inégale, vert pâle, devenant jaune marbré de gris, surtout vers l'œil; parfois rouge obscur ou pâle d'un côté, pointillé de gris à peu près sur toute sa surface. Pédoncule gros, grisâtre, de longueur variable, quelquefois placé au fond d'une petite cavité, ou bien entouré à sa base de quelques gibbosités charnues. L'œil est petit et placé au fond d'une cavité souvent entourée de bosses. Chair demi-fine, fondante; eau abondante, sucrée, d'un goût agréable. Mûrit en octobre et novembre. — Cette belle et bonne Poire a été injustement dépréciée, il y a quelques années, par des gens qui ne savaient ni la cueillir, ni la manger en temps utile. Comme presque toutes les Poires d'automne, elle est dure et sans saveur lorsqu'on la mange trop tôt, et, conservée trop longtemps, elle devient pâteuse. Mais ce ne sont point là des défauts, et pour manger cette bonne Poire il ne faut que savoir reconnaître son état de maturité complète, ce qui n'est pas difficile. — Quelques personnes mettent la P. Duchesse d'Angoulême en espalier; je crois qu'elles ont tort, car ses fruits sont plus disposés à devenir pâteux. Il n'est peut-être pas plus sage de la planter à haut vent, parce que ses fruits volumineux sont exposés à tomber avant la maturité, tant par leur poids que par l'action du vent. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 24 [1839].

« La Duchesse, ou Poire de Pézénas, se mange en octobre et novembre; elle se conserve même jusqu'en janvier, quand elle est cueillie en temps convenable. L'arbre est très-fertile et très-vigoureux, mais il s'épuise vite; il importe de le greffer sur franc. On doit cultiver cette variété dans un sol plutôt sec qu'humide, au levant ou au couchant. Elle a une grande tendance à se reproduire de semence; elle a donné à M. Audusson, pépiniériste à Angers, une variété qui ressemble en tout point au type, sauf les bandes jaunes et vertes que l'on remarque sur le bois et sur le fruit. La *P. Belle et Bonne d'Oullins*, gagnée par M. Rivière, provient certainement d'un pépin de Duchesse. » Willerm., *Poir.*, p. 205 [1849].

« La Poire Duchesse d'Angoulême acquiert dans les départements de l'Ouest, dont Nantes est le centre, d'énormes proportions; mais ce fruit spongieux dépasse rarement, malgré son gros volume, 500 grammes. L'époque de sa maturité ordinaire est du 15 novembre au 15 décembre; mais, par une cueillette bien entendue, on peut prolonger le temps de la consommation jusqu'en janvier sans trop altérer la qualité. Par la nature épaisse et rugueuse de sa peau, ce très-estimable fruit est très-facile à transporter; aussi est-il devenu un véritable objet de spéculation, presque une marchandise de long cours. Il serait difficile de dire le nombre de milliers de *Poires Duchesse* qui s'enlèvent chaque année de Nantes et de ses environs pour l'Angleterre, la Hollande, l'Espagne,

P. DUCHESSE D'ANGOULÊME.

le Portugal, les ports du Nord et la Russie, mais surtout pour Paris, où ce fruit est très-recherché.» J. De Liron d'Airol., *Not. pomolog.*, p. 49, 2^e édit. [1855].

Ce fruit a été décrit et figuré dans le *Pomological Magazine*, tome II, tab. 76. — *Transact. hort. soc. de Londres*, vol. 7, page 175, tab. 3. 1826. — *Ann. Flore et Pom.*, 1837-1838, p. 49. — *Pomol. nouv.*, *Ann. Soc. hort. Paris*, 1854. — *Pomol. belge*, 1853, p. 21. — Bivort. *Alb. pomol.*, I, p. 77, etc.





A. Siccoux del.

P. BUGI.

Mlle E. Tailland sc.

P. BUGI *



Fruit d'hiver, arrondi, à queue longue, arquée, assez grêle, à peine enfoncée dans le fruit; peau vert-jaunâtre, parsemée de points et marquée de nombreuses taches fauves; chair demi-fine, de saveur agréable.

ARBRE à scions droits ou légèrement flexueux, de couleur olivâtre ou bronzée, parsemés de lenticelles arrondies; yeux petits, coniques, bruns, presque appliqués contre le scion.

FEUILLES florales arrondies ou ovales, mucronées, denticulées, pubescentes en dessous; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes ovales-denticulées; celles des scions oblongues ou ovales-elliptiques, un peu arquées et à bords relevés, denticulés.

FLEURS assez grandes, très-légèrement rosées à l'extérieur, portées sur des pédoncules longs et tomenteux; calyce à divisions lancéolées, aiguës, étalées, couvertes de poils blonds en dessus; pétales ovales, onguculés, laissant des intervalles entre eux.

FRUIT mûrissant en hiver, arrondi, obtus; pédoncule arqué, cylindrique, de couleur bronzée; *peau* vert-jaunâtre uniforme, parsemée de nombreux points fauves, ainsi que de taches brunes légèrement squameuses; *œil* à fleur de fruit, à divisions étalées, canaliculées, glabres, assez épaisses; *cœur* arrondi sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de très-petites granulations; loges très-grandes, situées un peu au-dessous du milieu du fruit; pepins bruns; lacune centrale assez large, subéreuse, atténuée vers l'œil.

CHAIR blanchâtre, demi-fondante, d'une saveur sucrée, peu parfumée. Fruit de troisième qualité.

* Ce nom paraît venir de la province de Bugi, Bugy ou Bugey, d'où la Poire serait originaire. Trév. et Mey., *Pomon. francon.*, p. 221.

P. BUGI.

Je considère la *P. Bugi* comme une sous-variété de la *P. Bonne de Soulers*, dont elle a les principaux caractères. On la confond souvent avec le Doyenné d'hiver, qui est la *P. de Pentecôte*.

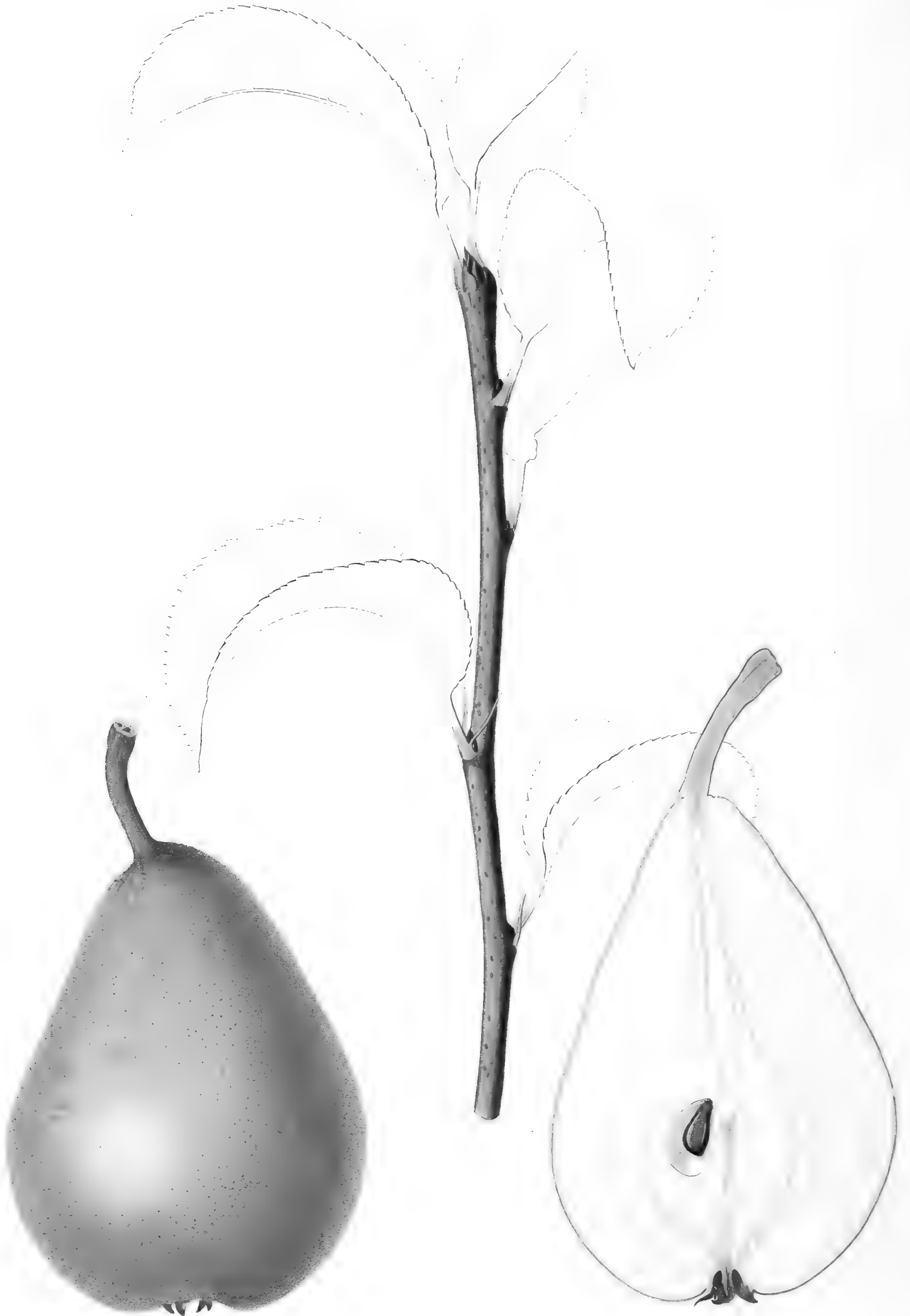
« Bergamote, Bugi, ou de Violette, est rondelette et grosse comme l'autre Bergamote, peu plus longue, peu colorée, marquetée de gris, dure jusqu'à la my-avril, a la queue languette et menue, n'est pas pierreuse, a la feuille plus languette que l'autre. » Dom Cl. Saint-Étienne, *Nouv. Inst.*, p. 81 [1670].

« Le Bugi, à qui on donne régulièrement le surnom de Bergamotte et de B. de Pâques, à cause que dans sa couleur verte et dans sa grosseur il a quelque air de la bonne Bergamotte d'automne, étant pourtant un peu moins plate du côté de l'œil et un peu plus longue du côté de la queue; le Bugi, dis-je, est une Poire tiquetée de petits points gris, qui jaunit dans sa maturité, dont la chair participe en même temps du ferme et du tendre, et pour ainsi dire est presque cassante. Elle a le malheur de se trouver quelquefois pâteuse et farineuse, ce qui arrive quand on la laisse trop meurir ou qu'elle est venue dans un fonds trop humide; son eau, qui est assez abondante, a un je ne sçay quoy d'aigrelet qui luy attire souvent mépris et de l'adversion; mais un peu de sucre y sert d'un grand remède, et, dans la vérité, ayant l'avantage d'attendre à meurir dans le Carême, où elle fait une très-bonne figure, y paroissant presque seule dans la plus grande stérilité des fruits. elle mérite au moins la place que je luy ay donnée. et même le curieux, chez qui elle a coutume de bien réüssir, pourra fort bien la placer un peu mieux que je n'ay fait. » La Quint., *Inst.*, p. 171 [1692].

« Bergamotte Buggy est une grosse Poire, presque ronde, d'un jaune vert; elle est fondante et beurée, qui se garde jusqu'en avril. C'est un excellent fruit; on le peut mettre en buisson et en espalier. Les Italiens le nomment *Pera spina*. » Dahuron, *Nouv. Traité de la Taille, etc.*, p. 136 [1696].

« B. de Bugi. Fruit gros, arrondi, un peu pyriforme, c'est-à-dire un peu aminci du côté du pédoncule. Peau verte, couverte de taches brunes assez larges; passant au jaune d'or à la maturité. Pédoncule gros, long de 2 centimètres, quelquefois plus petit, implanté peu profondément entre deux petits mamelons. Œil placé à fleur du fruit; chair blanche, cassante et de mauvaise qualité dans les années froides et pluvieuses, mais demi-fondante et bonne dans les années favorables. Cette variété est confondue avec la Bergamotte de Soulers, mais c'est à tort. » Willerm., *Poir.*, p. 163 [1848].





A. Riocreux del.

P. AURORE.

Mlle F. Taillant sc.

P. AURORE.



Fruit de fin d'été, oblong, pyriforme ou ovoïde; à peau de couleur jaune d'ocre, lavée d'orange ou d'aurore du côté du soleil, parsemée de points et de taches brunâtres; à queue droite ou arquée, accompagnée d'une large tache fauve; à chair très-fine, fondante, parfumée, de première qualité.

ARBRE à scions assez gros, de couleur brune ou brun-violacé, parsemés de lenticelles oblongues; yeux arrondis, petits, appliqués contre le scion.

FEUILLES florales arrondies, bordées de petites dents aiguës, glabres sur les deux faces ou légèrement pubescentes en dessous et ciliées; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales ou oblongues, acuminées, dentées, planes; celles du scion arquées, oblongues ou lancéolées, à bords très-relevés, dentés.

FLEURS moyennes, très-blanches, à pédoncules moyens ou un peu courts, tomenteux ou glabrescents à la base; calyce à divisions étalées, lancéolées, atténuées, couvertes de poils roux en dessus; pétales ovales ou orbiculaires-obovales, assez brusquement onguiculés, laissant peu d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin de septembre, oblong, pyriforme ou ovoïde, à queue charnue, fauve, droite ou légèrement arquée, se continuant avec le fruit et s'y confondant sous une large tache fauve; *peau* un peu rugueuse, jaunâtre, lavée de jaune d'ocre et d'orangé, d'aurore ou de roux laqueux du côté du soleil, parsemée

P. AURORE.

de points, de taches ou marbrures fauves plus ou moins étendues; *œil* placé à fleur du fruit, grand, ouvert, rougeâtre au fond, à divisions caduques ou persistantes, lancéolées-linéaires, canaliculées, glabres ou pubescentes, entouré de zones concentriques gercées; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale, bordé de granulations assez petites en général; lacune centrale subéreuse, atténuée vers l'œil; loges assez profondes, larges, renfermant des pepins de couleur acajou.

CHAIR d'un blanc d'ivoire, se confondant presque avec le cœur, très-fine, ferme, peu granuleuse; eau abondante, sucrée, acidulée, parfumée et rappelant la saveur de la Crassane sans en avoir l'astringence. Fruit de première qualité.

Quelques pomologistes distinguent la *P. Aurore* de la *P. Capiaumont*; quant à nous, nous croyons devoir les réunir, la couleur plus brune que présente la *P. Capiaumont* ne paraissant pas un caractère suffisant pour les séparer.





Masson del.

P. DE LARD.

Mlle E. Trillat sc.

P. DE LARD.



Fruit de fin d'été, vert-jaunâtre, lisse ou parsemé de gros points gris, ventru vers le milieu, aminci du côté de la queue, qui est longue, oblique ou arquée, accompagnée de plis à son insertion sur le fruit; chair blanche, cassante, juteuse, légèrement acidulée.

ARBRE vigoureux, à rameaux étalés; scions de grosseur moyenne, de couleur bronzée ou fauve, parsemés de lenticelles arrondies, à coussinets assez saillants; yeux petits, coniques.

FEUILLES florales grandes, ovales-arrondies ou ovales-cordiformes, légèrement pubescentes en dessous, glabres en dessus, ciliées et munies de très-petites dents sétacées sur les bords; les adultes de deux formes: celles des rosettes longuement pétiolées, grandes, orbiculaires ou cordiformes-arrondies, à peine acuminées, presque entières sur les bords; celles des scions ovales-arrondies ou oblongues-acuminées, finement denticulées.

FLEURS très-grandes et très-blanches, portées sur de longs pédoncules tomenteux; calyce à divisions linéaires-lancéolées, réfléchies, pubescentes et blondes en dessus; pétales orbiculaires, brusquement onguiculés, laissant à peine des intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin d'août, de couleur verte ou vert-jaunâtre; à pédoncule long, oblique ou arqué, épaissi et ridé à son insertion sur le fruit; *peau* verte ou vert-jaunâtre à sa maturité, lisse ou parsemée de points fauves et gercés, ordinairement dépourvue de marbrures fauves et ne se colorant jamais au soleil; *œil* à fleur de

P. DE LARD.

fruit, large, à divisions ovales-lancéolées, glabres ou pubescentes, étalées ou rapprochées; *cœur* très-blanc, dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de petites granulations; loges grandes; pepins solitaires ou géminés, bruns; lacune centrale assez étroite, atténuée vers l'œil.

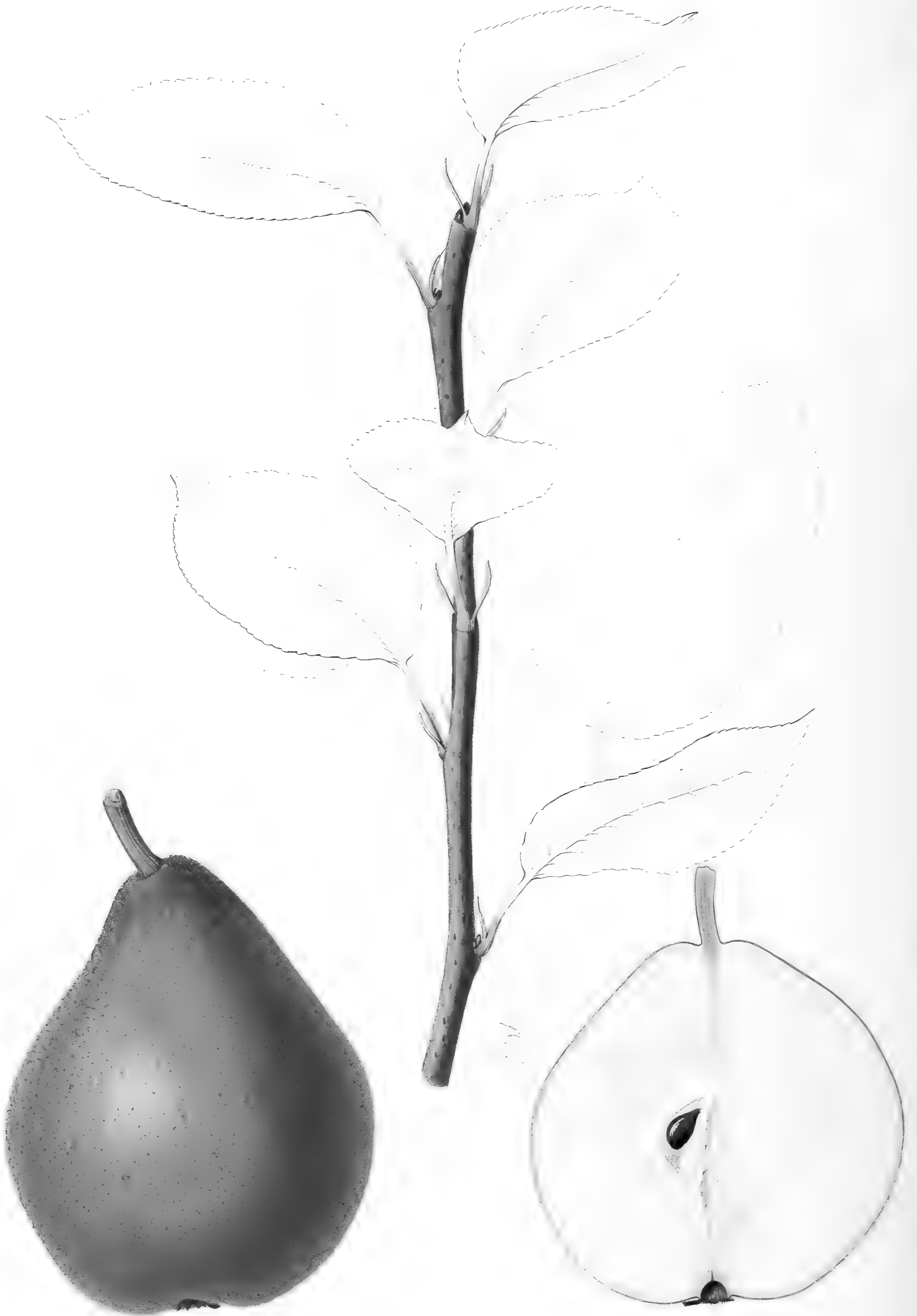
CHAIR très-blanche, cassante, très-juteuse; eau sucrée-acidulée, agréable, peu parfumée. Ce fruit blettit promptement.

Cette espèce présente une certaine ressemblance de forme et de couleur avec une Poire cultivée en Anjou sous le nom de *P. Courtin*, mais elle en diffère par l'époque de sa maturité. Knoop de son côté décrit une Poire de Lard qui diffère également de la nôtre en ce qu'elle se colore au soleil et qu'elle mûrit en octobre.

Je la trouve exactement décrite par Jean Bauhin :

« *Pira lardina*. Speckbirn... in medio crasso ventre intumescunt, a quo subito in mucronem desinunt; longitudinem habent tribus unciis majorem, latitudinem vero quadrante paulo minorem; colore sunt pallido, et Præpositanorum modo viridibus punctis conspersa, gustu admodum miti et suavi, et porcini adipis modo in ore liquescunt, unde etiam nomen invenerunt; atque succi abundantia sitim restinguunt; cum excorticantur suavem spirant odorem; maturescunt automni initio, et Præpositanorum modo facile putrescunt. J. Bauh., *Hist. gen. Plant.*, p. 40 [1650].





A. Boissier

Melle E. Tailland sc.

P. JAMINETTE.

P. JAMINETTE.



Fruit d'hiver, arrondi ou pyriforme; à peau jaune olivâtre, parsemée de points ou de petites taches et portant autour du pédoncule une large macule fauve; à queue droite ou oblique; à chair blanche, parfumée, demi-fondante.

ARBRE à scions vigoureux, de couleur fauve ou fauve-bronzée, parsemés de lenticelles oblongues; coussinets peu saillants; yeux coniques, appliqués contre le scion.

FEUILLES florales ovales, arrondies à la base, acuminées, presque entières, pubescentes en dessous, portées sur de longs pétioles; les adultes à peu près de même forme, ovales, acuminées, arrondies à la base, mollement crénelées, étalées.

FLEURS grandes, à pédicelles courts, tomenteux; calyce à divisions linéaires, aiguës, étalées; pétales ovales-orbiculaires, concaves, ongiculés, laissant des intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en décembre et se conservant jusqu'en mars, arrondi, ventru ou pyriforme, obtus, à queue très-légèrement enfoncée dans le fruit, droite ou oblique, cylindrique; *peau* épaisse, jaune-olivâtre, parsemée de points fauves gercés et de petites taches ou marbrures, marquée d'une large tache fauve autour du pédoncule; *œil* grand, placé au centre d'une légère dépression ou presque à fleur de fruit, à divisions très-courtes, irrégulières ou lancéolées, linéaires, blanchâtres, étalées ou un peu redressées; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, bordé de petites granulations; loges assez étroites, rapprochées de l'axe; pepins de couleur acajou; lacune centrale étroite, allongée, atténuée vers l'œil.

CHAIR blanchâtre, fine, demi-fondante, à peine granuleuse; eau sucrée, d'une saveur agréable.

P. JAMINETTE.

Cette variété a une douzaine de synonymes, parmi lesquels nous devons rappeler le nom d'*Austrasie* sous lequel elle a d'abord été décrite, mais qui n'a pas prévalu.

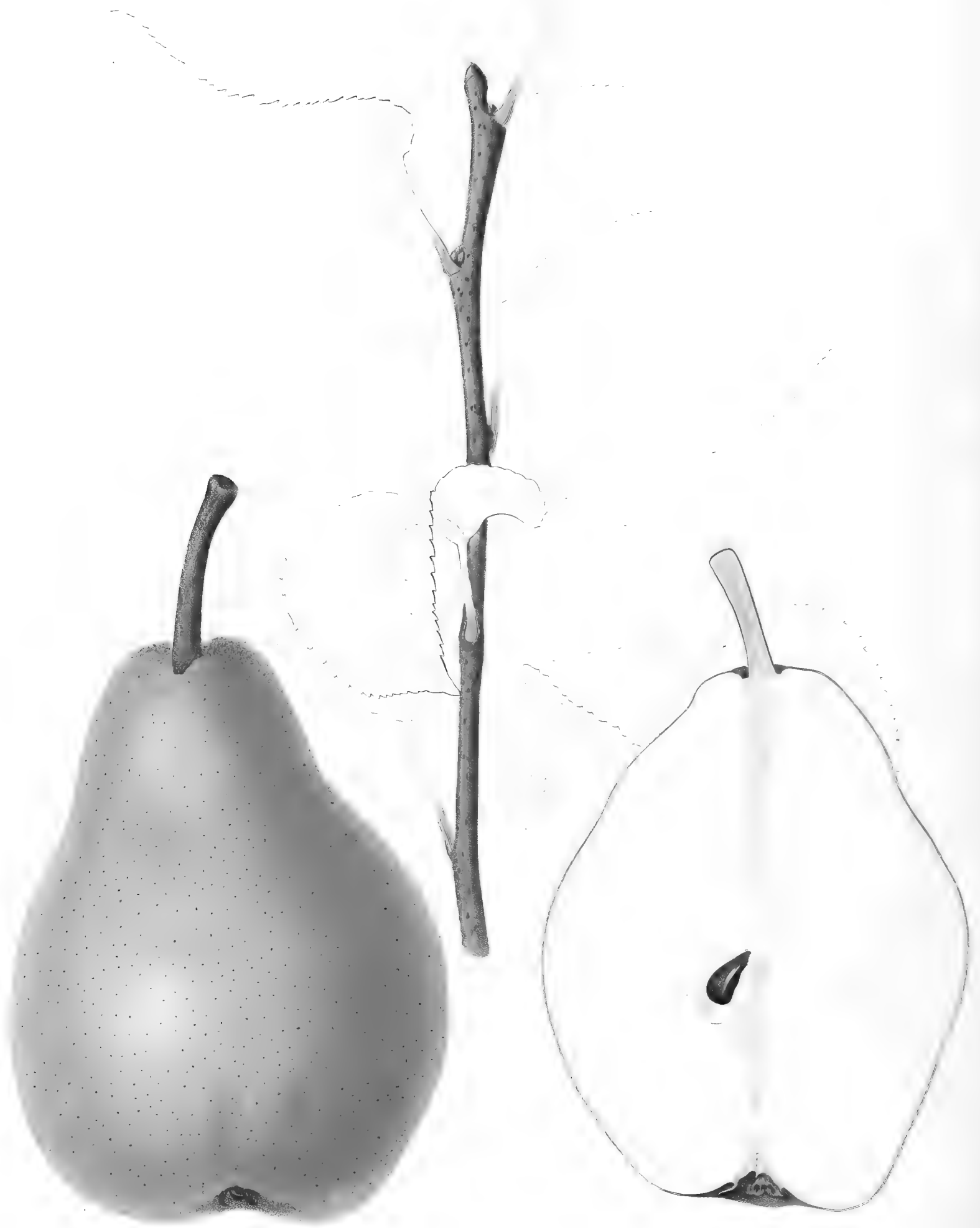
« La Poire d'Austrasie est une double Crassane : peau rousse ponctuée et tachée de gris ; chair excessivement fine, parfumée, délicieuse, et dont la maturité se prolonge de décembre en mars. Cette Poire, venue de semis au jardin de mon père, à Montigny, fut appelée Jaminette d'abord, en mémoire du propriétaire qui l'avait acquise ; celui-ci refusa la dédicace et définitivement elle fut nommée Poire d'Austrasie. » Pirolle, *Jard. franç.* [1824 à 1825].

« Fruit moyen, turbiné ou ovale-turbiné, souvent bosselé, vert devenant jaune, marbré et ponctué de gris. Pédoncule court ; oeil petit, placé dans une cavité tapissée d'une tache grise et ordinairement relevée de quelques côtes. Chair assez fine, fondante. Eau très-abondante, très-sucrée, parfumée dans les terres légères, peut-être un peu trop douce dans les terrains argileux et froids. Mûrit en novembre, décembre et février. L'arbre qui produit ce fruit est d'une grande vigueur, ayant un beau port, assez lent à produire et produisant peu dans sa jeunesse, même lorsqu'il est greffé sur Coignassier, ce qui nécessite une taille longue pour hâter sa fructification. L'inclinaison des branches et des rameaux peut être recommandée lorsque la forme de l'arbre s'y prête. La direction verticale ou oblique-ascendante de ses rameaux, leur nombre assez considérable, le rendent propre à recevoir les diverses formes qu'on voudrait lui imposer ; il prend très-naturellement celle en pyramide. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 78 [1839].

« Fruit moyen, quelquefois assez gros, régulièrement turbiné et lisse, dans les conditions favorables, et affectant des formes plus ou moins ovales et arrondies quand sa production a lieu dans des conditions contraires. Peau rude, épaisse, granuleuse, verte, marbrée et pointillée de roux, ordinairement ombrée de même couleur autour du pédoncule ; celui-ci, qui est grêle, ligneux, long de 15 millimètres, est placé obliquement au sommet du fruit dans une cavité peu profonde. Calyce peu enfoncé, à divisions souvent caduques ; chair demi-fine, fondante ; eau très-abondante, très-sucrée, d'un parfum agréable et tout particulier. La maturité de la *Jaminette* commence en novembre et se prolonge jusqu'en février. C'est à tort qu'on le fait originaire du Brabant ; il paraît avoir été trouvé aux environs de Metz par M. Jaminet. » Bivort, *Alb. pomol.*, t. I, p. 147 [1847].

Poiteau a décrit ce fruit sous le nom de *Poire Sabine*, qu'il ne faut pas confondre avec celui du *Colmar Sabine* cité par Van Mons.





P. GOULU MORCEAU.

M^{lle} E. Taillat sc

P. GOULU MORCEAU.



Fruit de fin d'automne, oblong ou cydoniforme, gros, ventru, quelquefois un peu bosselé; à peau lisse, verdâtre, puis jaune pâle, à peine lavée de rose du côté du soleil; à queue enfoncée, arquée; à chair fine, juteuse, sucrée, acidulée.

ARBRE d'une grande fertilité, à scions assez grêles, droits, olivâtres; à coussinets peu saillants; à yeux arrondis ou coniques, appliqués contre le scion.

FEUILLES florales ovales, acuminées, presque entières ou finement denticulées, légèrement pubescentes en dessous, glabres en dessus, ciliées; les adultes à peu près de même forme : celles des rosettes plus larges, oblongues, denticulées-crênelées; celles des scions ovales ou ovales-arrondies, acuminées, denticulées, plus ou moins étalées, mais le plus ordinairement un peu contournées.

FLEURS de grandeur moyenne, très-blanches, portées sur des pédicelles assez courts, peu tomenteux; calyce à divisions étalées, couvertes de poils roussâtres en dessus; pétales elliptiques, onguiculés, laissant un peu d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en décembre et se conservant jusqu'en janvier, gros, ventru, obtus aux deux extrémités, parfois cydoniforme et semblable au Gracioli; pédoncule droit ou arqué, renflé à son origine, de couleur brune, portant la trace de quelques bractéoles, placé au milieu d'une dépression assez profonde et entouré de pro-

P. GOULU MORCEAU.

tubérances; *peau* lisse, d'un vert jaunâtre passant au jaune à la maturité, légèrement lavée de rouge du côté du soleil, sans marbrures ou offrant une large tache fauve autour du pédoncule, inégalement parsemée de très-petits points bruns et gercés; *œil* placé au fond d'une cavité entourée de bosses assez régulièrement disposées, à divisions dressées, tronquées ou linéaires-lancéolées, glabres ou pubescentes; *cœur* ovale, entouré de très-petites granulations; lacune centrale, large, mamelonnée à l'intérieur; loges moyennes, un peu obliques; pepins bruns, généralement peu développés.

CHAIR blanche, ferme, juteuse, peu granuleuse, se confondant presque avec le cœur; eau abondante, sucrée-parfumée, acidulée. Fruit exquis, mais quelquefois trop acide.

Les pépiniéristes français, en donnant par erreur le nom de *Beurré d'Arenberg* ou de *Beurré d'Hardenpont* à la *P. Goulu morceau*, ont extrêmement embrouillé la synonymie de cet excellent fruit. Pour éviter à l'avenir toute confusion, j'adopte un des noms les plus anciens donné par Parmentier *, et sous lequel il est particulièrement connu en Angleterre.

« Il est peu de fruits, dit M. Royer **, dont la culture soit aussi répandue en Belgique. Le *Beurré d'Hardenpont* s'y trouve dans tous les jardins; en ville comme à la campagne, chez le petit cultivateur aussi bien que chez le riche propriétaire, partout l'espalier lui est réservé, et les soins du jardinier reçoivent pour récompense des récoltes aussi précieuses par leur abondance que par la beauté, le volume et la qualité supérieure des produits. Cette Poire si estimée a été obtenue par M. Hardenpont, l'un des pomologues du Hainaut qui furent, pour ainsi dire, les précurseurs de Van Mons dans les semis pour l'amélioration du Poirier. La première apparition du *Beurré d'Hardenpont* date de 1759; il est resté pendant longtemps inconnu des pomologistes français, et ce n'est que vers 1806 qu'il a été introduit

* *Horticult. Transact.*, vol. V, Append., n° II, 1822.

** *Ann. de Pomol. belge*, 1854, p. 9.

P. GOULU MORCEAU.

en France par Louis Noisette. Dans un voyage que cet horticulteur fit, à cette époque, au château du duc d'Arenberg, à Héverlé, près de Louvain, il y remarqua plusieurs fruits qui lui étaient inconnus et qui lui parurent mériter d'entrer dans ses collections. Soit ignorance, soit mauvaise volonté, personne ne lui fit connaître le vrai nom de la Poire dont il s'agit, et M. Noisette crut être en droit de lui assigner celui de *Beurré d'Arenberg*, en la proclamant la meilleure des Poires *.

« Le fruit est gros, obtus aux deux bouts, ventru, ayant quelquefois le ventre au milieu de sa longueur; il est haut de trois pouces et demi sur trois pouces de diamètre; la queue, longue d'un pouce et plus, est plantée dans un enfoncement plus ou moins régulier et plus ou moins côtelé; l'œil, au contraire, est logé dans un enfoncement étroit, assez régulier, et ses divisions persistent et se contractent en gouttières. La peau est d'abord verte, un peu épaisse, marquée partout de petits points gris qui deviennent roux quand la peau passe au vert jaunâtre. La chair est blanche, fine, fondante, délicieuse. L'eau est abondante, sucrée, légèrement parfumée. Cette excellente Poire, qui passe pour la meilleure de toutes celles dont les jardins se sont enrichis depuis quarante ans, mûrit fin d'octobre à la fin de janvier. » Poit., *Pomol.* [1846].

« Le fruit venu en espalier est très-gros, allongé, renflé vers les deux tiers de sa grosseur, bosselé, côté et rétréci vers l'œil; la peau est très-lisse, d'un vert bleuâtre très-clair, pointillé finement et maculé de brun. A sa maturité il se colore d'une teinte jaune clair. La queue est grosse, longue de deux centimètres, implantée dans le fruit un peu sur le côté et dans une cavité peu profonde. La chair blanche est très-fine, beurrée, très-fondante, assez bien parfumée. C'est un fruit de première qualité, dont la maturité a lieu en décembre. » Bivort, *Alb. pomol.*, t. I, p. 27 [1847].

« Le fruit est gros ou très-gros, pyriforme, bosselé, rétréci du côté du calyce, renflé au milieu et aminci du côté du pédoncule; celui-ci est gros, long

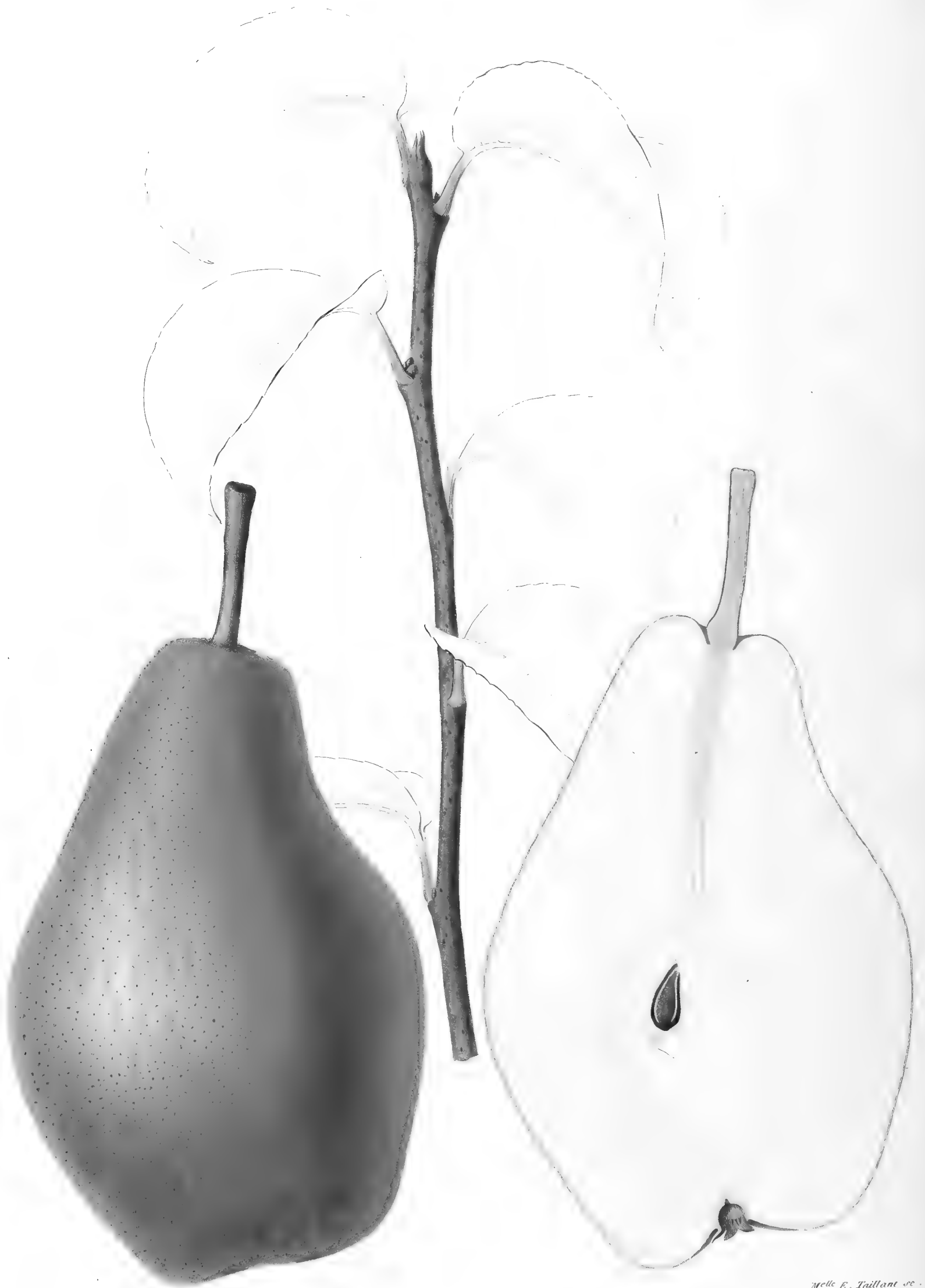
* Sans contester l'origine de la Poire dont il est question, je ferai remarquer : 1° que Van Mons ne la cite pas dans son catalogue (1823), et que, malgré toutes mes recherches, je ne la trouve décrite, pour la première fois, qu'en 1816, par Loiseleur-Deslongchamps; 2° que M. Lindley compare, encore en 1826, le Goulu morceau au Beurré d'Arenberg et non pas au Beurré d'Hardenpont.

P. GOULU MORCEAU.

de deux centimètres, implanté tantôt verticalement dans l'axe du fruit, tantôt obliquement dans une cavité profonde environnée de mamelons. Œil placé dans une cavité profonde, environné de côtes saillantes. Peau d'abord d'un vert pâle, passant au jaune clair à la maturité, finement relevé de petites punctuations gris brun, rarement lavée de rouge du côté du soleil. Chair blanchâtre, beurrée, fine, fondante, et renfermant une eau abondante, légèrement aromatisée. — L'arbre est vigoureux, mais il ne produit beaucoup qu'en espalier, planté au midi ou au levant; il n'est fertile en pyramide et en plein vent que dans les terrains chauds et quand on allonge la taille. Dans les sols froids et argileux il produit peu et ne donne que des fruits gercés. » Willerm., *Poir.*, p. 176 [1848].

La Poire Goulu morceau a été décrite et figurée dans le *Journal de Flore et Pomone*, p. 36 (1835), ainsi que dans les *Transactions de la Société Horticulturale de Londres*, vol. VII, p. 179, pl. 4 (1826).





A. Burroux del.

P. TONNEAU.

Mlle E. Taillant sc.

P. TONNEAU.



Fruit de fin d'automne, gros ou très-gros, à surface bosselée, déprimé aux deux extrémités; à peau jaune et rouge du côté du soleil, parsemée de quelques taches fauves; à queue dressée ou oblique, placée au milieu d'un enfoncement; à œil également placé au centre d'une dépression entourée de côtes plus ou moins saillantes; à chair très-blanche, assez sèche, sucrée, peu parfumée.

ARBRE peu productif, à scions droits, de grosseur moyenne, de couleur fauve-olivacée, à coussinets peu saillants; yeux ovoïdes, plus ou moins appliqués contre le scion, bruns ou de couleur acajou.

FEUILLES florales ovales ou légèrement cordiformes, aiguës, pubescentes et blanchâtres sur les deux faces, presque entières; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes ovales-cordiformes, entières, acuminées, un peu cotonneuses en dessous, portées sur de longs pétioles, légèrement pubescentes; celles des scions à bords redressés, presque entiers.

FLEURS moyennes, toutes blanches, étalées, à pédicelles moyens, un peu tomenteux; calyce à divisions linéaires, très-aiguës, réfléchies, pubescentes et blondes en dessus; pétales obovales-elliptiques, presque planes, onguiculés, étalés, laissant un peu d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin de novembre, gros ou très-gros, ventru ordinairement, un peu rétréci et déprimé aux deux extrémités, légèrement bosselé comme un citron à la surface; à queue droite ou oblique, moyenne, enfoncée dans le fruit et accompagnée

P. TONNEAU.

de petites protubérances; *peau* jaune vif et fortement colorée en rouge du côté du soleil, parsemée de petits points bruns et de quelques taches fauves dans le voisinage de l'œil; *œil* à divisions grandes, aiguës, dressées, canaliculées, placé au fond d'une dépression entourée de côtes ou de protubérances assez saillantes et ordinairement marquées de taches fauves; *cœur* dessinant une sorte d'ovale sur la portion moyenne du fruit, entouré d'assez grosses granulations; loges moyennes; pepins de couleur brune; lacune centrale nulle ou très-étroite.

CHAIR très-blanche, assez sèche, d'apparence moirée, laissant du marc dans la bouche, d'une saveur légèrement sucrée-acidulée qui rappelle celle de quelques Pommes douces.

Ce très-beau fruit ne peut servir que d'ornement de dessert; il blettit très-rapidement au centre en conservant encore un certain éclat. Il est essentiel de ne pas le confondre, comme on le fait souvent, avec les *P. Amour* et *Trésor*, qui en sont distinctes par la forme, le coloris et l'époque de maturité. Il est signalé pour la première fois et porté au nombre des Poires nouvelles sur le Catalogue des RR. PP. Chartreux pour 1752; la première édition de ce Catalogue, publiée en quatre pages in-4°, Paris, L. Coignard, 1728, ne mentionne pas, en effet, de *P. Tonneau* parmi les soixante variétés qui s'y trouvent inscrites.

« La Poire de Tonneau est aussi grosse par la queue que par la tête; elle vient grosse, et est excellente en compote; février et mars. » *Cat. Pép. Chartr.*, p. 43 [1752].

« Son fruit est très-gros, d'une forme un peu approchant de celle d'un tonneau, son diamètre étant par le milieu de trois pouces deux lignes, par l'extrémité du côté de l'œil de vingt-trois, et par l'extrémité du côté de la queue de dix-huit lignes. L'œil est placé dans une cavité très-profonde, bordée de petits plis ou sillons. La queue, longue d'un pouce, est implantée aussi dans une cavité très-profonde, et bordée de petits plis. Ce fruit est beau, et son dia-

P. TONNEAU.

mètre bien rond dans toute sa longueur. La peau est verte du côté de l'ombre, jaunit lorsque le fruit mûrit. Le côté du soleil est d'un beau rouge vif. La chair est très-blanche, un peu pierreuse autour des pepins, qui sont noirs, longs et plats. Ce beau fruit mûrit en février et mars : après avoir orné les desserts, il est excellent cuit et en compote. » Duhamel, *Arbr. fruit.*, p. 237 [1768].

« Les feuilles de ce Poirier sont grandes, et ses fleurs belles et bien ouvertes. Son fruit est très-gros, renflé par le milieu, diminuant presque également de grosseur par les deux bouts, qui sont obtus, jaune et d'un beau rouge vif. Cette belle Poire est bonne à cuire en février et mars. Le Berryais, *Trait. des Jard.*, p. 340 [1789].

« Fruit gros, obtus ou comme tronqué aux deux bouts, renflé vers le milieu et ayant un peu la forme d'un tonneau. Son pédoncule est court, implanté dans une cavité profonde, souvent étroite, et relevé de bosses. L'œil, ordinairement petit, est placé dans une cavité évasée, assez profonde, régulière ou relevée de quelques bosses. L'épiderme lisse, vert jaunâtre, rouge d'un côté, finement pointillé de gris. Chair grossière, cassante, parfois dure ou coriace, un peu pierreuse autour des pepins. Eau peu abondante, quelquefois un peu acide. Ce beau fruit n'est mangeable que lorsqu'il est cuit. Il blettit au centre souvent dès le mois de novembre et lorsqu'à l'extérieur rien ne peut encore faire soupçonner qu'il se détériore. Quoique Duhamel ait dit que cette Poire se conservait jusqu'en février et mars, je n'ai jamais pu en conserver après la fin de novembre. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 73 [1839].

« Fruit très-gros, pyramidal, obtus, tronqué aux deux bouts, renflé vers le milieu comme un tonneau. Peau jaune doré, brillante, relevée de points verts, tachée de roux, fortement lavée de rouge vif du côté du soleil. Pédoncule long d'un centimètre et demi, courbé, brun fauve, implanté dans une cavité assez profonde, couronnée de sept à huit petits mamelons. Chair blanche, grossière, pierreuse; eau légèrement âpre. Calyce peu enfoncé dans une cavité évasée et régulière; divisions caduques ou très-irrégulières. Ce beau fruit, qu'on ne cultive que pour l'ornement des desserts, se gâte au centre souvent en novembre; il se mange cuit, mais il est très-médiocre. » Willerm., *Poir.*, p. 218 [1848].

« M. Godefroy * a présenté à la Société d'Horticulture plusieurs Poires de Tonneau, en faisant remarquer que presque tous les auteurs disent que cette Poire mûrit en février et mars, tandis qu'elle mûrit en octobre et novembre. Si cette erreur se perpétue dans plusieurs livres, elle n'est cependant pas partagée par tout le monde. Nous avons toujours vu ce fruit mûrir en novembre

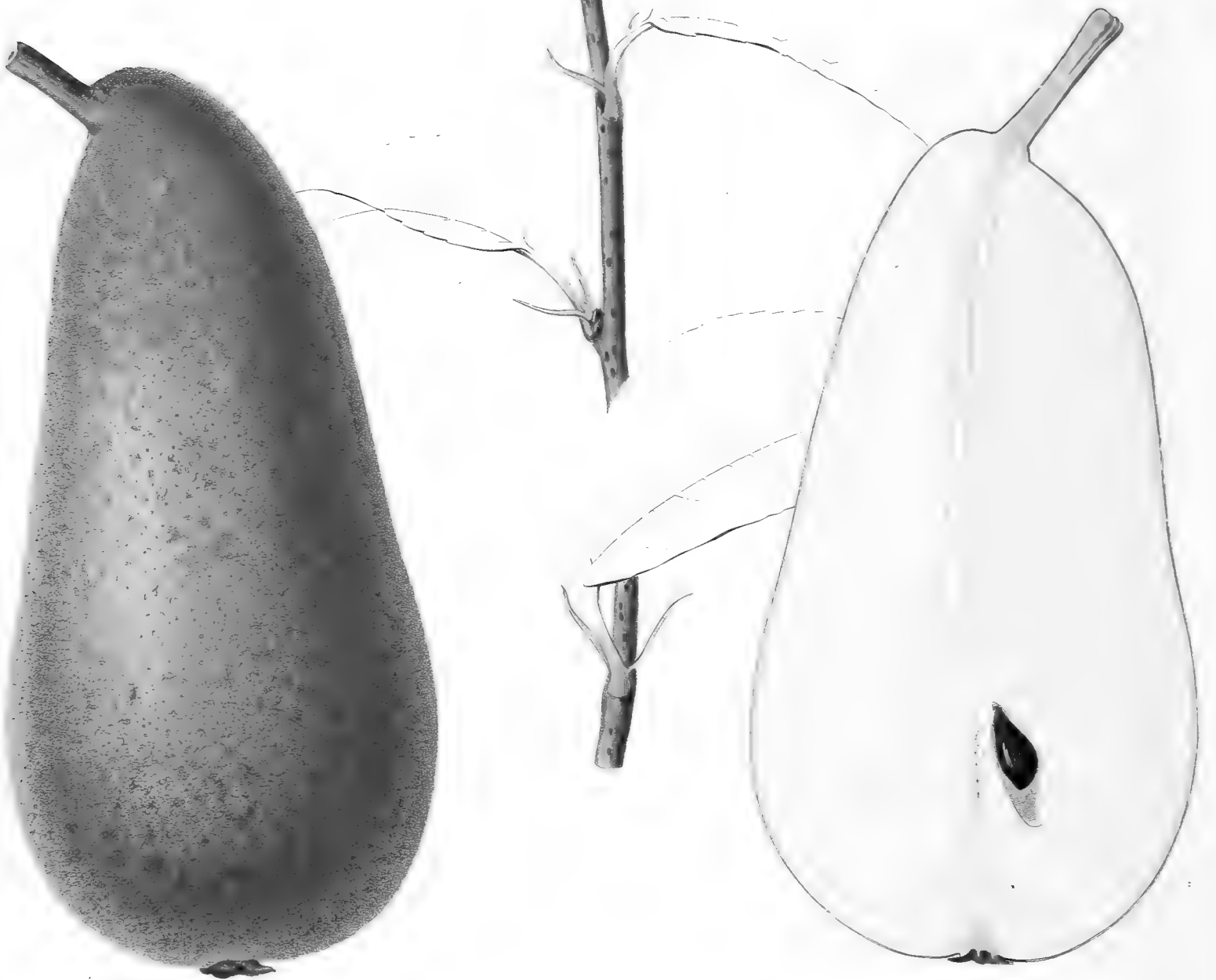
* Ancien pépiniériste à Ville-d'Avray.

P. TONNEAU.

et décembre, quoique Duhamel * et d'autres auteurs disent qu'il se conserve jusqu'en février et mars. Il y a vingt ans que ce passage est imprimé, et telle est l'indifférence apportée à la recherche de la vérité qu'on aime mieux répéter de confiance ce qu'a dit Duhamel que de faire de nouvelles vérifications. Il ne faut cependant pas fixer rigoureusement l'époque de la maturité de chaque espèce de fruit, les années plus ou moins favorables la retardant ou l'avancant de plusieurs semaines. » Poit., *Ann. Soc. hort. Par.*, vol. VII, p. 219 [1830].

* Nous avons fait voir que cette époque de maturité avait été indiquée d'abord par les Chartreux.

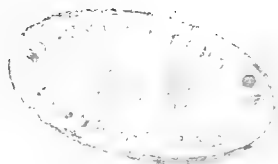




A. Boissieu del.

P. VAN MONS LÉON LECLERC.

Melle E. Tailland sc.



P. VAN MONS LÉON-LECLERC.



Fruit de fin d'automne, ovale-oblong ou allongé; à queue oblique, courte, charnue; à peau jaunâtre, presque complètement recouverte de marbrures fauves; à œil à fleur de fruit; à chair très-fine, fondante, parfumée, de première qualité.

ARBRE délicat, mais productif, à scions assez gros, légèrement flexueux, de couleur fauve-olivacée, à coussinets peu saillants; yeux coniques, plus ou moins écartés du scion.

FEUILLES florales petites, ovales, acuminées, pubescentes sur le bord; les adultes à peu près de même forme, ovales, acuminées aux deux extrémités, portées sur d'assez courts pétioles; stipules persistantes.

FLEURS petites, très-blanches, portées sur des pédoncules moyens, grêles; calyce à divisions lancéolées, aiguës, étalées ou réfléchies, couvertes de poils blonds en dessus; pétales elliptiques ou elliptiques-orbiculaires, onguculés, laissant des intervalles entre eux.

FRUIT mûrissant d'octobre à novembre, oblong ou oblong-cylindracé, obtus, rarement parcouru dans sa longueur par un très-léger sillon; pédoncule oblique, inséré en dehors de l'axe du fruit, cylindrique, très-légèrement fendillé dans le sens longitudinal, de couleur fauve mate; *peau* jaunâtre, portant une large tache fauve autour du pédoncule, toute parsemée de marbrures de même couleur et reliées entre elles par de fins linéaments; *œil* placé à fleur de fruit, à divisions étalées, assez courtes, tronquées, creusées en cuiller, et laissant voir

P. VAN MONS LÉON-LECLERC.

le tube calycinal sous forme de palme évasée; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit et se confondant plus ou moins avec la chair; loges très-grandes, placées aux deux tiers supérieurs du fruit; pepins bruns; lacune centrale étroite, subéreuse.

CHAIR blanchâtre, remarquablement fine, fondante; eau sucrée, légèrement acidulée, parfumée, un peu anisée, nullement musquée. Fruit de première qualité.

Cette variété paraît avoir été obtenue par M. Léon Leclerc, pomologiste à Laval, auquel la science est redevable d'un excellent travail sur le genre *Prolifera* ou *OEdogonium*, de la famille des Conferves, inséré dans les *Annales du Muséum*. Les premiers échantillons en ont été envoyés en octobre 1837, par M. Léon Leclerc, à la Société d'Horticulture de Paris, par l'entremise de M. Vilmorin. Un second envoi était accompagné d'une lettre de M. Léon Leclerc d'où j'extraits le passage suivant :

« ... M. Van Mons non-seulement a bien voulu agréer la dédicace de cette Poire en me déclarant qu'il la regardait, à tous égards, comme de premier rang, mais encore, par un raffinement de politesse, il a exigé que le nom de l'inventeur, qui lui en faisait hommage, fût placé à la suite du sien pour la désigner. C'est donc la Poire Van Mons Léon-Leclerc. Cette explication était nécessaire pour justifier une telle dénomination. » *Ann. Soc. Hort.*, Par., t. XXX, p. 140 [1842].

Poiteau fait observer avec raison que M. Léon Leclerc ne nous apprend pas l'année précise où il a obtenu ce fruit, ni ses qualités, ni le caractère de l'arbre, ni le nom de sa mère, toutes choses bonnes à enregistrer pour l'histoire de la Pomologie, et propres à éclairer la discussion élevée sur la détérioration des fruits, très-prompte selon Knight, etc., très-lente selon d'autres.

« Le fruit est gros, ovale, très-obtus; sa peau est d'un vert grisâtre ou roux.

P. VAN MONS LÉON-LECLERC.

La hauteur a dix à onze centimètres, et le diamètre huit. La chair est blanche, demi-fine et fondante. L'eau est abondante, très-sucrée, parfumée. Les loges sont grandes et les pepins allongés. L'œil est peu enfoncé; le pédoncule est moyen et inséré dans une cavité peu profonde. La maturité a lieu d'octobre à novembre. » Rousselon, *Pomol., Ann. Soc. hort. Par.*, p. 25, fig. 11 [1854].

Il est essentiel de ne pas confondre la Poire que nous venons de décrire avec les *P. Léon-Leclerc de Louvain* et *Léon-Leclerc de Laval*, qui sont des fruits d'hiver de médiocre qualité ou bons à cuire.





A. Suaveolens del

P. MESSIRE JEAN.

M^{lle} E. Tailland sc.

P. MESSIRE JEAN.



Fruit d'automne, moyen, arrondi ou turbiné; à queue grêle, droite ou légèrement arquée; à peau rude, de couleur de cuir plus ou moins brun, pointillée et marquée de taches plus foncées; à chair cassante, blanche, très-juteuse, sucrée, astringente, parfumée.

ARBRE de petite dimension, fertile, à rameaux étalés; scions moyens, flexueux, de couleur fauve cendrée, parsemés de lenticelles oblongues; yeux petits, courts, coniques, bruns.

FEUILLES florales ovales-cordiformes, obtuses ou mucronées, étalées, pubescentes en dessous, principalement sur la nervure moyenne, ciliées et denticulées sur les bords; les adultes à peu près de même forme, ovales, cordiformes, plus ou moins acuminées au sommet: celles des rosettes presque entières ou mollement crénelées; celles des scions plus longuement acuminées et crénelées, portées sur d'assez longs pétioles.

FLEURS grandes, très-blanches, bien ouvertes, portées sur des pédicelles longs et tomenteux; calyce à divisions lancéolées, réfléchies, blondes en dessus; pétales obovales-orbiculaires, brusquement ongiculés, laissant un peu d'intervalle entre eux.

FRUIT mûrissant en automne, moyen, arrondi ou turbiné; pédoncule droit ou un peu arqué, cylindréc, légèrement enfoncé dans le fruit, de couleur fauve; *peau* d'abord olivâtre bronzé, puis passant au brun orangé ou cannelle à la maturité, assez rugueuse, parsemée de points fauves gercés, opaques, accompagnés de très-petites écailles

P. MESSIRE JEAN.

brillantes; *œil* placé au milieu d'une légère dépression, à divisions caduques ou ovales-lancéolées, étalées, entouré de zones concentriques et de petites protubérances; *cœur* arrondi, limité par des granulations assez abondantes; loges grandes, obliques; pepins bruns; lacune centrale assez large et subéreuse.

CHAIR blanchâtre, cassante, fine, mais néanmoins un peu granuleuse; eau abondante, sucrée, parfumée, quelquefois astringente.

Cette variété abonde dans les rues de Paris, où elle se vend ordinairement à très-bas prix; les plus belles dans ces conditions dépassent rarement 5 francs le cent. On la mange indifféremment crue ou cuite.

« Poire de Messire Jean est celle qu'en Dauphiné et Languedoc l'on nomme de Coulis. » Olivier de Serres, *Théâtre d'Agr.*, p. 689 [1600].

« Le Poirier de Messire Jean est un Arbre qui vient fort bien partout, mais pourtant si en faut-il avoir du soin aussi bien que du Bargamotte. Son fruit est sujet à estre pierreux. Prenez garde de le planter à l'abri, si faire se peut, parce que le vent luy est grandement contraire lorsqu'il est en fleur. » Mollet, *Théâtre du Jard.*, p. 33 [1652].

« Pendant le mois d'octobre, se mange le Messire-Jean; il y a le blanc, le doré et le gris: Le blanc est le plus hâtif, le plus tendre, et qui a l'eau moins sucrée; sa blancheur provient de la maladie de l'arbre, lequel reprenant sa vigueur première donne son fruit plus coloré: Le Messire-Jean doré est d'un suc plus relevé, et n'est pas si sujet à la pierre que le Messire-Jean gris, qui est plus tardif, se garde long-tems, et dont l'eau est très-sucrée et extraordinaire. C'est un des meilleurs et des plus anciens fruits, qu'on ne peut avoir en trop grand nombre, se mangeant pendant tout l'automne, qui est le temps qu'on est plus en campagne. » Merlet, *Abrégé bons Fr.*, p. 90, 2^e édit. [1675].

« A l'égard du Messire-Jean, soit blanc, soit gris (car tout cela est la même chose), qui est-ce qui ne le connoist pas? il n'a pas véritablement le don de plaire à tout le monde, et il a cela de commun avec beaucoup d'autres Fruits: ceux qui ne l'aiment mettent en jeu la pierre, à laquelle il est fort sujet, et luy reprochent par ce moyen la chair rude et grossière, et en cela ils n'ont que

P. MESSIRE JEAN.

trop raison; ils poussent, ce me semble, trop loin le mépris qu'ils ont pour luy, en disant, que ce n'est qu'une Poire de Curé, de Bourgeois et de Valets, ou tout au plus une Poire de Communauté; mais quelque chose qu'ils veuillent dire, il faut pourtant qu'ils avouent, pour sa justification, qu'autant qu'il appréhende les Terroirs trop secs, et les Estez trop bruslans, ce qui le rend petit et méprisable, autant demande-t-il un fond médiocrement humide, soit naturellement, soit par artifice, c'est-à-dire humide à force d'arrosemens; et pour lors, avec un Esté assez tendre, il réussit indubitablement aussi bien du franc que du Cognassier, et aussi bien de l'Arbre de tige que du Buisson: sa figure est plate, et sa peau un peu rude à celles qui sont grises; mais à celles qui sont blanches elle est un peu plus douce, et dans sa chair cassante donne une eau fort sucrée, et médiocrement de marc: on peut même le louer de ce qu'il prend si bien son temps pour parvenir en maturité; car afin d'éviter la confusion qu'il pourroit avoir de se trouver en compagnie des Poires tendres et beurrées, auxquelles il ne veut pas se comparer: il attend justement que les Rousselet, les Beurré et les Verte-longue soient finis, et vient un peu devant la my-October, comme si ce n'estoit que pour amuser les curieux; tandis que les Marquise, Louise-Bonne et Petit-Oin avancent vers leur maturité, et que sur tout le Bergamotte se prépare à se faire voir avec tout l'éclat et l'agrément de la Reyne des Poires, si ce Messire-Jean avait quelques meilleures raisons, il ne manqueroit pas de les faire valoir: il veut même qu'on conte pour quelque chose de ce qu'il a disposition à faire un beau Buisson, et qu'enfin il fait une assez belle figure dans les desserts de vacances.» *La Quint., Instr. pour les Jard. fruit., p. 158 [1692].*

« Le Messire-Jean est une poire aussi ancienne que le Beurré; c'est une poire cassante et sucrée, et très-bonne sur tout quand elle n'est pas pierreuse, elle vient très-bien en espalier, en buisson, et même en plein vent, et forme aisément un bel arbre.» *Observat. sur la cult. des Arbr. fruit., Jacq. Collomb., p. 75 [1718].*

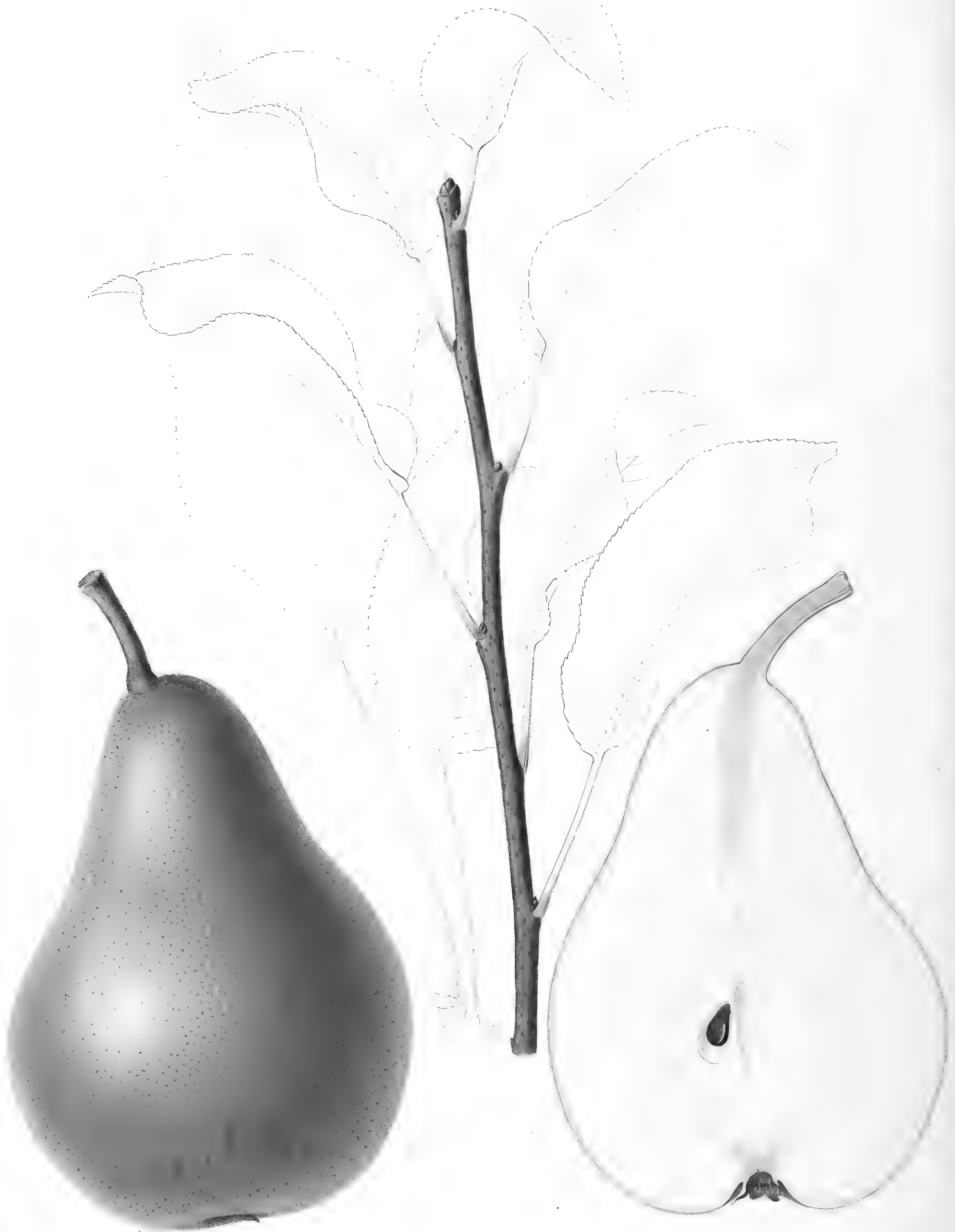
« Le fruit du Messire-Jean est gros, presque rond, plus renflé au milieu que vers les extrémités. La queue, longue de dix à quatorze lignes, est plantée dans une cavité large et peu profonde. L'œil est petit, placé dans un enfoncement uni et peu creusé. Le diamètre est de deux pouces huit lignes, et la hauteur de deux pouces six lignes et demie. Les vieux arbres, dans un bon terrain, produisent quelquefois des Poires de trois pouces quatre lignes de diamètre sur trois pouces deux lignes de hauteur. La peau est un peu rude, d'un jaune doré très-embruni par tavelures qui le couvrent quelquefois presque entièrement. La chair est cassante, souvent pierreuse, et un peu sujette à mollir. L'eau est abondante, d'un goût très-relevé et excellent. Sa maturité est en octobre. La couleur des

P. MESSIRE JEAN.

Poires de Messire-Jean varie suivant l'âge, la vigueur de l'arbre et le sujet sur lequel il est greffé. S'il est vieux et languissant, le fruit est d'un jaune très-pâle, presque blanc. S'il est jeune, vigoureux, greffé sur franc, le fruit est de couleur grise; il devient moins gros et un peu plus pierreux. Ainsi le Messire-Jean gris, le blanc, le doré sont une même espèce, et non trois espèces, ni même trois variétés » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 173 [1768].

« Le Messire-Jean est à la tête des Poires cassantes, comme le Beurré est à la tête des poires fondantes, avec cette différence que le mérite du Beurré est incontestable, tandis que le mérite du Messire-Jean est contesté par quelques-uns. Ce Poirier donne de plus beaux fruits en terrain un peu humide qu'en terrain sec; il est d'une petite stature, touffu, d'un aspect sombre, son feuillage n'ayant pas le vert gai de celui de beaucoup d'autres Poiriers, et les yeux inférieurs de ses bourgeons se développant la plupart en dards divergents dans l'année de leur naissance. La peau du fruit est toujours rude, d'abord d'un vert grisâtre, ponctuée et maculée de roux, et prenant ensuite une teinte jaune sale qui, favorisée par le soleil, a valu à ce fruit l'épithète de doré. Sa chair est blanche, cassante, plus ou moins pierreuse autour des loges, et contient une eau abondante, sucrée, d'un goût relevé, délicieuse. Cette Poire mûrit vers la mi-octobre et ne se conserve pas longtemps. Merlet s'est trompé en disant qu'on en mange pendant tout l'automne. Le Messire-Jean et le Martin-Sec sont les Poires les plus estimées pour faire le raisiné. » Poit., *Pomol. franç.* [1846].





P. KNIGHT D'HIVER.

P. KNIGHT* D'HIVER.



Fruit d'hiver, gros, pyriforme ou oblong-obtus; à peau jaune indien ou jaune-roussâtre, parsemée de gros points bruns du côté du soleil, et marquée de taches autour du pédoncule, ainsi que vers l'œil; à queue insérée dans l'axe du fruit, un peu arquée; à chair blanche, fondante, parfumée, excellente.

ARBRE vigoureux, à scions droits, de grosseur moyenne, de couleur fauve, à coussinets peu saillants; yeux très-petits, coniques, bruns.

FEUILLES florales ovales, acuminées, glabres sur les deux faces, à bords ciliés, redressés, presque entiers; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes portées sur de très-longes pétioles, grandes, oblongues, acuminées, finement denticulées; celles des scions oblongues-lancéolées, étalées ou à bords redressés ou ondulés.

FLEURS à pédicelles un peu courts, robustes et tomenteux; calycé à divisions étalées, lancéolées, aiguës; pétales orbiculaires, courtement onguiculés, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la mi-décembre, gros, oblong, obtus ou régulièrement pyriforme, à queue insérée dans l'axe du fruit, de grosseur moyenne ou assez grêle, droite ou légèrement arquée, de couleur brune, un peu renflée à ses deux extrémités; *peau* lisse,

* Thomas-André Knight (prononcez *Nait*), président de la Société horticultrice de Londres, célèbre physiologiste et horticulteur anglais, né le 12 août 1759, mort le 11 mai 1838. Ses principaux travaux ont été publiés en 1 vol. in-8°, sous le titre de *A Selection from the physiological and horticultural Papers*, etc. — Londres, Longman, Orme and Co, 1851.

P. KNIGHT D'HIVER.

d'un jaune indien, rarement lavée de rouge du côté du soleil, parsemée de gros points, et marquée de taches ou de marbrures fauves plus ou moins gercées autour du pédoncule et dans le voisinage de l'œil; *œil* grand, placé au centre d'une dépression régulière, sans marbrures, à divisions étalées, régulières, lancéolées-linéaires, pubescentes, blanchâtres; *cœur* dessinant un ovale sur la coupe longitudinale du fruit, bordé de petites granulations; lacune centrale assez étroite, subéreuse; loges moyennes; pepins brun acajou, solitaires ou géminés, de grandeur moyenne.

CHAIR très-fine, blanche, à peine granuleuse, fondante; eau sucrée, acidulée, parfumée, très-légèrement astringente et d'une saveur qui rappelle celle des meilleures Crassanes. Fruit de première qualité.

Cette variété, citée par Van Mons à la page 39 de son *Catalogue* publié en 1823, ne me paraît pas avoir été décrite ailleurs.





P. PATER NOSTER.

P. PATERNOSTER*.



Fruit de fin d'automne, pyriforme ou oblong-obtus ; à queue remarquablement charnue, courte, oblique, souvent placée en dehors de l'axe du fruit et alors parfois accompagnée de plis charnus ; à peau jaune-verdâtre, parsemée de taches et marquée de fauve autour de la queue ; à chair ferme, sucrée, parfumée, légèrement astringente.

ARBRE assez fertile, à scions droits, très-gros, fauves, parsemés de lenticelles arrondies ; yeux coniques, de couleur brun-marron, légèrement écartés du scion.

FEUILLES florales lancéolées-oblongues, mucronées, atténuées à la base, finement denticulées et ciliées sur les bords ; les adultes à peu près de même forme : celles des rosettes assez grandes, oblongues ou lancéolées-oblongues, portées sur de longs pétioles ; celles des scions ovales-elliptiques ou oblongues, acuminées, denticulées ; stipules persistantes.

FLEURS grandes, très-blanches, portées sur de gros pédoncules tomenteux ; calyce à divisions réfléchies, lancéolées-aiguës, recouvertes de poils roux en dessus ; pétales obovales-oblongs, mollement onguiculés, laissant des intervalles entre eux.

FRUIT mûrissant à la fin de novembre, gros, oblong et obtus ou pyriforme ; pédoncule très-gros, charnu, fauve, renflé, et ordinairement accompagné de plis lorsque son insertion se fait en dehors de l'axe du fruit ; *peau* vert-jaunâtre ou olivâtre clair, parsemée de nombreuses marbrures fauves et portant une large tache de même couleur autour du pédoncule ; *œil* placé au milieu d'une dépression

* Nom d'un pharmacien du Hainaut, qui, dit-on, l'a obtenue.

P. PATERNOSTER.

assez profonde ou évasée, entourée de légères zones concentriques brunâtres qui vont se confondant avec les marbrures, à divisions étalées, aiguës, pubescentes, blanchâtres; cœur grand, arrondi; loges très-grandes, placées vers le milieu du fruit; pepins brun-roussâtre; lacune centrale étroite, atténuée vers l'œil.

CHAIR blanche, d'apparence moirée, à peine granuleuse, ferme; eau très-abondante, sucrée-acidulée, parfumée, un peu astringente et rappelant la saveur de la Crassane.

Je partage le sentiment de Prévost au sujet de ce fruit, qui est réellement fort bon, quoique peut-être trop acide.

« Paternoster. » Van Mons, *Cat.*, p. 29, n° 50 [1823].

« Arbre assez vigoureux et fertile, se formant bien en pyramide; rameaux gros, un peu flexueux, lisses, blond-verdâtre, parsemés de lenticelles gris pâle. Feuilles grandes, fermes, lancéolées-aiguës ou courtement acuminées, étroites à la base, arquées. Fruit moyen, turbiné-pyramidal, quelquefois très-allongé et obtus; pédoncule gros, très-court, ordinairement placé obliquement relativement à l'axe du fruit et formant avec lui un angle plus ou moins ouvert. Épiderme jaune herbacé, assez lisse, finement pointillé et marbré fauve ou gris roux, ayant souvent de grandes taches de cette couleur vers l'œil. Il est ordinairement coloré en rouge foncé du côté du soleil. Chair fine, fondante; eau très-abondante, sucrée, acidulée, parfumée et très-agréable. Mûrit fin octobre et en novembre. Si je n'avais pas récolté et goûté plusieurs fois chez moi cette excellente Poire, je douterais de son mérite en lisant qu'elle n'est que de seconde qualité et demi-fondante seulement. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 149 [1839-1850].

« Depuis plusieurs années que cette variété est soumise à l'appréciation de la Commission royale de Pomologie belge, ses bonnes qualités ne sont jamais démenties. » Aug. Royer, *Ann. de Pomol. belge*, p. 33 [1858].

Cette variété a été décrite dans les *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1854, et, probablement par erreur, sous le nom de *Beurré Clairgeau* dans l'*Album pomologique* de Bivort, vol. 4, p. 143. Il est presque superflu de faire remarquer qu'elle n'a aucune analogie avec la Poire du Curé à laquelle on donne quelquefois le nom de *Pater Notte*.

Apr. 28. 1900





P. LÉON-LECLERC.



Fruit d'hiver, pyriforme, ventru, assez gros; à queue longue, arquée, épaissie aux deux extrémités; à peau vert-jaunâtre, rarement teintée de rouge du côté du soleil, parsemée de points bruns et portant une tache fauve autour du pédoncule; chair blanchâtre cassante. Fruit à cuire.

ARBRE très-fertile, à scions assez gros, légèrement flexueux, de couleur fauve ou olivâtre, parsemés de nombreuses lenticelles arrondies; à coussinets saillants.

FEUILLES florales ovales-arrondies, obtuses ou légèrement acuminées, glabres à l'exception de la nervure moyenne, ciliées; les adultes de deux formes: celles des rosettes ovales ou ovales-arrondies, presque entières, acuminées, portées sur de longs pétioles; celles des scions ovales-oblongues, denticulées.

FLEURS grandes, étalées, blanches; calyce à divisions linéaires-lancéolées, aiguës, couvertes de poils blonds en dessus; pétales presque orbiculaires, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

FRUIT d'hiver, pyriforme-ventru, légèrement atténué et obtus vers la queue, qui est longue, arquée, légèrement épaissie aux deux extrémités, de couleur fauve et insérée dans l'axe du fruit; *peau* d'un jaune-verdâtre, passant au jaune d'ocre à l'extrême maturité, parsemée de nombreux points brunâtres, gercés, plus ou moins marbrés de fauve, présentant une tache de même couleur autour du pédoncule; *œil* placé au milieu d'une faible dépression entourée de zones

(A. B. C.)

P. LÉON-LECLERC.

concentriques peu apparentes, à divisions canaliculées, tronquées, étalées, formant une sorte d'étoile; *cœur* dessinant un ovale sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de nombreuses granulations; lacune centrale grande, atténuée vers l'œil, subéreuse; loges grandes, acuminées; pepins brun-acajou ou noirâtres.

CHAIR très-blanche, peu juteuse, cassante, laissant du marc dans la bouche, légèrement sucrée ou presque dépourvue de saveur.

J'ai dégusté ce fruit en hiver et au printemps, six à huit mois après la récolte, et je l'ai constamment trouvé sec et sans saveur. Ceux que j'avais gardés jusqu'à la fin d'avril 1856, et qui provenaient de la récolte de 1855, année remarquable par la longue conservation des fruits, se sont complètement ridés en restant tout aussi insipides. Je partage donc l'avis des membres du Congrès pomologique de Lyon, qui classent la *P. Léon-Leclerc* parmi les fruits à cuire, malgré l'opinion contraire de certains pomologistes.

« C'est la Poire tardive par excellence puisque M. Léon Leclerc nous écrit qu'en 1832 il en a gardé, jusqu'en septembre, de la récolte de 1831. Il est même remarquable que ce n'est qu'à une époque avancée dans l'année suivante qu'elle acquiert un caractère vraiment fondant dont on pourrait douter plus tôt. Elle est supérieure au *Saint-Germain* et même au *Bon-Chrétien*, qui n'offrent plus quand on les conserve longtemps qu'une chair insipide, sèche et cotonneuse. Nous en avons goûté un fruit le 5 juillet, qui nous a paru parfait. » Dalbret, *Ann. de Flore et Pom.*, p. 211 [1833 à 1834].

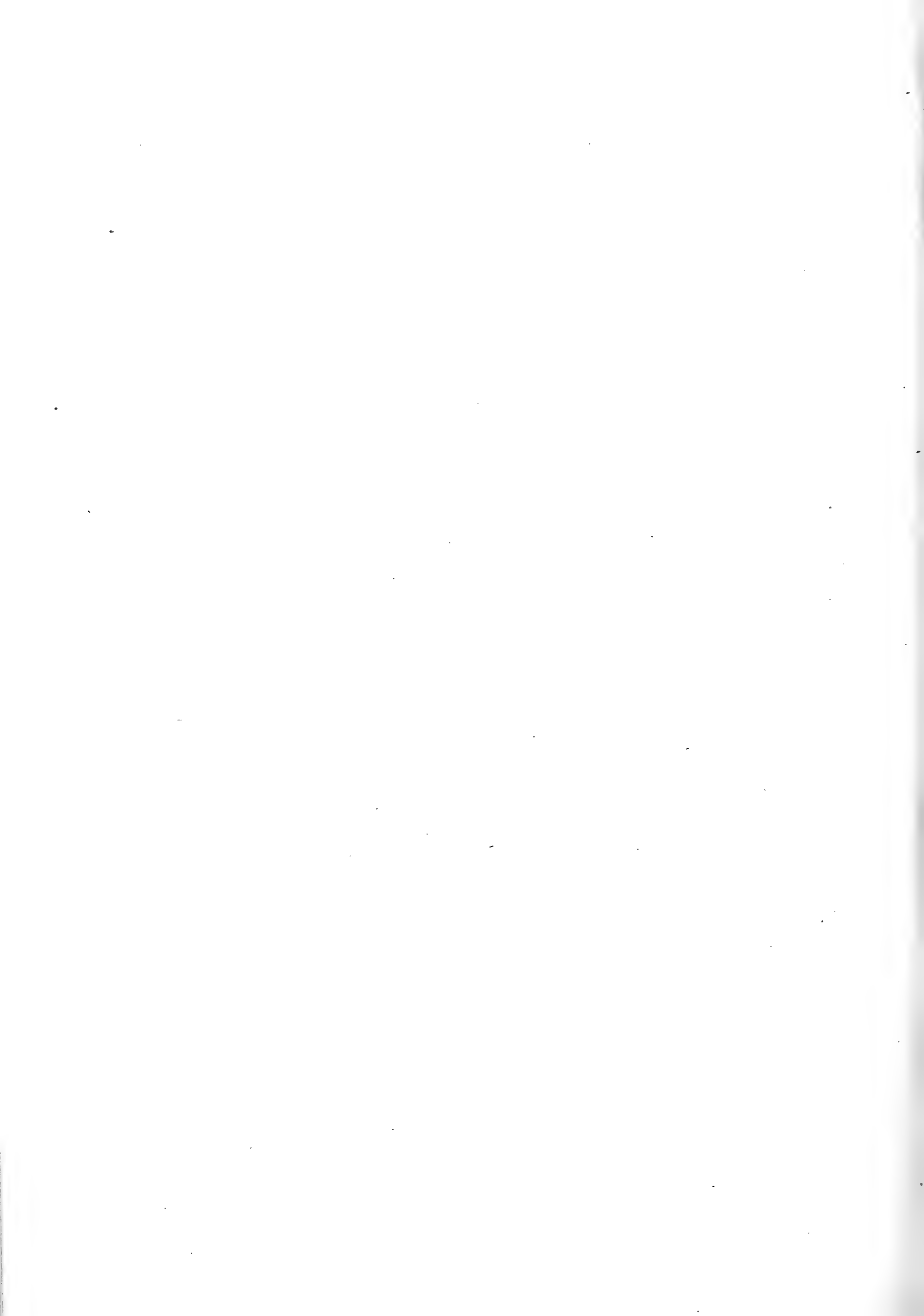
« Beau et gros fruit, un peu plus haut que large, ventru et arrondi vers l'œil, qui est placé dans une cavité régulière et profonde, rétréci ou étranglé entre le deuxième ou troisième tiers de sa hauteur, et se terminant en pointe obtuse. Pédoncule droit ou courbé, long de 4 à 5 centimètres. Épiderme jaune pâle, pointillé et marbré gris-chamois, parfois teinté rose d'un côté. Chair blanche, assez fine, sans pierre, tendre sans être fondante; eau douce, sucrée, assez abondante. Mûrit de mars en mai. Ce beau fruit laisse à désirer sous le rapport de la saveur; mais ce n'en est pas moins une bonne Poire, que recom-

P. LÉON-LECLERC.

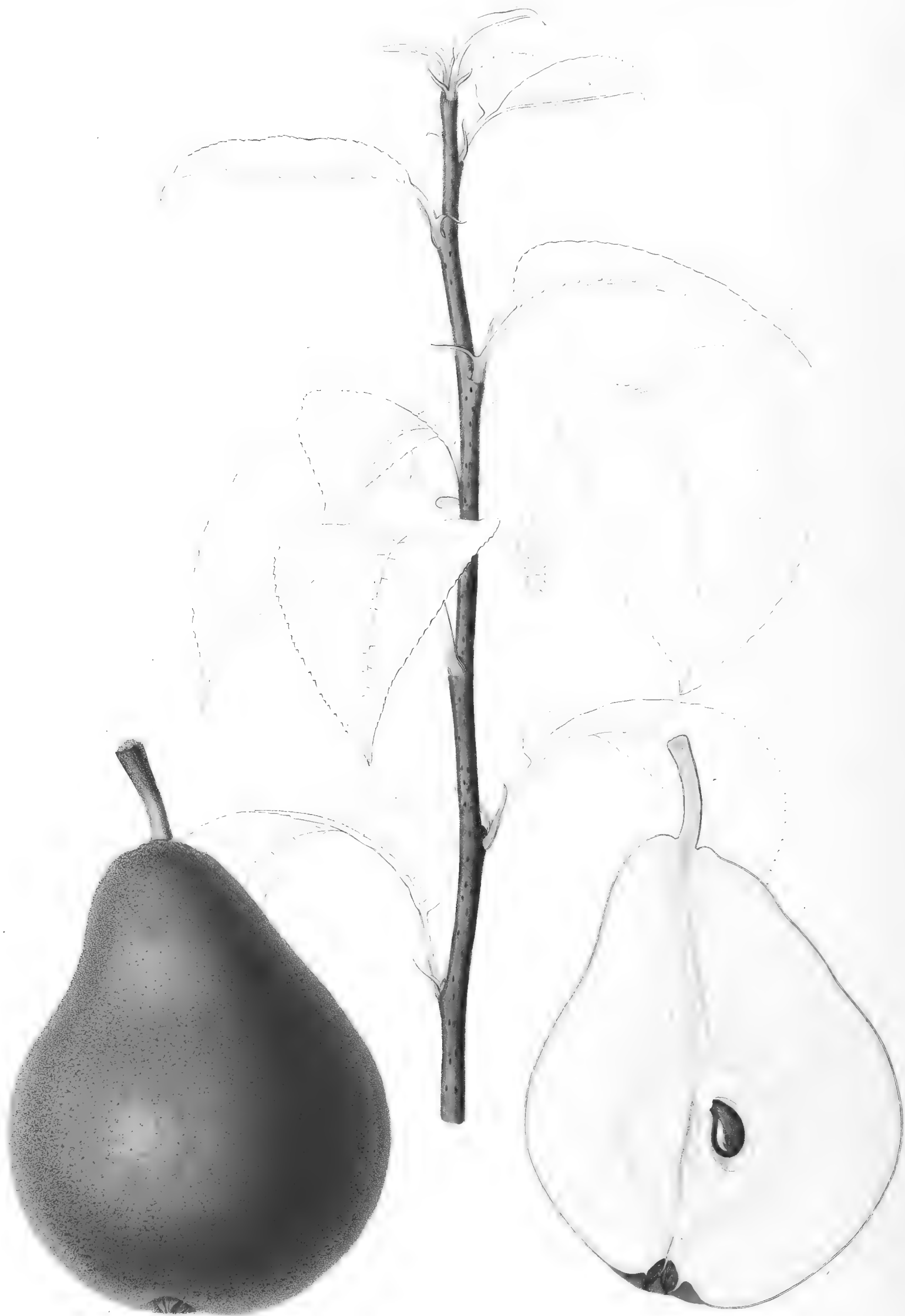
mandent en outre sa beauté, la facilité avec laquelle elle vient en plein vent, et surtout sa longue conservation.» Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 69 [1839].

« La Poire Léon-Leclerc est grosse, turbinée, ventrue, haute de 3 pouces à 3 pouces et demi, très-peu variable dans sa forme; la queue est assez grosse et longue de 15 lignes; l'œil est grand, placé dans un léger enfoncement, à divisions canaliculées, étroites, assez longues, blanchâtres et laineuses au sommet, peu ou point divergentes: peau d'un assez beau jaune, un peu luisante, piquetée de gros points roux clair, ayant une grande tache frangée de couleur fauve à l'insertion de la queue et une autre plus claire autour de l'œil; chair blanche, dense, demi-fine, demi-fondante: eau abondante, assez sucrée, sans parfum particulier. Cette Poire mûrit dans le commencement de mars et on en conserve jusqu'en juin. Si elle avait plus de saveur ou de parfum, elle serait excellente, mais dans son état ordinaire elle n'est que bonne.» Poit., *Noisette. Jardin fruit.*, 2^e édit., p. 162 [1839]; *ibid.*, *Ann. Soc. hort. Par.*, t. XV [1834].

« Le fruit, gros, pyriforme ventru, bosselé dans son contour, ressemble assez à un Colmar; sa peau est épaisse, dure, verte, légèrement dorée du côté exposé au soleil; elle est entièrement et finement pointillée de brun-noir et largement maculée de brun-clair, principalement vers le calyce et le pédoncule; celui-ci, long de 4 à 5 centimètres, est de grosseur moyenne, ligneux, brun-noir, renflé, courbé vers son extrémité et placé au centre du fruit, dont il paraît être la continuation; il est quelquefois déplacé par un bourrelet ou bosse qui rend sa courbure encore plus évidente. Le calyce, régulier, étoilé, à divisions cotonneuses, est placé dans une cavité assez profonde, arrondie et très-évasée. La chair est blanche, ferme, compacte, fine, tendre, quelquefois demi-beurrée; eau assez abondante, sucrée, peu parfumée. La maturité de ce beau fruit a lieu de janvier en mai; quoiqu'il ne soit pas de première qualité, sa grosseur et sa longue garde doivent le faire rechercher des amateurs.» Bivort, *Album pomol.* I, p. 83 [1847].







P. ADÈLE*.



Fruit d'automne, ventru; à peau jaune-olivâtre, parsemée de points et de marbrures fauves; à pédoncule assez court, arqué, un peu verruqueux; à chair blanche, ferme, sucrée-acidulée, légèrement musquée ou fenouillée.

ARBRE très-productif, à scions grêles, de couleur olivâtre cendrée, parsemés de lenticelles arrondies, gercées, jaunâtres; yeux petits, coniques, dressés, mais non appliqués contre le scion.

FEUILLES florales ovales, arrondies à la base, mucronées, légèrement pubescentes; les adultes à peu près de même forme: celles des scions grandes, oblongues-lancéolées, denticulées, à bords plus ou moins redressés et denticulés.

FLEURS blanches, moyennes, à pédoncules un peu courts et pubescents; calyce à divisions linéaires, aiguës, étalées; pétales ovales-elliptiques, onguiculés, laissant peu de vide entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin de septembre, se conservant quelquefois jusqu'en novembre, ventru, obtus; à queue légèrement arquée, placée un peu en dehors de l'axe du fruit, de couleur verte ou olivâtre, légèrement verruqueuse; *peau* à fond jaune-olivâtre, plus ou moins parsemée de points ou couverte de marbrures fauves dont la teinte rappelle la couleur de la *P. Messire Jean* ou celle du *Martin Sec*, en général marquée d'une tache fauve autour du pédoncule; *œil* à fleur de fruit ou dans une faible dépression, à

* Ce fruit a été obtenu, suivant M. J.-L. Jamin, par un propriétaire de Saint-Denis (Seine), M. Guéreau, qui l'a dédié à sa fille; de là le nom d'*Adèle de Saint-Denis* que porte ce fruit sur les Catalogues.

P. ADÈLE.

divisions courtes, creusées en cuiller, laissant l'orifice du calyce ouvert, pubescentes et blanchâtres; cœur dessinant un ovale arrondi sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations; lacune centrale allongée, subéreuse; loges moyennes; pepins de couleur fauve ou brun-fuligineux.

CHAIR blanchâtre ou très-légèrement teintée en vert à la circonférence, assez fondante, se confondant presque avec le cœur; eau abondante, sucrée, parfumée, très-faiblement musquée ou fenouillée.

Cette variété, sans être de première qualité, est néanmoins fort bonne. La figure et la description qu'en a données M. Bivort s'accordent parfaitement avec le fruit que je viens de décrire. Voici cette description :

« J'ai reçu de France, sous le nom d'*Adèle de Saint-Denis*, il y a peu d'années et sans désignation d'auteur, un jeune arbre greffé sur Coignassier. Quoique planté dans un sol convenable, il a fait peu de progrès depuis sa plantation; ceux que j'ai greffés sur franc ont poussé avec beaucoup de vigueur et montré quelques épines, malgré leur passage sur Coignassier. Le fruit est moyen, ovale allongé, fortement rétréci vers le pédoncule, qui est grêle, ligneux, brun, long de 10 millim., placé à fleur du fruit. Épiderme vert-clair, jaunissant peu à sa maturité, mais cependant assez pour l'indiquer. Calyce petit, régulier, placé dans une légère cavité; divisions caduques. Chair blanche, jaunâtre, fine, fondante, beurrée; eau abondante, sucrée, d'un parfum des plus agréables. Pepins larges, ovales, bruns, placés dans des loges étroites. C'est un excellent fruit, dont la maturité a lieu vers la fin de septembre et en octobre, et qui mûrit bien sans blettir.» Bivort, *Alb. pomolog.*, 2, p. 153 [1849].



A. Boscieux del.

Melle E. Taillant sc.

P. WILLIAMS.

P. WILLIAMS*.



Fruit de fin d'été, gros, oblong ; à peau jaune-verdâtre ou jaune-doré, lavée de rouge, parsemée de points et tachetée près du pédoncule ; ordinairement déprimé du côté de l'œil ; à queue insérée obliquement, charnue, de longueur variable ; à chair blanche, fondante, sucrée, musquée.

ARBRE à scions assez grêles, légèrement flexueux, de couleur fauve ; yeux moyens, coniques, un peu écartés du scion, qui présente de nombreuses lenticelles arrondies.

FEUILLES florales obovales ou ovales-acuminées, à bords redressés, glabres en dessus, pubescentes en dessous, denticulées ; les adultes à peu près de même forme, longuement pétiolées, ovales, acuminées, denticulées, parfois légèrement lobées.

FLEURS à pédicelles courts et tomenteux, blanches, moyennes ; calyce à divisions étalées, lancéolées, aiguës, couvertes de poils jaunes ; pétales obovales-orbiculaires, un peu concaves et quelquefois échancrés au sommet, laissant peu d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin d'août, gros, oblong, quelquefois légèrement bosselé ; à queue charnue, cylindrique, droite ou un peu courbée, ordinairement renflée et insérée obliquement au-dessous du sommet du fruit, qui offre alors une sorte de petite bosse du côté opposé, quelquefois enfoncée dans le fruit, portant la trace de

* Richard Williams de Turnham Green, près Londres.

P. WILLIAMS.

bractéoles; *peau* jaune-verdâtre ou jaune-doré et lavée de rouge du côté du soleil, parsemée de points et marquée de taches autour du pédoncule, plus rarement de marbrures dans la partie renflée du fruit ou dans le voisinage de l'œil; *œil* placé à fleur de fruit ou au milieu d'une dépression régulière, peu profonde ou entourée de légères protubérances, à divisions charnues, creusées en cuiller, plus ou moins étalées, pubescentes; *cœur* dessinant sur la coupe du fruit une sorte de losange allongé, entouré de très-petites granulations; lacune centrale étroite; loges larges; pepins ordinairement grands, bruns.

CHAIR blanche, très-fine et fondante; eau abondante, sucrée, musquée.

Ce beau fruit a l'avantage de pouvoir se cueillir avant maturité, de se colorer et d'acquérir toutes ses qualités au fruitier. Il ne faut pas le confondre avec le *William Prince*, qui est notre *P. des Urbanistes*. La *P. Bon-Chrétien Williams*, inscrite au catalogue des fruits cultivés en 1826 dans le jardin de la Société horticultrale à Chiswick, porte en synonyme, mais par erreur, le nom de *Bon-Chrétien d'hiver*.

Nous la trouvons citée en 1831 comme ayant été rapportée de Louvain par M. Bonnet, qui en tenait les greffes de Van Mons (*Ann. Soc. hort. Paris*, vol. IX, p. 98 et suiv.) 1831.

Le Muséum l'a reçue à cette même époque de M. Léon Leclerc, ainsi que le constate notre catalogue manuscrit, n^{os} 650 et 785; mais il avait été décrit et figuré en 1816 par sir William Hooker.

« Specimens of which were communicated to the society in August by M. Richard Williams of Turnham Green. Called by M. Aiton in his *Epitome of the Hortus Kewensis**. *Williams Bon-Chrétien* appears to have sprung from

* AITON Will. Townsend. An *Epitome of Hort. Kew.* for use of practical gardeners; to which is added a selection of esculent vegetables and fruits cultivated in the royal gardens at Kew. London, 1814.

P. WILLIAMS.

seed, in the garden of M. Wheeler, a Schoolmaster at Aldermaston in Berkshire, about twenty years ago. It immediately succeeds the Jargonelle (Eparagne) and resembles in flavour the summer musked Bon-Chrétien.» W. Hooker, *Hort. transact.*, vol. II [1816].

« Fruit turbiné-pyriforme, obtus, généralement court, jaune, marbré rouge clair d'un côté, finement et irrégulièrement pointillé de gris, presque toujours couvert d'une tache gris-fauve ou roux, qui s'étend irrégulièrement autour du pédoncule, qui est gros, long de 16 à 26 millimètres, gris-roux, un peu charnu vers le fruit, parfois implanté dans une cavité irrégulière accompagnée par une ou deux bosses. Œil placé dans une cavité peu profonde, entourée de quatre à six bosses arrondies, qui rendent parfois, en se prolongeant, la tête du fruit légèrement anguleuse. Chair fine, fondante; eau assez abondante, musquée et très-sucrée; pepins petits, bien nourris, brun-noir. Mûrit fin août et commencement de septembre, en même temps que la P. d'Amanlis. Ce beau fruit doit être surveillé à l'époque de sa maturité, étant sujet à blettir. La forme de cette Poire est assez variable. Il y en a qui se développent davantage en longueur, sont plus bosselées ou côtelées, et prennent la forme du Bon-Chrétien d'hiver.» Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 51 (1839).

« Fruit gros ou très-gros, pyramidal, fortement renflé vers le milieu et rétréci à ses extrémités; affectant, à l'état normal, la forme d'un *Beurré d'Hardenpont belge* ou d'un *Bon-Chrétien d'hiver*; parfois il est oviforme allongé, bosselé vers le calyce et le pédoncule. La peau est fine, vert très-clair, passant au jaune doré à la maturité du fruit, finement pointillée de gris, et tachée de roux sur quelques parties du fruit, mais principalement autour du calyce et du pédoncule; une légère teinte de carmin la colore parfois au soleil. Chair blanche, fine, fondante, demi-beurrée; eau assez abondante, sucrée, agréablement parfumée et un peu musquée. Cet excellent et beau fruit mûrit en Belgique du 10 au 15 septembre; il annonce sa maturité par le changement de coloris et par l'odeur qu'il exhale. Nous conseillons beaucoup, afin d'augmenter la finesse de sa chair et de prolonger la durée de sa conservation, de ne pas le laisser mûrir sur l'arbre, mais bien de le cueillir huit jours avant sa maturité.» Bivort, *Alb. pomol.*, p. 165, vol. I [1847]; *ibid.*, *Ann. pom. belges*, vol. III, p. 57 [1855].

« Fruit gros ou très-gros, turbiné-pyriforme, obtus, bosselé, parfois légèrement allongé du côté de l'œil. Peau jaune-pâle, relevée de quelques taches fauves. Pédoncule gros, court, charnu, brun-foncé, implanté obliquement dans une cavité peu profonde, environnée de bosses couvertes d'une grande

P. WILLIAMS.

tache fauve frangée. Chair blanche-jaunâtre, fondante, très-succulente, renfermant un suc abondant, sucrée, d'une saveur musquée des plus agréables. Calyce moyen, brun, irrégulier, placé dans une cavité très-irrégulière et peu profonde, entouré de mamelons très-saillants. Ce fruit précieux, qui a le défaut de passer assez vite, mûrit dans les premiers jours de septembre. L'arbre, vigoureux, très-fertile, se prête à toutes les formes, mais il s'épuise promptement lorsqu'il est greffé sur Coignassier ; il faut donc le tailler court, ou le greffer sur franc.» Willerm., *Poir.*, p. 191 [1848].

Ce fruit est décrit en quelques mots dans les *Ann. de Flore et Pom.* pour 1835-1836, ainsi que dans les *Ann. Soc. hort. Paris*, p. 29 de la pomologie [1854].



A. Riocreux del.

Melle E. Taillant sc.

P. GROS ROUSSELET.

P. GROS ROUSSELET.



Fruit d'été, moyen, rouge-brun, parsemé de points jaunâtres ou recouvert d'un léger réseau de même couleur; à queue droite ou oblique, longue, grêle, insérée dans l'axe du fruit ou un peu oblique; à chair blanche; cassante, d'une saveur particulière.

ARBRE de plein vent, très-fertile, à scions de couleur fauve du côté de l'ombre, brun-violacé du côté opposé, à coussinets peu saillants, parsemés de lenticelles blanchâtres; yeux coniques, petits ou moyens.

FEUILLES florales ovales ou arrondies, mucronées, presque entières, pubescentes en dessous; les adultes à peu près de même forme, ovales ou ovales-arrondies, subcordiformes: celles des rosettes portées sur de très-longs pétioles blanchâtres, grêles; celles du scion légèrement denticulées, étalées ou à bords un peu redressés.

FLEURS grandes, très-blanches, portées sur des pédoncules longs, un peu grêles et tomenteux; calyce à divisions aiguës, réfléchies, roussâtres en dessus; pétales obovales-orbiculaires, moyennement onguiculés, laissant des intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en août, de couleur jaunâtre et rouge-brun à la maturité, moyen; à pédoncule long, droit, oblique ou arqué, cylindracé, de couleur fauve-olivâtre, portant la trace de quelques bractéoles; *peau* d'abord d'un vert terne ou olivâtre du côté de l'ombre, d'un rouge brun et violacé sur la face exposée au soleil, prenant à sa maturité une teinte jaune-verdâtre et rouge de laque ou brun-rouge, parsemée de points jaunâtres, saillants, isolés ou reliés les

P. GROS ROUSSELET.

uns aux autres par une sorte de léger réseau de même couleur, parfois complètement brune et semblable à celle du *Messire Jean*; œil placé au milieu d'une très-faible dépression, à divisions plus ou moins rapprochées, un peu charnues, pubescentes et blanchâtres, entouré de très-fines zones concentriques; cœur dessinant un ovale assez régulier sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de grosses granulations; lacune centrale allongée, étroite; loges moyennes, un peu étroites, complètement occupées par les pepins, qui sont de couleur fuligineuse

CHAIR cassante, sucrée-acidulée, légèrement astringente, parfumée, moins agréable cependant que celle du Petit Rousselet. Ce fruit blettit promptement.

La plupart des pomologistes du dix-septième siècle distinguaient plusieurs variétés de Rousselets; dom Claude Saint-Étienne en énumère cinq, savoir: le Petit Rousselet hâtif, le Petit Rousselet musqué, le Gros Rousselet hâtif, le Gros Rousselet de Reims, le Rousselet d'hiver. Le Roi d'été, donné par Duhamel comme synonyme de notre Gros Rousselet, est, d'après dom Claude Saint-Étienne, « une Poire longue comme Fusée, mais plus menuë vers la queue, qui est longue, toute rouge et un peu aspre et de peu de garde. »

La Quintinye simplifie la question en les réunissant toutes sous un même nom, ce qu'il est impossible d'admettre.

« A l'égard des Rousselets je ne fais nulle différence du gros au petit; ce n'est assurément qu'une même chose, et pour le prouver sans retour, il n'y a qu'à voir comme quoy un même arbre en fait d'ordinaire des unes et des autres; il est vray cependant que celles, qui n'ont qu'une médiocre grosseur, sont communément meilleures que les belles. (Cela se trouve encore en d'autres Espèces, mais non pas en toutes.) Je dirai qu'il n'y a guère de Poire au monde plus connue, et plus estimée que celle-là: c'est une Poire médiocre en grosseur, bien faite dans sa figure, le coloris gris, roussâtre d'un côté, et

P. GROS ROUSSELET.

rouge obscur de l'autre, avec quelques endroits verdâtres, qui jaunissent à propos; pour marquer le temps de sa maturité : la chair en est tendre, et fine et sans marc, et l'eau agréablement parfumée, mais d'un parfum, qui ne se trouve qu'en elle : c'est d'ordinaire à la fin d'août, et dans les premiers jours de septembre qu'elle meurt, et pour lors à cause des bonnes qualitez, dont elle est revêtue, je croy que sans hésiter tout le monde convient, qu'on peut dire du Rousselet, comme des Bergamottes, et des Leschasseries, qu'aucunes Poires ne peuvent être mises en rang des excellentes, qu'à proportion qu'elles approchent plus, ou moins de la bonté du Rousselet, aussi bien que de la bonté de ces deux autres; constamment le mérite de ce Rousselet est si grand, qu'il ne surpasse en rien sa grande réputation : tous les siècles l'ont connue pour être bonne en quelque manière qu'on la puisse mettre; et en effet qu'elle soit cruë, qu'elle soit en compotte liquide, qu'elle soit en confiture sèche, elle se soutient également bien partout.» Laquint., *Instr.*, p. 151 [1692].

« Son fruit est de grosseur moyenne, sa longueur étant de deux pouces neuf lignes, et son diamètre de deux pouces trois lignes, de la même forme que le Rousselet de Reims; mais beaucoup plus gros, et un peu plus pointu vers la queue qui est brune, longue de dix neuf lignes : à l'endroit de son implantation, il y a souvent quelques petites bosses. Le côté de la tête est aplati et l'œil est placé au centre d'une cavité large et profonde. Sa peau est rude, tiquetée de petits points gris; d'un vert foncé du côté de l'ombre; le côté du soleil est rouge-brun, comme le Rousselet; elle est lavée de gris en plusieurs endroits. Sa chair est demi-cassante et peu fine. Son eau est bonne, parfumée et un peu aigrette. Le temps de sa maturité est la fin d'août, ou le commencement de septembre.» Duham., *Arbr. fruit.*, vol. II, p. 149 [1768].

« Cette Poire, de la même forme que le Rousselet de Reims et mûre dans le même temps, est de moyenne grosseur, un peu plus pointue vers la queue; sa peau est rude, d'un vert-foncé ou d'un rouge-brun; sa chair, demi-cassante, peu fine, est pleine d'eau parfumée.» Le Berr., *Traité des Jard.*, I, p. 316 [1789].

« Cet arbre réussit mieux sur franc, surtout en plein-vent. Ses scions grêles et un peu allongés sont d'un brun-violet, recouverts d'un duvet blanchâtre. Ses feuilles sont rondes, profondément dentelées, et pointues à leur extrémité. Le fruit, dans sa petitesse, est d'une belle forme; sa peau est lisse et fine, d'un rouge éclatant et foncé au soleil, qui la colore de petites taches grisâtres. La chair est jaunâtre, mi-fondante, d'une eau sucrée et d'un goût relevé, comme celui des *Rousselets*; les pepins sont entourés de granulations qui de-

P. GROS ROUSSELET.

viennent trop grosses dans des terrains forts et gras. Cette Poire mûrit à la fin de juillet.» Calvel, *Traité compl. sur les Pêpin.*, II, p. 280 [1805].

« Le gros Rousselet a deux pouces neuf lignes de hauteur sur deux pouces trois lignes de diamètre. La queue, longue de seize à dix-huit lignes, s'implante souvent dans un petit enfoncement entouré de bosses. La peau est verte du côté de l'ombre, d'un rouge-brun du côté du soleil, et parsemée partout de petits points gris. La chair est demi-cassante, parfumée, aigrelette et d'un goût agréable. Les pepins sont allongés. Cette Poire mûrit à la fin d'août ou au commencement de septembre.» Loisel., *Nouv. Duham.*, vol. VI, p. 198 [1815].

« Les feuilles des Gros Rousselets sont de moyenne grandeur, ovales-arrondies à la base, rétrécies en pointe courte au sommet, portées sur de longs pétioles munis de points noirs dans la partie supérieure. Le fruit varie un peu en grosseur, mais sa forme est constante ; il est figuré en toupie, bien arrondi et ventru du côté de la tête, où l'œil est placé dans un petit enfoncement régulier. Sa peau est rude au toucher, verte dans l'ombre, lavée du côté du soleil d'un gros rouge de brique, sur lequel se détachent de nombreux petits points roux et cendrés, plus rapprochés et plus étoilés du côté du soleil, où ils forment une sorte de poussière cendrée qui ternit la couleur rouge, surtout lorsqu'on regarde le fruit de profil. La chair est grenue, cassante, pierreuse vers la tête et vers le centre ; elle a encore l'inconvénient d'être âpre et de prendre à la gorge comme une Poire à cidre. Son eau est bonne, très-agréablement parfumée. Cette Poire mûrit du milieu à la fin d'août.» Poit., *Pomol. franç.* [1846].





JARDIN FRUITIER DU MUSEUM.





M^{lle} F. Tailland sc

F. PRINCESSE ROYALE.

A. BARRERE del.

FR. PRINCESSE ROYALE.



FRUIT très-gros, ovale effilé, coloré d'un rouge très-vif; chair ferme, blanc rosé, remplie d'un jus acide et peu savoureux; mèche ligneuse au centre; maturité très-précoce.

FLEURS petites; pétales blanc sale, en coquille; étamines faibles; stigmates jaune pâle.

CALYCE à dix sépales irréguliers, vert pâle.

HAMPES d'abord grêles, puis prenant beaucoup d'accroissement, s'élevant obliquement et portant une tête de fleurs ramassées, dont les pédoncules ne s'allongent que lorsque les fruits sont noués.

COULANTS assez nombreux, teintés de rouge, dressés d'abord, puis s'inclinant et s'enracinant très-promptement.

FEUILLES moyennes, allongées, élégantes, portées par des pétioles fins et élancés. Les premières sont d'un vert blond, celles qui leur succèdent d'un vert de plus en plus foncé.

Plante d'un aspect délicat, mais possédant cependant une rusticité qu'on ne rencontre, au même degré, dans aucune autre variété.

Cette Fraise fut obtenue en 1846, à Meudon, par M. Pelvilain, qui la dédia à Madame la duchesse d'Orléans. Elle naquit, ainsi que la Fraise Comte de Paris, dans un même semis de Keen's Seedling, Fraisier obtenu, vers 1820, des graines de Keen's Impérial, qui l'avait été, d'après le judicieux M. Barnet, des graines de Large white Caro-

FR. PRINCESSE ROYALE.

lina (notre Fraise de Bath), plante avec laquelle la Princesse royale a conservé plusieurs traits de ressemblance.

La Fraise Princesse royale est plus qu'une Fraise maraîchère; je la nommerai une *Fraise agricole*. Son apparition a opéré une sorte de révolution dans la culture des environs de Paris, où actuellement on ne peut évaluer à moins de 450 à 500 hectares l'étendue du terrain employé à sa culture en plein champ. Elle y prospère dans des terres de nature et d'exposition très-diverses, et les cultivateurs ont remarqué que la culture des Fraisiers est une excellente préparation pour celle du Blé, ce que les fumures et les sarclages qu'on leur donne expliquent très-bien. Les feuilles vertes, que nos paysans coupent après la récolte des Fraises et qu'ils donnent à leurs vaches, sont une ressource assez précieuse à cette époque de l'année, où la sécheresse prive souvent de fourrage les petits cultivateurs. Les feuilles sèches et les coulants sont encore employés par eux pour enfouir et alléger les terres trop fortes.

Si la Princesse royale était plus savoureuse, plus sucrée, qu'elle n'eût pas sa mèche ligneuse qui en fait un fruit grossier, aucune Fraise ne l'égalerait, car elle joint à une grande beauté toutes les qualités qui peuvent être requises d'un fruit destiné à être cultivé sur une grande échelle. La plante est très-rustique, dure longtemps et se multiplie facilement. Elle donne dès la première année de sa plantation, et est très-fertile; son fruit est précoce, lourd, il supporte bien le transport. Tous les fruits mûrissent à peu près en même temps, ce qui permet de les cueillir en trois fois. Ils ont la faculté de pouvoir rester mûrs dans le champ cinq ou six jours avant d'être cueillis sans sécher ni devenir amers. Ils ont aussi celle de rougir en une nuit, s'ils sont cueillis peu avant leur maturité, et *confinés*, comme disent nos cultivateurs, dans des paniers exactement recouverts de feuilles fraîches de Châtaignier; ce qui, du reste, donne aux Parisiens ces détestables Fraises « rouges pour la Halle, » qu'ils ont en primeur.

La culture de la Princesse royale donne lieu à une assez jolie

FR. PRINCESSE ROYALE.

petite industrie, celle de la parure. Quelques cultivateurs, ayant des terres à mi-côte, bien saines et bien exposées, cultivent, très-espacés, de jeunes pieds de ce Fraisier, auxquels ils ne laissent que deux ham-pes et à chacune d'elles deux ou trois fruits, qui deviennent énormes, et qu'ils vendent à leurs voisins pour parer le dessus de leurs paniers, ou à de grands fruitiers de Paris pour orner leurs étalages. A l'époque où les Fraises ne se vendent plus que 20 francs les 50 kilogr. la *parure* vaut encore 50 ou 60 francs. Mais, comme cette culture est plus hasar-deuse et demande plus de soins que celle qu'on fait ordinairement en plein champ, il n'y a que les très-habiles cultivateurs qui l'entre-prennent.

Le bas prix des Fraises Princesse royale a fait pénétrer leur usage jusque dans les classes les moins aisées de la population de Paris, ce qui, à l'époque des grandes chaleurs, est un véritable bienfait pour elles, la Fraise étant, selon l'expression du docteur Bretonneau, *le meilleur antidote* de la charcuterie, qui entre pour une si grande pro-portion dans l'alimentation des ouvriers des villes.

Si l'on réfléchit que tous les pieds de Fraisier Princesse royale (qui existent dans les 600 hectares environ qui en France sont employés à sa culture) proviennent de la plante unique obtenue en 1846 par M. Pelvilain, on ne s'étonnera pas du léger affaiblissement que nos paysans remarquent dans une plante qui en douze ans a dû se perpé-tuer au moins 160 millions de fois par séparation. Jusqu'ici les semis de la Princesse royale n'ont rien produit qui l'égalât; la Fraise Reine Marie-Amélie seule a quelque mérite.

Presque toutes les Fraises qui viennent pendant l'hiver approvision-ner les glaciers et les marchands de comestibles de Paris sont produites par ce Fraisier, forcé en serre chaude d'abord, puis en serre tempérée pendant les mois de janvier et de février, enfin sous châssis, en quan-tités immenses, pendant les mois de mars et d'avril; et, pour cet usage surtout, la Fraise Princesse royale l'emporte sur toutes les Fraises connues jusqu'ici.



A. Boissieu del.

F. SIR HARRY.

Melle F. Trilliant sc.

FR. SIR HARRY.



Fruit gros, rond, souvent creux, rouge-brun; graines brunes; chair légère; saveur exquise, très-sucrée.

FLEURS très-grandes, à sept ou huit pétales plats, d'un blanc pur; étamines grosses, filets courts; stigmates jaune vif. Les boutons de cette variété sont très-aplatis.

CALYCE de quatorze à seize sépales, vert vif, se rabattant sur le fruit dès qu'il est noué, et se colorant de rouge sombre lorsqu'il est mûr.

HAMPES fortes, portant une dizaine de fleurs qui nouent toutes successivement, les fruits décroissant de grosseur; cinq ou six hampes par touffe.

COULANTS nombreux, vigoureux, teintés de rouge.

FEUILLES arrondies, d'un vert vif, se colorant de rouge sombre, à découpures grosses et très-arrondies, portées par des pétioles courts et forts.

Plante très-fertile, d'un aspect robuste, mais s'épuisant vite, supportant mal l'hiver et plus attaquée des vers blancs qu'aucune autre.

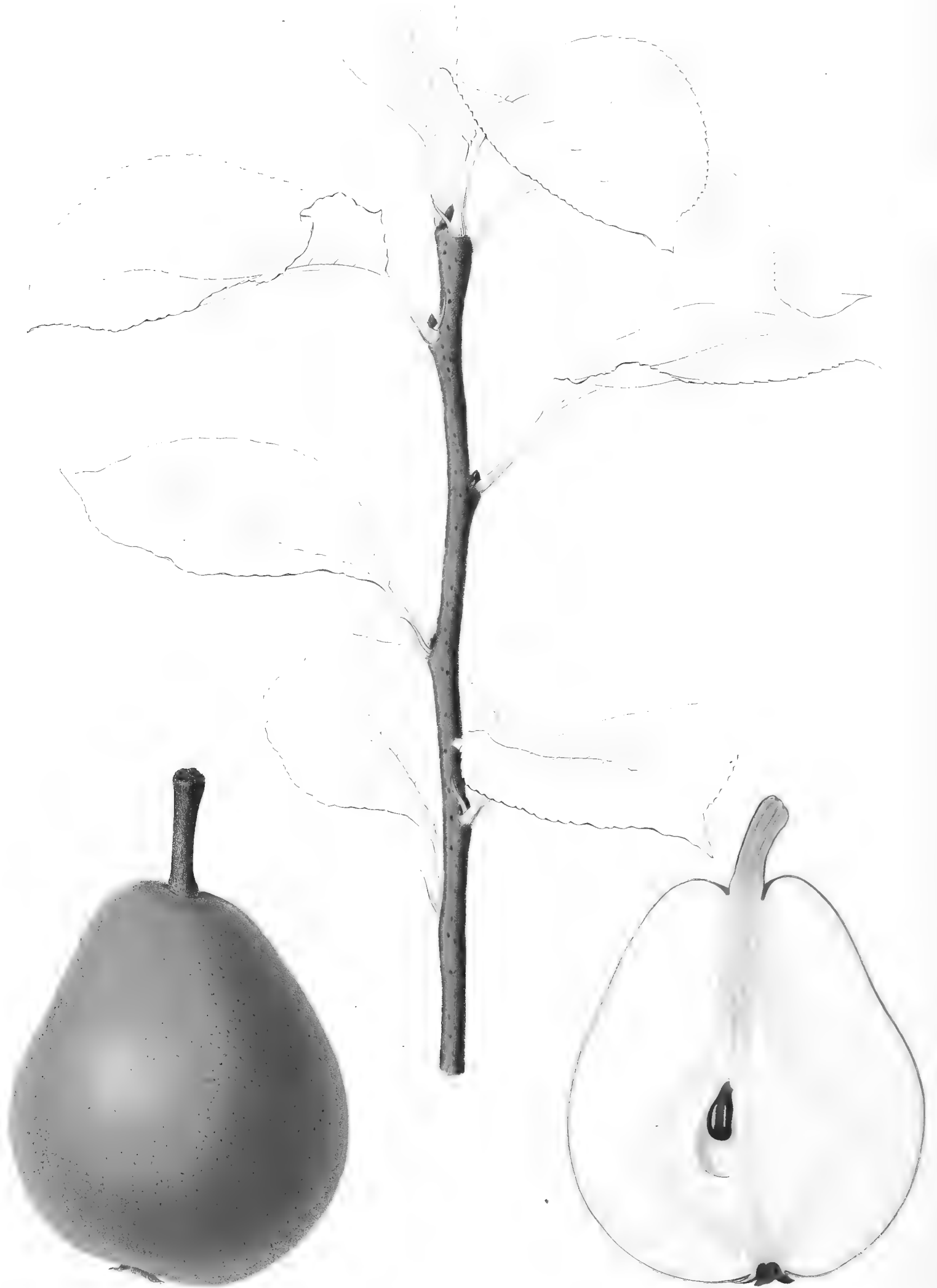
Cette Fraise a été obtenue, vers 1853, à Edgbaston, près Birmingham, par M. Richard Underhill, dans un semis de graines de Keen's Seedling fécondé par la Fraise British Queen. Elle fut accueillie en

FR. SIR HARRY.

Angleterre avec une sorte d'enthousiasme et très-bien caractérisée par ces mots : «highly improved Keen's Seedling.» Le climat de l'Angleterre doit parfaitement convenir à son développement, mais aux environs de Paris elle nous a semblé supporter difficilement notre température. Presque tous ses fruits, si on n'a le soin d'arroser souvent, se fanent avant l'époque de leur complète maturité.

La nécessité de regarnir les planches de ce Fraisier, dont les pieds sont si promptement épuisés par leur étonnante fertilité, les arrosages continuels qu'il réclame pour amener à bien tous ses fruits, demandent trop de soins pour que sa culture ne doive pas rester bornée aux jardins des amateurs.

Le Fraisier Sir Harry est très-précoce et se force bien.



A. Baccier del.

P. DE MONTIGNY.

M^{lle} E. Tallant sc.

P. DE MONTIGNY*.



Fruit d'automne, moyen, obtus, à queue droite, enfoncée dans le fruit; peau verte, lisse, parsemée de nombreux points arrondis de couleur fauve; chair fine, fondante, très-juteuse, musquée.

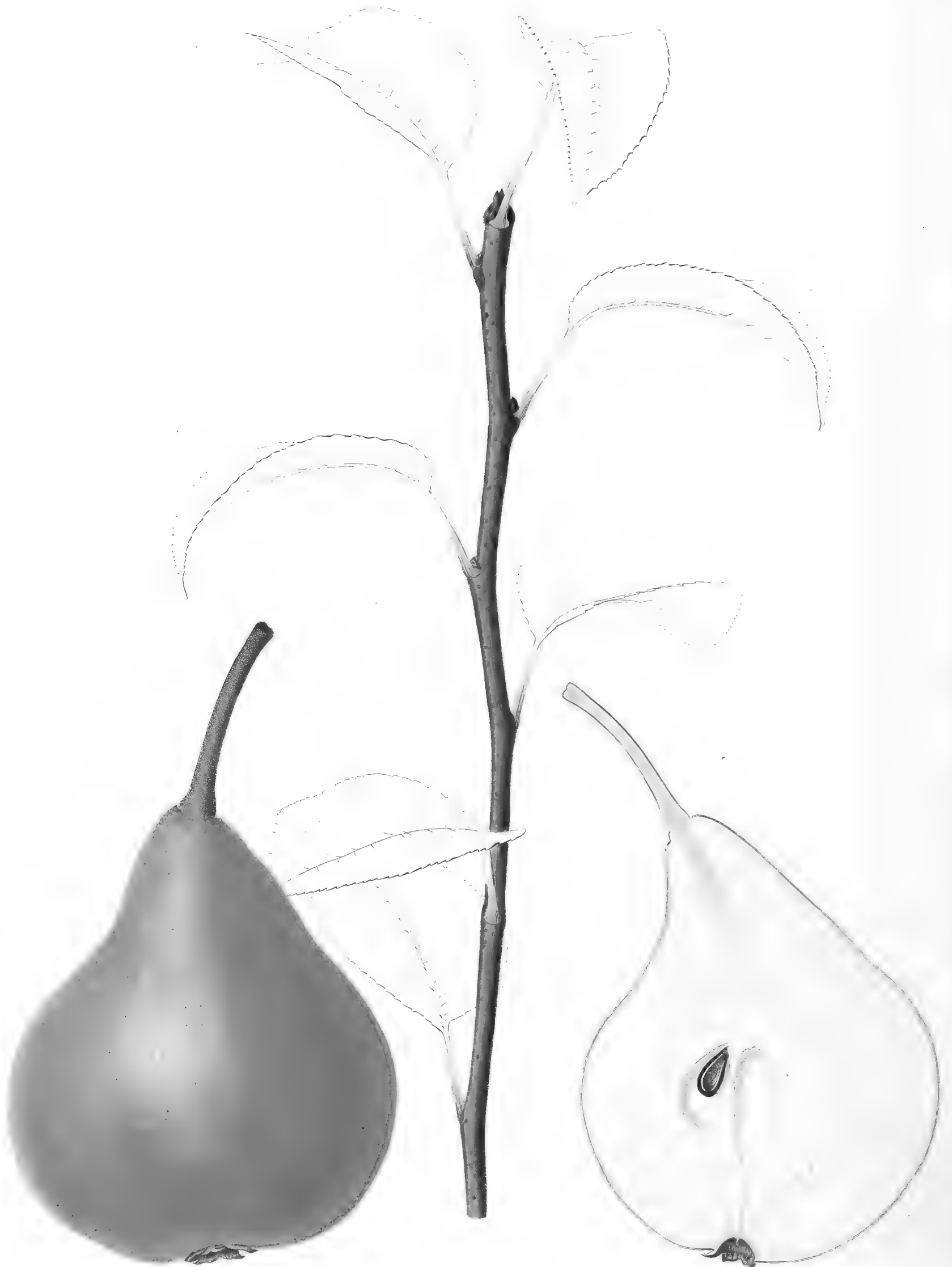
ARBRE très-vigoureux, à scions de grosseur moyenne, droits, de couleur olivâtre ou brunâtre, parsemés de lenticelles arrondies, à coussinets peu saillants; yeux coniques, bruns, légèrement écartés du scion.

FEUILLES florales ovales, entières, acuminées, légèrement pubescentes en dessous, ciliées; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes ovales presque entières, acuminées, portées sur de très-longs pétioles grêles et blanchâtres; celles des scions à bords plus ou moins ondulés, redressés et munis de petites dents aiguës.

FLEURS blanches, portées sur des pédoncules tomenteux; calyce à divisions réfléchies, aiguës, couvertes de poils blonds en dessus; pétales un peu petits, ovales, sensiblement onguiculés, étalés, laissant entre eux des intervalles.

FRUIT mûrissant de la fin d'octobre à la fin de décembre, en forme de Doyenné, moyen, obtus aux deux extrémités; pédoncule moyen, droit, légèrement renflé aux deux bouts, un peu enfoncé dans le fruit, de couleur fauve; *peau* lisse, verte ou vert-jaunâtre, très-rarement teintée de roux du côté du soleil, jaunissant à l'extrême

* Ce fruit a été découvert à Montigny par Daniel-Charles Trudaine, conseiller d'État, intendant général des finances, et membre de l'Académie des Sciences, vers le milieu du XVIII^e siècle (Dubois, *Du Pommier et du Poirier*, p. 134, 1804).



A. Riocreux del.

P. FRÉDÉRIC DE WURTEMBERG.

Mlle E. Taillant sc.

P. FRÉDÉRIC DE WURTEMBERG.



Fruit d'automne, à peau jaune, très-lisse, lavée de rose du côté du soleil; à queue assez longue, courbée, jaunâtre et se confondant avec le fruit; chair très-blanche, fondante, très-juteuse, sucrée, parfumée.

ARBRE vigoureux et fertile; scions de grosseur moyenne, fauves ou roussâtres, parsemés de lenticelles arrondies, à coussinets assez saillants; yeux petits, arrondis, appliqués contre le scion.

FEUILLES florales ovales ou ovales-elliptiques, acuminées, arrondies à la base, pubescentes en dessous, ciliées; les adultes à peu près de même forme, longuement pétiolées, ovales ou ovales-elliptiques; celles des rosettes presque entières; celles des scions étalées ou à bords dentés et un peu relevés.

FLEURS très-blanches, moyennes ou grandes, portées sur des pédoncules assez gros, tomenteux; calyce à divisions lancéolées, aiguës, étalées, blanches; pétales presque orbiculaires, étalés, légèrement ondulés.

FRUIT commençant à mûrir à la fin de septembre, moyen, pyriforme-ventru, régulier ou un peu courbé, offrant quelquefois de légers sillons autour de l'œil; à pédoncule droit ou arqué, jaunâtre, épaissi à son insertion sur le fruit, avec lequel il se confond; *peau* jaune-citron, très-lisse ou à peine parsemée de points et de marbrures fauves, se colorant ordinairement de rouge carminé du côté du soleil; *œil* à fleur de fruit ou placé au centre d'une légère dépression, à divisions étalées ou rapprochées, pubescentes ou glabres, persistantes

P. FRÉDÉRIC DE WURTEMBERG.

ou caduques ; *cœur* large, à peine distinct de la chair ; lacune centrale très-large, atténuée vers l'œil ; loges grandes ; pepins brun-noirâtre ou fuligineux.

CHAIR très-fine, blanche, peu granuleuse, très-fondante ; eau abondante, sucrée, parfumée, non musquée. Fruit de première qualité.

« Frédéric de Wurtemberg, Van Mons. *Cat.*, p. 26, n° 124 [1823], et *Ann. gén. des Sciences phys.*, tome VII, p. 315.

« Grosse Poire ventrue, atténuée en cône vers la queue, de 3 pouces de hauteur, à queue droite, longue de 1 pouce, à œil presque à fleur ; sa peau est lisse, à peine pointillée de rouge, devient d'un beau rouge du côté du soleil, et prend une teinte jaune du côté de l'ombre. Sa chair est très-blanche, fine, beurrée, fondante, remplie d'une eau abondante, sucrée, délicieuse. Cette excellente Poire mûrit en octobre. » *Ann. Soc. Hort. Paris*, vol. II, p. 330, [1832], et Poit. *Théor. Van Mons*, l. c., vol. XV, p. 369 [1834].—Poit. in *Nois. Jard. fruit.*, 2^e édit., tab. 61.

« Le fruit de la *Wurtemberg* est très-gros ; il est formé en toupie, et, sinon étranglé, du moins rétréci à la naissance du col ; il est arrondi à son sommet, notablement renflé vers le centre et décroissant insensiblement vers la queue, où il se termine en pointe aiguë. L'ombilic est à ras du fruit ; il est bordé de quelques plis. La queue est implantée à fleur ; elle est charnue, vermiculée, et plus grosse vers le point de son attache que vers le fruit ; elle se génicule. La peau, rugueuse, dure, teinte en vert pâle et semée de tiquettes fines, roussâtres, est souvent tavelée de rouille, flagellée ou lavée de rouge rose ; son fond vert se nuance de jaune au moment où le fruit mûrit. A cette époque sa peau devient onctueuse. Cette Poire précieuse mûrit vers l'équinoxe d'automne. » Van Mons, *Revue des Revues*, janvier [1830]. — Bivort, *Alb. pomol.*, I, p. 73 [1847].

Van Mons ni Bivort ne mentionnent les précieuses qualités de ce fruit.

« Ce Poirier a été introduit vers 1833 en Normandie sous le nom de *Vermillon d'Espagne*. Son fruit est ordinairement gros, turbiné-pyriforme, obtus, très-lisse, luisant, jaune pâle du côté de l'ombre, rouge clair et très-vif du côté opposé. Il est parsemé tout autour de très-petits points gris, et souvent marbré de petites taches grises sur l'œil. Le pédoncule, droit ou courbé, sans

P. FRÉDÉRIC DE WURTEMBERG.

être positivement charnu, est implanté dans une petite cavité dont les bords présentent ordinairement de petites bosses. La chair est blanche, demi-fine, fondante ou demi-fondante et très-tendre; eau abondante, très-sucrée, légèrement acidulée, parfumée, agréable. Ce très-beau et bon fruit mûrit en septembre. Il est nécessaire de le cueillir quelques jours avant sa parfaite maturité, pour le consommer lorsqu'il est devenu jaune. » Prév., *Pomol. Seine-Inférieure*, p. 97 [1839.]

« La Poire *Médaille d'or* est pyriforme, allongée, et se termine en pointe vers la queue, qui est arrondie au sommet. L'ombilic est à fleur du fruit; la peau est lisse, devenant d'une belle nuance dorée à la maturité, et lavée de rouge vif du côté du soleil. La chair est fondante; l'eau abondante, sucrée, relevée et un peu musquée. » A. Royer, *Ann. de Pomol. belge*, I, p. 91 [1853].

Il est parfaitement reconnu aujourd'hui que les P. *Frédéric de Wurtemberg* et *Médaille d'or* sont identiques, bien que Van Mons ait prétendu avoir obtenu de semis la première, et que M. Royer affirme de son côté que la seconde a été découverte en 1795 à l'abbaye de Sainte-Marie d'Oignies, dans le Hainaut. Je crois pouvoir ajouter que la Poire *Iris Grégoire* est, sinon identique, du moins fort semblable à la *Frédéric de Wurtemberg*.







A. Moerou del.

P. MARQUISE

Mlle E. Taillant sc.

P. MARQUISE.



Fruit de fin d'automne, pyriforme, ventru, quelquefois un peu bosselé, obtus aux deux extrémités, à queue longue, légèrement arquée, assez grêle, à peine enfoncée dans le fruit; peau jaune-verdâtre, unicolore, parsemée de nombreux points fauves; chair fondante, parfumée, un peu musquée.

ARBRE très-vigoureux et productif; scions brun-rougeâtre, parsemés de lenticelles oblongues, jaunâtres, à coussinets peu saillants; yeux petits, coniques ou arrondis.

FEUILLES florales ovales-lancéolées, aiguës, arrondies à la base, glabres sur les deux faces, ciliées; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes portées sur de longs pétioles, presque entières; celles des scions ovales, assez grandes, mollement ondulées, entières ou bordées de petites dents.

FLEURS grandes, très-blanches, portées sur des pédoncules assez longs; calyce à divisions lancéolées-linéaires, aiguës, étalées; pétales ongiculés, suborbiculaires, laissant peu d'intervalle entre eux.

FRUIT mûrissant en novembre ou décembre, pyriforme ou oblong, obtus, de grosseur moyenne, quelquefois légèrement bosselé; pédoncule assez long, brunâtre, lisse, légèrement arqué, inséré dans l'axe du fruit, portant la trace de quelques bractéoles; *peau* verdâtre, puis jaune-citron, parsemée de nombreux points fauves, entremêlés de petites marbrures de même couleur; *œil* à fleur de fruit, ou placé au milieu d'une dépression, assez petit, ouvert, à divisions étalées,

P. MARQUISE.

deltoïdes, creusées en cuiller, glabres, persistantes ou caduques; *cœur* dessinant un losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de petites granulations qui s'étendent jusqu'au pédoncule; lacune centrale large, subéreuse; loges moyennes; pepins bruns, ordinairement géminés.

CHAIR blanche, juteuse, peu granuleuse, fondante; eau très-abondante, sucrée, parfumée, légèrement musquée. Excellent fruit.

Je ne conserve aucune incertitude relativement à l'identité de cette Poire avec la *Délice d'Hardenpont*, dont les pomologistes belges s'attribuent la découverte en 1759. On en jugera par la comparaison des textes qui suivent. Le rétablissement du nom plus ancien de *Marquise* aura l'avantage de dissiper la confusion qu'a fait naître le nom d'*Hardenpont* appliqué à des fruits très-différents. En effet, cette synonymie, déjà embrouillée, l'a été encore davantage par la création des noms de *Délices d'Hardenpont belge* et *Délices d'Hardenpont d'Angers*, dont les diagnoses ont été malheureusement interverties par M. Willermoz*.

« La Marquise est une Poire grosse et verte, qui jaunit en meurissant, et qui ressemble assez au Bon-Chrétien d'Hyver, qui est plat et court, et non en Calebasse; sa queue est longue et menuë; elle est très-beurrée et fondante; son eau est douce et musquée, qui approche fort de l'eau sucrée du Messire-Jean: l'arbre en est beau, qui charge peu en fruit, et veut être chargé de bois, sa sève estant des plus vigoureuses. Je tiens ce fruit admirable et des meilleurs. » Merlet, *Abr. des bons Fr.*, p. 401 [1667], et p. 86 [1690].

« La Marquise prend deux figures fort différentes, suivant la différence des Terres et des Arbres où elle est élevée; si le fond est sec, elle ressemble assez par sa grosseur et sa figure à un très-beau Blanquet, ou à un médiocre Bon-Chrétien, et elle fait la même chose en Arbre à tige; mais dans les terres grasses et humides, et en Buisson, il en vient d'extraordinairement grosses; la

* Willermoz, *Observ. sur le genre Poirier*. Bull. Soc. Hort. Rhône, 1848, p. 199 et 200.

P. MARQUISE.

Poire est bien faite; elle a la tête plate, l'œil petit et enfoncé, le ventre assez gros et proprement allongé vers la queue, qui est languette, passablement grosse, courbée, et un peu enfoncée; la peau en est assez rude; le coloris est d'un fond vert avec quelques placards de roussure, comme on en voit au Beurré; que si elle ne change point en meurissant, elle est très-mauvaise, ayant en cela la même destinée que la Louise-Bonne, les Espine, les Petit-Oin, les Lansac: ce malheur vient des fonds de terre humide, et de la figure des Buissons trop touffus dans ces sortes de fonds; mais si ce vert devient jaunâtre à la maturité, la chair en est tendre et fine, le goût agréable, l'eau assez abondante, et autant sucrée qu'il est à souhaiter pour une merveilleuse Poire; elle a véritablement un tant soit peu de pierres au cœur, ce qui seurement ne doit point empêcher de la regarder avec estime pour le mois d'octobre et de novembre. » La Quint., *Traité*, p. 154 [1692].

« La Marquise est grosse, ressemble au Bon-Chrétien d'Hyver par sa figure; elle est un peu plus pointue vers la queue; sa peau est verte, elle vient jaune en mûrissant; elle est beurrée et fondante, son eau est sucrée et un peu musquée; c'est une Poire excellente; elle fait un bel arbre: Novembre. » *Cat. Pép. Chartr.*, p. 33 [1752].

« Son fruit est gros, allongé en pyramide. Son diamètre est de deux pouces et demi, et sa hauteur de deux pouces neuf lignes. Il a peu de ressemblance avec le Bon-Chrétien d'hiver, auquel Merlet le compare pour la figure, étant plus pointu vers la queue, sans bosses sur sa surface, et n'étant point en Calebasse. Sa tête est ordinairement bien arrondie suivant son diamètre quelquefois un peu anguleuse. L'œil est tantôt placé presque à fleur, tantôt enfoncé dans une cavité assez profonde. Sa queue, longue de 12 à 15 lignes, est aussi tantôt plantée à fleur, tantôt dans une cavité; elle est grosse et unie. Il n'est pas rare de trouver des Poires de Marquise de trois pouces de diamètre sur trois pouces quatre lignes de hauteur. Ces gros fruits sont en général très-renflés par le milieu, diminuent de grosseur vers la queue, et s'y terminent en pointe peu allongée, tronquée ou très-obtuse; et leur forme n'est pas pyramidale. La peau est verte, très-tiquetée de points d'un vert plus foncé; elle devient jaune lorsque le fruit mûrit. La chair est beurrée et fondante. L'eau est sucrée, douce, quelquefois un peu musquée; mûrit en novembre et décembre. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 221, fig. 49 [1768].

« Les fleurs de ce Poirier très-vigoureux sont fort grandes; son fruit est gros, allongé en pyramide, de forme régulière, jaune et quelquefois très-légèrement lavé de rouge, beurré et fondant, doux, sucré, quelquefois un peu musqué. Il mûrit en novembre et décembre. » Le Berr., *Traité des Jard.*, p. 336 [1789].

P. MARQUISE.

« Le fruit varie beaucoup de forme et de grosseur; en général il est turbiné, haut de deux pouces et demi à trois pouces, ayant autant de diamètre; mais il s'allonge quelquefois davantage et devient plus ventru, prend la forme et à peu près le volume d'un Colmar, et même d'un Bon-Chrétien d'hiver. Tous ont l'œil petit, placé à fleur au milieu d'un petit aplatissement. La queue est longue de douze à quinze lignes, assez bien nourrie, marquée de cicatrices, sarrée de roux, plantée dans une cavité un peu irrégulière, unie en son bord, ou relevée de très-petites côtes. La peau est verte, tiquetée de points roux qui font taches dans quelques endroits; elle jaunit inégalement en mûrissant, de manière à être comme marbrée de jaune et de vert. La chair est blanche, fondante, beurrée, ayant cependant quelquefois un peu de petites pierres. Son eau est sucrée, un peu musquée, excellente. Cette très-bonne Poire mûrit en novembre et décembre; elle accompagne la Crassane, la remplace ensuite, et lui ressemble beaucoup par ses bonnes qualités. » Poit., *Pomol. franç.* [1846].

« Le fruit de la *Délives* est assez gros, bosselé; il a la forme d'une pyramide tronquée et figure assez bien un Colmar; s'il est produit d'un espalier, il est plus gros, moins bosselé, pyriforme, turbiné, très-régulier; sa peau est épaisse, lisse, vert clair passant au jaune à la maturité, ponctuée de tiquetures nombreuses, brunes, qui sont uniformément répandues sur toute la surface. Le pédoncule, long de 30 à 35 millim., est grêle pour le volume du fruit; il est logé dans une cavité peu profonde, entouré de petites gibbosités. Le calyce large, bordé de plis, est placé à fleur du fruit; ses divisions sont ordinairement caduques. La chair, d'un blanc parfait, est d'une délicatesse sans égale, se fond, à la maturité, en une eau abondante et douce, qui, pour n'avoir ni parfum ni aigrelet, n'en est pas moins sapide. Le fruit mûrit ordinairement vers la fin d'octobre et en novembre. »

M. Poiteau a décrit séparément, dans sa *Pomologie française*, la véritable *P. Délice* et la *Marquise*. Van Mons en a publié dans la *Revue des Revues* de 1830, une description détaillée que Bivort a reproduite dans son *Alb. pomol.*, vol. III, p. 29 [1850], ainsi que M. A. Royer, dans les *Ann. Pom. belge*, p. 7 [1855].



A. Thoreus del.

Melle E. Taillant sc.

P., FONDANTE DES BOIS.

P. FONDANTE DES BOIS.



Fruit d'automne, gros, obtus aux deux extrémités, à queue grêle, assez courte, légèrement enfoncée dans le fruit; à peau jaune, lavée de rouge vif du côté du soleil, couverte de larges taches fauves; à œil placé au milieu d'une dépression régulière; à chair fondante très-juteuse, très-fine, parfumée.

ARBRE fertile, à scions légèrement flexueux, de couleur fauve ou olivâtre, parsemés de lenticelles arrondies, à coussinets assez saillants; yeux petits, appliqués contre le scion.

FEUILLES florales elliptiques ou ovales, très-acuminées, légèrement atténuées à la base, presque entières, pubescentes en dessous; les adultes à peu près de même forme, elliptiques ou oblongues, acuminées au sommet, arrondies ou atténuées à la base, crénelées, portées sur d'assez longs pétioles grêles, étalées.

FLEURS moyennes, ordinairement rosées sur quelques pétales, portées sur des pédicelles assez courts; calyce à divisions linéaires, aiguës, étalées ou réfléchies; pétales larges, orbiculaires, onguiculés, légèrement concaves, étalés, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

FRUIT mûrissant à la fin de septembre, moyen ou gros, arrondi ou en forme de tonneau, déprimé aux deux extrémités; à queue assez courte, légèrement enfoncée et un peu renflée à son origine, de couleur fauve; *peau* de couleur jaune et d'un rouge brillant du côté du soleil, ordinairement parsemée de marbrures ou plus ou moins



P. FONDANTE DES BOIS.

complètement recouverte de larges taches grisâtres, rudes et squameuses, parsemée en outre de points fauves gercés; *œil* placé à fleur de fruit ou au milieu d'une dépression régulière, petit, à divisions caduques ou linéaires-lancéolées, blanchâtres, légèrement rapprochées et charnues à la base; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, borde de quelques granulations; loges larges; pepins bruns; lacune centrale allongée, assez étroite, subéreuse.

CHAIR délicate, très-fondante, blanche, très-juteuse; eau sucrée-acidulée, parfumée, d'une saveur particulière qui rappelle un peu celle de la Bergamote. Excellent fruit, mais qui a l'inconvénient de se détacher très-facilement de l'arbre.

Les personnes qui reprochent aux savants de changer la nomenclature des objets qu'ils décrivent auraient cependant de la peine à trouver, dans les ouvrages de Botanique, une synonymie aussi étendue et aussi déplorable que celle qu'imposent dans les catalogues les soi-disant praticiens; ainsi la Poire que je viens de décrire porte à elle seule plus de dix-sept noms.

Les Pomologistes belges ne sont pas d'accord sur l'origine de cet excellent fruit : les uns le disent originaire de Destinghem, aux environs de Gand, les autres de Termonde; enfin Van-Mons se l'est attribué. Je le crois décrit et figuré en 1801 par Mayer, sous le nom d'Impératrice (Kaiserin), dans sa *Pomona Franconica*.

« Gros fruit ventru, rétréci et obtus vers la queue, haut de trois pouces sur autant de diamètre; sa queue est longue d'un pouce, assez menue; son œil est petit, vide, presque à fleur; peau jaune dans l'ombre, lisse, lavée et fouettée de rouge vif du côté du soleil, et finement piquetée de roux dans les semiteintes; chair blanche, fondante; eau sucrée, agréable. J'ai dégusté ce fruit trop tard pour le bien apprécier. » Poit., *Théor. Van Mons, Ann. Soc. hort. Paris*, 15, p. 372 [1834], et *Ann. Soc. hort. Paris*, vol. II, p. 329 [1832].

P. FONDANTE DES BOIS.

« Pédoncule mince, brun, long de 25 à 35 millim., implanté dans une cavité assez large et profonde, dont les bords sont arrondis et rarement bosselés. Œil petit, ouvert, régulier, placé au centre d'une dépression ou d'un aplatissement. Chair blanche, fine, très-fondante. Eau abondante, très-sucrée, douce et parfumée. Fruit gros, ovale, turbiné ou pyriforme obtus; épiderme fin, d'abord vert, devenant jaune et abondamment marbré et ponctué de gris fauve ou de roux, fouetté et lavé de rouge vif du côté du soleil. Autour du pédoncule et de l'œil, l'épiderme presque toujours entièrement roux ou fauve. » Prévost, *Ann. de Flore et Pom.*, vol. IX, p. 361 [1840-41], et *Pomol. Seine-Infér.*, p. 38 [1839].

« Cet excellent fruit est gros; sa forme est à peu près celle du Beurré gris; sa peau, d'abord verte, est ensuite jaspée de jaune et rouge pourpre pointillé, çà et là, de brun. Le pédoncule est long de 3 centimètres; l'œil, dont les sépales sont resserrés, est enfoncé dans une cavité circulaire et profonde. La chair est fondante et parfumée; il mûrit en octobre. » Rousselon, *Pomol. nouv. Ann. Soc. hort. Par.*, p. 33 tab. [1854].

« Le fruit est gros ou très-gros, parfois presque rond, mais ordinairement oboval. L'épiderme, rude, vert clair, panaché et ponctué de brun roux et de gris, maculé de noir, se colore plus ou moins de rouge brun et de carmin vif, du côté du soleil. Il jaunit à l'époque de la maturité, surtout lorsqu'il a été récolté sur Cognassier. Le pédoncule est grêle, ligneux, arqué, court, brun foncé, placé dans une cavité arrondie. Le calyce, ordinairement régulier, occupe une petite cavité évasée. La chair, blanc jaunâtre, est fine, fondante, beurrée; son eau est abondante, sucrée et fortement parfumée. Ce beau et bon fruit mûrit en octobre. » Bivort, *Ann. de Pomol. belge*, p. 41 [1858].



A. Boissieux del.

P. EPARGNE.

Mlle E. Taillant sc.

P. ÉPARGNE.



Fruit de fin d'été, moyen, allongé, quelquefois aminci aux deux extrémités; à peau vert-olive, parsemée de points et tachée de brun fauve près du pédoncule, parfois lavée de brun rougeâtre du côté du soleil; à queue très-longue, droite ou arquée, grêle, placée dans l'axe ou sur le côté du fruit; à chair blanche, fine, fondante, sucrée-acidulée. — Très-bon.

ARBRE à rameaux très-divariqués, à scions de grosseur moyenne, brunâtres, parsemés de lenticelles arrondies; à coussinets peu sailants; yeux petits, coniques, souvent comprimés d'avant en arrière.

FEUILLES florales arrondies ou ovales, acuminées, légèrement pubescentes en dessus, blanches et cotonneuses en dessous; les adultes de deux formes: celles des rosettes ovales, acuminées, crénelées, longuement pétiolées; celles des scions arrondies, un peu atténuées à la base, longuement acuminées au sommet, denticulées, étalées.

FLEURS à pédoncules longs et très-cotonneux, très-grandes, de 0^m,05 à 0^m,06, quelques-unes doubles, blanches ou un peu marbrées de rose; calyce à divisions linéaires-lancéolées, acuminées, couvertes de poils blonds; pétales très-larges, ondulés ou crépus, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en juillet, allongé; à queue longue, arquée ou droite, grêle, portant la trace de bractéoles, à peu près de même couleur que le fruit, placée dans l'axe du fruit ou un peu sur

P. ÉPARGNE.

le côté; *peau* vert olivâtre, parsemée de points et marquée de taches ou de marbrures fauves dans le voisinage du pédoncule; *œil* saillant à la surface du fruit, à divisions ovales-lancéolées, dressées, rapprochées, pubescentes ou glabres, souvent accompagnées à la base de petites bosses; *cœur* dessinant une sorte d'ellipse sur la coupe longitudinale du fruit, blanc, entouré de petites granulations principalement dans le voisinage de l'œil; lacune centrale nulle ou étroite, atténuée vers l'œil; loges étroites; pepins noirs.

CHAIR blanche, fine, fondante; eau abondante, sucrée-acidulée, d'une saveur qui rappelle celle de la Crassane, mais sans en avoir l'astringent. Ce très-bon fruit a l'inconvénient de blettir très-promptement.

L'*Épargne* est très-abondante en été sur les marchés de Paris, et c'est une des variétés qui, tout en présentant de grandes différences de grosseur, conserve néanmoins le mieux ses caractères généraux de forme et de couleur. Son prix est très-variable : les belles Paires d'*Épargne*, semblables à celles que je représente, se vendent ordinairement à raison de 25 francs le cent.

Les noms de Jargonelle* et de Cuisse-Dames, Belle-Verge, sous lesquels on la désigne dans quelques-unes de nos provinces, ont amené une très-grande confusion dans sa synonymie. Je crois pouvoir m'appuyer sur les Pomologistes du dix-septième siècle pour distinguer la P. *Épargne* de la P. *Saint-Sanson*, dont la peau est toujours rouge, ainsi qu'on le voit par la description suivante de La Quintinye.

« Le *Saint-Sanson* est une Poire rouge, assez grosse et fort longue, et pour ainsi dire un peu voûtée dans sa taille; elle a la chair tendre et un peu aigrelette; elle meurt vers la fin de juillet. On peut dire, sans dessein de l'offenser, qu'elle a plus de beauté que de bonté; aussi triomphe-t-elle plus dans les pyramides que dans la bouche.»

M. Dubreuil cite un Poirier d'*Épargne* des environs de Dieppe qui mesure 2^m,60 de circonférence à 50 centimètres au-dessus du sol,

* Knoop, *Pomol.*, p. 101, tab. 4.

P. ÉPARGNE.

dont les branches tapissent une surface de 130 mètres, et qui rapporte, année moyenne, 4,000 Poires*.

Poire d'Espagne. *Jard. franç.*, p. 62 [1675].

« La Poire d'Épargne, laquelle est grosse, longue, jaune et fondante, chargeant beaucoup, et qui veut estre cueillie un peu verte, pour estre meilleure et plus beurrée. Cette Poire a encore, par endroits, le nom de grosse Cuisse-Madame, et à Orléans se nomme la Poire de Beau-Présent. » Merlet, *Abr. des bons Fr.*, p. 65 [1690].

« La fleur est très-grande ; son diamètre est de dix-neuf lignes. Le fruit est de moyenne grosseur pour son diamètre, qui est de deux pouces deux lignes ; mais il est très-long, ayant quelquefois plus de trois pouces six lignes de hauteur. Il a un peu la forme d'une navette, diminuant de grosseur du côté de sa tête et du côté de sa queue, depuis son plus grand diamètre, qui est aux deux tiers de la longueur du fruit, vers la tête. Il est relevé de quelques bosses peu saillantes. L'œil est de médiocre grosseur, comme chiffonné, placé dans une cavité peu profonde relevée de plusieurs côtes. La queue longue de vingt-sept lignes, ordinairement inclinée. A son attache au fruit il n'y a point de cavité, mais souvent des plis et quelques éminences. Sa peau est verdâtre, prend quelquefois un peu de rouge du côté du soleil ; elle est partout marbrée de fauve, surtout autour de la queue, qui est toute de cette couleur ; elle est un peu épaisse. Sa chair est fondante. L'eau est relevée d'un aigre fin très-agréable ; mais quelques terrains lui donnent une âcreté qui déplaît. Cette Poire mûrit à la fin de juillet et au commencement d'août. C'est une des plus belles et des meilleures de la saison. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 133. tab. 7 [1768].

« Ce Poirier est fort, pousse de gros bois ; sa feuille est grande, pend et se soutient mal ; ses fleurs sont très-grandes. Son fruit, de moyenne grosseur dans les terres de médiocre qualité, est très-allongé, renflé vers le milieu, vert marbré de fauve, fondant, quelquefois un peu âpre ; mûrit à la fin de juillet. » Le Berryais, *Traité de Jard.*, p. 312 [1788].

« Ses fleurs sont fort grandes ; ses pétales sont un peu concaves. Le fruit est allongé relativement à sa grosseur, qui diminue vers l'une et l'autre extrémité. La peau est d'un vert-jaunâtre, et se colore en rouge au soleil. L'exposition et le terrain donnent seuls de la qualité à ce fruit, qui est naturelle-

* Dubreuil, *Arboricult.*, p. 458, tab. [185].

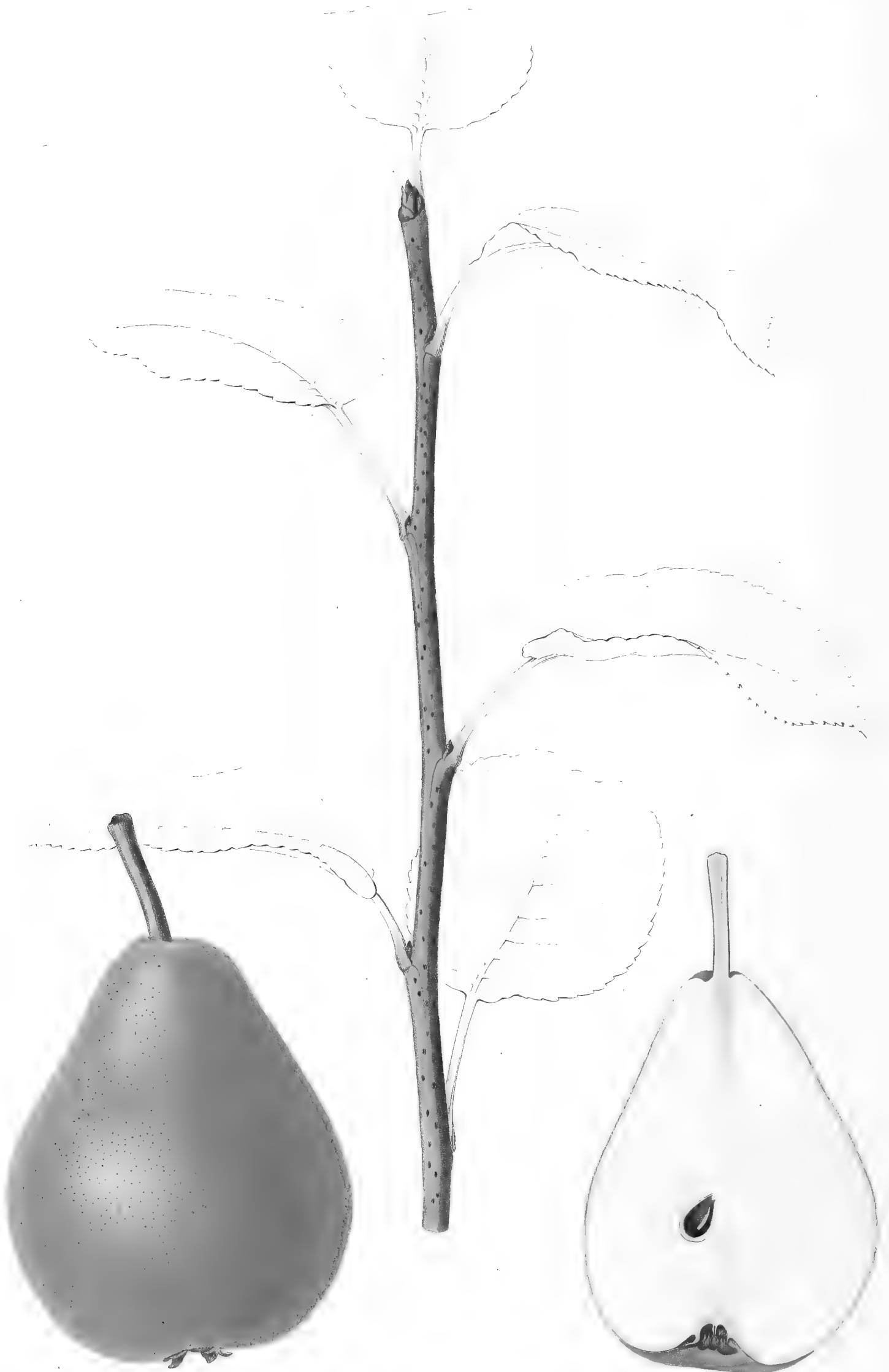
P. ÉPARGNE.

ment acide, mais qui donne quelquefois une eau parfumée, d'un sucre acidulé et souvent âcre. Cet arbre demande un terrain sablonneux et gras. Son fruit mûrit à peu près à l'époque des *Blanquets*. » Calvel, *Traité gén. des Pép.*, p. 284 et 301 [1805].

« De toutes les véritablement bonnes Poires, voici celle qui mûrit la première chaque année sous le climat de Paris. Aucune de celles qui la précèdent en maturité n'est digne de paraître sur la table des personnes d'un goût délicat. L'arbre qui la porte est un des plus reconnaissables de tous les Poiriers, et on le trouve dans le jardin du riche comme dans celui du pauvre; mais, chez ce dernier, on le laisse s'élever en plein vent pour donner des fruits en quantité, qui, pour lors, restent petits, tandis que, dans le jardin du riche, on le taille, et ses fruits deviennent plus gros, plus beaux, aux dépens du nombre. Mais, quoi qu'on fasse pour donner au Poirier d'Épargne la forme d'une belle quenouille ou d'un bel espalier, on ne réussit jamais complètement; son mode de végéter s'y oppose. La Poire d'Épargne varie extrêmement en grosseur, mais elle est toujours allongée; j'en ai vu qui avaient jusqu'à cinq pouces de longueur; elles sont généralement vertes, piquetées de points gris et assez souvent marquées de taches également grises, surtout du côté de la queue qui est toujours fort longue. La chair est d'un blanc verdâtre, très-fondante. L'eau est très-abondante, relevée d'un acide fin des plus agréables quand le fruit provient d'un arbre vigoureux en bonne terre, ni trop humide ni trop sèche; autrement il manque de saveur et devient âcre. La maturité de cette Poire arrive de la fin de juillet au 15 août. » Poit., *Pomol. franç.*, tab. 38 et 38 bis.

Poiteau a décrit et représenté deux variétés sous le nom d'Épargne; la planche 38 présente simultanément notre fruit et une P. de Saint-Sanson qu'il a évidemment accolée au rameau de la véritable Épargne, qu'il figure du reste exactement sur la planche 38 bis.





A. Rivereux del.

P. BASSIN.

Melle H. Taillant sc.

P. BASSIN.



Fruit d'été, moyen, obtus aux deux extrémités, à queue ordinairement droite et à peine enfoncée dans le fruit; peau de couleur jaune, fouettée de rouge du côté du soleil, lisse et brillante, rarement tachée de fauve ou brunâtre; chair assez blanche, sèche, cassante, sucrée.

ARBRE très-fertile; scions droits, assez épais, de couleur fauve ou fauve-olivâtre, parsemés de lenticelles arrondies; coussinets sailants, accompagnés d'arêtes décurrentes; yeux coniques plus ou moins rapprochés du scion.

FEUILLES florales ovales, à bords redressés, mucronées, pubescentes en dessous; les adultes de deux formes: celles des rosettes grandes, ovales, acuminées, dentées, portées sur de longs pétioles; celles du scion ovales ou ovales-arrondies, acuminées, dentées, étalées.

FLEURS assez grandes, blanches, portées sur des pédicelles un peu tomenteux et assez courts; calyce à divisions lancéolées, réfléchies, rousses en dessus; pétales ovales, terminés en angle arrondi au sommet, quelquefois elliptiques, laissant des intervalles entre eux, sensiblement onguiculés.

FRUIT mûrissant en août, moyen, obtus, variant beaucoup de grosseur, mais toujours de même forme; pédoncule charnu, droit ou arqué, un peu renflé aux deux extrémités, lisse, vert ou brunâtre, à peine enfoncé dans le fruit, près duquel il offre souvent un petit coude; *peau* brillante, mi-partie jaune-citron et rouge vif uni ou

P. BASSIN.

fouettée de rouge plus foncé ; la partie jaune parsemée de gros points roux, gercés ; la portion rouge finement pointillée de blanc ; le pourtour de l'œil et quelquefois celui du pédoncule marqués d'une tache fauve plus ou moins squammeuse ; *œil* placé au milieu d'une dépression régulière, ordinairement peu profonde, à divisions étalées, cotonneuses en dessus ; *cœur* dilaté transversalement, bordé de granulations ; lacune centrale nulle ou très-étroite ; loges petites ; pepins comprimés, brun-fuligineux.

CHAIR blanche, sèche, d'apparence moirée, laissant du marc dans la bouche ; eau peu parfumée, sucrée, légèrement astringente. Fruit aussi médiocre au goût qu'agréable à la vue.

Depuis plusieurs années la Poire Bassin apparaît en très-grande quantité sur les marchés et dans les rues de Paris. Son prix moyen varie de 6 à 10 francs le cent.

Cette variété appartient au groupe des Poires très-brillantes de coloris désignées par les anciens Pomologistes sous les noms de Jargonelles * ou de Bellissimes, qui, ainsi que je l'ai déjà fait observer, ont été appliqués à des fruits très-différents, entre autres à la Poire de Madame ou de Windsor, aux P. Suprême, etc. Pour éviter à l'avenir toute confusion, je lui ai conservé le nom sous lequel elle arrive et se vend sur nos marchés.

C'est la Bellissime d'été décrite par Duhamel, mais non la Poire qu'il a figurée.

La description suivante a été faite d'après des fruits encore verts :

« La Poire Bassin a trente lignes de haut sur vingt-quatre de large ; elle est assez régulièrement pyriforme. Sa peau est d'un vert fauve du côté de l'ombre, et d'un rouge obscur du côté du soleil ; ce rouge s'étend même le plus souvent sur une grande partie du fruit, qui est parsemé partout de petits points grisâ-

* Jargonelle d'été, J. d'automne, grosse Jargonelle, grosse Jargonelle d'hiver.

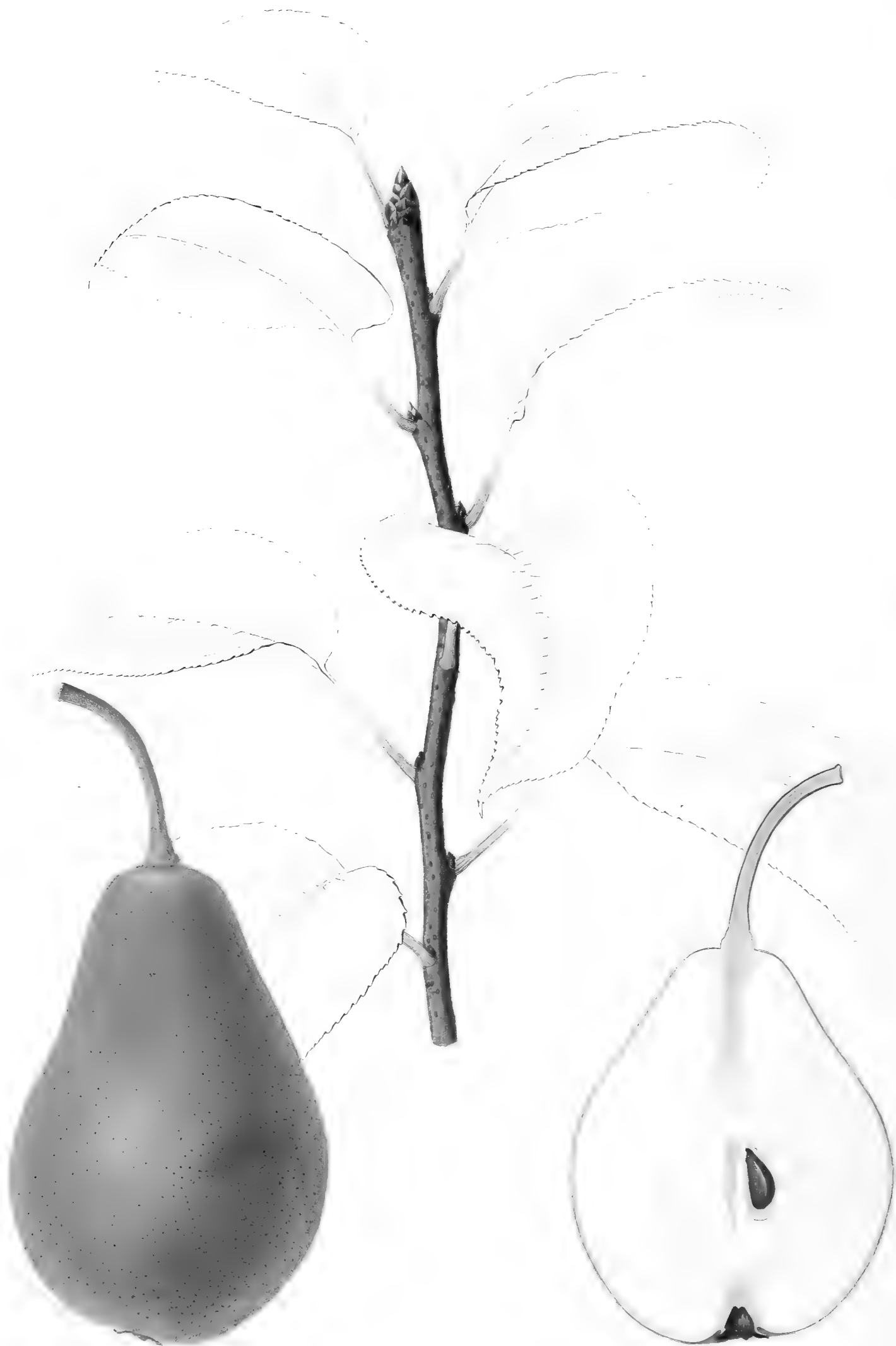
P. BASSIN.

tres très-nombreux. La chair est ferme, d'une saveur acerbe très-prononcée, relevée encore d'un peu d'acide, ce qui la rend peu agréable au goût. Elle mollit promptement. Ce fruit mûrit à la fin d'août et au commencement de septembre. » Loisel. *Nouv. Duham.*, p. 206, t. LXV, fig. 5 [1815].

« Son fruit, dit Duhamel, est petit, n'ayant que vingt lignes de diamètre sur vingt-quatre lignes de hauteur. La tête est bien arrondie ; l'œil, assez grand, est placé à fleur du fruit, ou au milieu d'un aplatissement plutôt que d'un enfoncement. L'autre extrémité diminue beaucoup de grosseur, sans se terminer en pointe aiguë, de sorte que cette Poire est presque pyriforme. La queue, longue de dix à douze lignes, est grosse, rouge du côté du soleil, jaune ou d'un vert très-clair du côté de l'ombre ; plantée un peu obliquement et presque à fleur. La peau est lisse et brillante, d'un très-beau rouge foncé du côté du soleil. Le côté opposé est d'un vert clair, et devient jaune-citron au temps de la maturité, fouettée de rouge. Toute la couleur rouge est semée de très-petits points jaunes ; elle s'éclaircit en s'approchant du côté jaune, et formé de petites raies ou bandes. A peine y a-t-il un quart de la peau qui soit jaune ; tout le reste est rouge. La chair est demi-beurrée, sujette à devenir cotonneuse et à mollir promptement. L'eau est douce, d'un goût assez agréable, quoique peu relevé. Cette Poire mûrit en juillet ; c'est une des plus belles de cette saison. Il faut la cueillir avant sa maturité. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 203 [1768].

Apr. 29 1850





A. Riocreux del.

Melle E. Taillant sc.

P. MOUILLE BOUCHE.

P. MOUILLE-BOUCHE.



Fruit d'automne, moyen, oblong ou pyriforme, obtus, à peau fine, lisse, vert jaunâtre, unicolore ou très-légèrement lavée de rose du côté du soleil ; à queue longue, renflée aux deux extrémités, ordinairement accompagnée de petits plis vers son insertion sur le fruit ; à chair blanche, très-fine, remarquablement fondante, sucrée, parfumée.

ARBRE très-productif, à scions de couleur olivâtre foncé, parsemés de nombreuses lenticelles, assez gros, légèrement flexueux, à coussinets un peu saillants ; yeux coniques, bruns, plus ou moins écartés du scion.

FEUILLES florales ovales ou ovales-elliptiques, mucronées ou acuminées, arrondies à la base, finement denticulées, glabres en dessus, très-légèrement pubescentes en dessous, ciliées ; les adultes à peu près de même forme : celles des rosettes ovales, acuminées, arrondies à la base, portées sur de longs pétioles ; celles des scions ovales-allongées, acuminées, dentées, plus ou moins arquées et pétiolées.

FLEURS moyennes, très-blanches, à pédicelles grêles, un peu longs, presque glabres ; calyce à divisions lancéolées-linéaires, atténuées, étalées ou réfléchies, recouvertes de poils blonds en dessus ; pétales ovales-orbiculaires, entiers ou échancrés, quelquefois elliptiques ou à angle arrondi au sommet, laissant ordinairement peu d'intervalle entre eux.



P. MOUILLE-BOUCHE.

FRUIT commençant à mûrir au commencement de l'automne, moyen, pyriforme ou oblong, obtus ; à queue arquée, assez longue, placée dans l'axe et accompagnée de quelques plis à son insertion sur le fruit ; *peau* fine, lisse, verte ou vert jaunâtre à la maturité, dépourvue ou parsemée de très-petits points fauves, rarement lavée de rose du côté du soleil ; *œil* placé à fleur de fruit, à divisions entières, conniventes ou tronquées, accompagnées à la base de très-petites bosses charnues, glabres ; *cœur* dessinant sur la coupe longitudinale du fruit une sorte de losange bordé de petites granulations ; loges moyennes, rapprochées de l'axe ; pepins brun fuligineux ; lacune centrale étroite, atténuée vers l'œil, subéreuse.

CHAIR remarquablement fondante, blanche, d'une finesse extrême quoique parsemée de petites granulations ; eau abondante, très-sucrée, parfumée, d'une saveur qui rappelle un peu celle de la Poire d'Angleterre. — Excellent fruit.

Les Pomologistes des dix-septième et dix-huitième siècles distinguaient plusieurs *P. Mouille-Bouche* : la petite ou Muscat-Fleuri, la grosse ou Franc-Réal d'été, la Mouille-Bouche d'hiver et celle d'été, qui est notre *P. de Madame*. Celle que je viens de décrire se vend en immense quantité, en automne, dans les rues de Paris.

Comme on compte dix variétés qui portent le nom de Verte-Longue, j'ai préféré conserver à celle-ci celui de Mouille-Bouche, sous lequel elle est plus généralement connue.

« La Verte longue, ou Mouille-Bouche d'automne, est ainsi nommée, étant longue et verte, quoique meure : elle est fort boeurée et fondante, et d'une eau très-relevée dans les terres plus seches qu'humides. Elle est meilleure sur franc que sur Cognassier. » Merlet, *Abrégé bons Fr.*, p. 87 [1667].

« Verte longue, est longue, et une fois aussi grosse que le gros Certeau, amenuise tout court vers la queue, est d'un vert jaune, un peu coloré vers le Soleil, et un peu tacheté de vert, a la queue languette et de moyenne gros-

P. MOUILLE-BOUCHE.

seur, et n'est point pierreuse, sent le musc. — Excellent.» Dom Claude Saint-Etienne. *Nouv. Instr. bons Fr.* p. 50 [1670].

« La Verte-longue, autrement Mouille bouche d'Automne, est de ces Poires anciennes que tout le monde connoit; et on peut dire que des deux noms qu'elle porte, le premier fait la véritable description de ses dehors, et que l'autre marque sa bonté intérieure; elle a beaucoup d'amis, et beaucoup d'ennemis; aussi ceux qui luy en veulent, luy reprochent que souvent elle vient parmy les Beurrés, c'est à dire entre d'excellentes Poires, qui ont suffisamment de quoy effacer tout ce que la Verte-longue peut avoir de recommandable, et même de quoy faire en sorte qu'on se puisse aisément passer d'elle : ils luy reprochent encore qu'elle molit trop facilement, et que, si elle ne vient dans une terre sèche et douce, elle court ordinairement risque d'être pâteuse, ou tout au moins de n'avoir qu'une eau fade et insipide. J'avouë bien que ce sont là de puissants reproches, s'ils étoient tout à fait véritables, et inséparablement attachez à cette Poire; mais... si on veut luy faire la justice de considérer exactement la quantité, la douceur et le parfum de son eau avec la délicatesse de sa chair fine, on ne pourra s'empêcher d'avouer que nous n'avons point de Poire qui luy puisse disputer sur ces bonnes qualitez : je dis même qu'elle l'emporte sur la plupart des autres Poires, eu égard à l'abondance merveilleuse, avec laquelle, pour confondre ce semble ses ennemis, elle se présente d'ordinaire tous les ans sur le théâtre du Jardinage. » La Quint., *Instr.*, p. 156 [1692].

« La Verte longue ou Mouille-Bouche ordinaire est longue et verte, même étant mûre; elle est très-fondante, d'une eau excellente dans les terres chaudes, elle n'est pas si bonne dans les terres froides et humides, charge beaucoup : commencement d'octobre. » *Cat. Pépin. Chartr.*, p. 30 [1752].

« Son fruit est gros; son diamètre est de deux pouces six lignes, et sa hauteur de trois pouces; long, quelquefois pyriforme, quelquefois turbiné. Sa partie la plus renflée est vers le milieu de sa longueur; il diminue de grosseur du côté de la tête où l'œil est placé au milieu d'un petit enfoncement; il diminue bien davantage du côté de la queue, qui est menue, longue de deux pouces neuf lignes, et plantée à fleur du fruit, qui se termine irrégulièrement en pointe obtuse. Sa peau est verte, même au temps de la maturité du fruit. Sa chair est fondante, fine, délicate, blanche, sans pierres; mais elle molit promptement. Son eau est abondante, douce, sucrée, d'un goût et d'un parfum très-agréables. Cette Poire mûrit au commencement d'Octobre. Sa queue est peu adhérente à la branche, et le moindre vent l'en détache facilement. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 194 [1768].

P. MOUILLE-BOUCHE.

« Le fruit varie très-peu dans sa forme ; il est de moyenne grosseur, allongé, un peu ventru, haut de 2 à 3 pouces : il diminue de grosseur par les deux bouts. L'œil est logé dans un léger enfoncement assez régulier, et sa queue, rougeâtre, menue, longue de 12 à 15 lignes, est plantée à fleur de fruit. La peau est fine, verte même dans la plus grande maturité, marquée de petits points plus verts ; elle prend quelquefois une légère teinte rousse du côté du soleil. La chair est blanche, fine, délicate, très-fondante, sans aucune pierre, mais elle blettit vite. L'eau est très-abondante, douce, sucrée et d'un parfum très-agréable. Ce fruit, appelé *Mouille bouche* à cause de l'abondance de son eau, est un des meilleurs et des plus communs sur les marchés en octobre. Il est fâcheux qu'il passe très-vite, et que, comme l'observe Duhamel, les vents l'abattent si aisément. » Poit., *Pomol. franç.* [1846].

Je réunis, sans hésiter, à notre *Mouille-Bouche* la Poire que les Pomologistes belges ont décrite et figurée sous le nom de *Docteur Lentier*, et que M. Grégoire aurait obtenue en 1853, suivant M. Bivort, d'un pepin semé en 1847. Les échantillons que M. Royer a bien voulu m'adresser pour comparaison se sont trouvés identiques à notre vieille espèce française, et offraient une peau très-fine et lisse, dépourvue des taches noires que montre la figure que M. Bivort en a donnée. Voici ce que dit M. Bivort :

Le fruit est moyen, pyriforme ; l'épiderme, vert clair, jaunit légèrement à l'époque de la maturité ; il est ombré de brun clair autour du pédoncule et du calyce, ponctué de roux et maculé de noir. Le pédoncule, long de 2 centimètres, est gros, ligneux, brun, renflé à son sommet et implanté un peu obliquement dans une très-petite cavité. La chair est fine, fondante, beurrée ; son eau est abondante, sucrée d'un parfum délicieux. La maturité a lieu fin d'octobre et en novembre. » Bivort, *Ann. de Pomol. belge*, p. 83 [1855].



A. Rivereux del.

P. JALOUSIE.

Mlle E. Taillant sc.

P. JALOUSIE.



Fruit d'automne, gros, ventru, oblong-obtus ou pyriforme, à peau rousse, parsemée de nombreux points roussâtres, gercés, arrondis, un peu rudes ; queue insérée dans l'axe du fruit, légèrement enfoncée, assez longue, arquée ; chair ferme, presque cassante, sucrée, peu parfumée.

ARBRE très-fertile lorsqu'il est greffé sur franc ; à scions vigoureux, légèrement flexueux, de couleur brun-acajou, parsemés de lenticelles arrondies, jaunâtres, à coussinets peu saillants.

FEUILLES florales ovales ou ovales-arrondies, mucronées, entières, légèrement pubescentes en dessus, cotonneuses et blanchâtres en dessous ; les adultes à peu près toutes de même forme : celles des rosettes souvent arrondies, étalées ; celles des scions arquées, ovales-elliptiques, atténuées au sommet, arrondies à la base, à bords très-finement denticulés et relevés.

FLEURS moyennes, à pédicelles assez courts, un peu grêles et tomenteux ; calyce à divisions étalées, lancéolées, aiguës ; pétales obovales-elliptiques, mollement onguiculés, laissant de l'intervalle entre eux, mouchetés de rose ou de carmin à l'extérieur, surtout avant leur épanouissement.

FRUIT commençant à mûrir à la fin de septembre, gros, ventru, oblong-obtus ou pyriforme, à queue insérée dans l'axe du fruit, arquée, cylindrée, de même couleur que le fruit ; *peau* de couleur brune ou ferrugineuse, parsemée de nombreux points grisâtres,

P. JALOUSIE.

gris-roux ou couleur Noisette, tiqueté de nombreux points gris. Œil placé dans une cavité évasée. Chair demi-fine, tendre, beurrée ou demi-fondante; eau très-sucrée. — Duhamel dit que cet arbre ne vit pas sur Coignassier. Cependant je le cultive sur Coignassier depuis 18 ans, et je n'ai point à me plaindre de sa végétation non plus que de sa fertilité. Cette différence d'opinions, basée sur l'observation, doit donc avoir sa source dans la différence des terrains. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 33 [1839].

Bivort, en décrivant notre *P. Jalousie* sous le nom de *Jalousie de Duhamel*, nous apprend qu'elle porte, dans le pays wallon, le nom de *Pucelle*, qui s'applique en France à un petit fruit brun, arrondi, la *Roussette d'Anjou*.



A. Rivereus del.

P. WASHINGTON.

M^{lle} E. Taillant sc.

PRUNE WASHINGTON.



Fruit globuleux ou sphérique, jaune pâle, rosé du côté du soleil, très-fin, offrant des bandes presque transparentes, marqué d'un très-léger sillon; chair d'un jaune verdâtre, plus ou moins fibreuse; noyau libre, ovale, très-rugueux.

ARBRE très-fertile, à scions gros, recouverts dans leur partie inférieure d'un duvet court et serré, presque glabres au sommet, parsemés de petits points gris, d'un vert terne dans l'ombre, brun rouge du côté du soleil, à coussinets assez saillants; yeux petits, aigus.

FEUILLES grandes, ovales, elliptiques ou arrondies, presque obtuses, bordées de dents inégales un peu obtuses, glabres en dessus, pubescentes en dessous, munies de glandes arrondies, déprimées, à la base du limbe ou au sommet du pétiole.

FLEURS solitaires ou géminées, à pédicelles pubescents; calyce presque membraneux, un peu plissé, à divisions ovales ou ovales-elliptiques, obtuses, concaves, très-légèrement pubescentes; pétales blancs, ovales-orbiculaires, plans ou concaves, entiers, très-courtoment onguiculés.

FRUIT pédonculé, solitaire ou géminé, globuleux, jaune, couvert d'une légère fleur glauque, n'offrant qu'un très-faible sillon; *peau* fine, parsemée de très-petits points blanchâtres, gercée, quelquefois teintée en rose du côté du soleil.

CHAIR exactement de même teinte que le fruit lorsqu'il est dépouillé

PRUNE WASHINGTON.

de sa fleur, transparente, un peu fibreuse, ferme. Le noyau n'est point adhérent à la chair; il est ovale, légèrement comprimé, très-rugueux, à sutures tranchantes, l'une creusée d'un sillon, l'autre tricarénée.

La Prune Washington me semble de beaucoup inférieure à la Prune *Reine-Claude*, à laquelle elle appartient par ses principaux caractères et par l'époque de sa maturité, qui a lieu en août.

« Fruit gros, ovale arrondi, marqué d'un côté d'un sillon très-peu profond. Le pédoncule est long de 10 à 15 millimètres, et est implanté dans une petite cavité assez régulière, peu profonde. La place du style est ordinairement marquée par sa base desséchée et transformée en un point saillant. L'épiderme est nuancé jaune et vert pâle; il est parfois lavé de rose du côté exposé au soleil. Sa teinte générale est le jaune pâle; il présente parfois quelques taches grises, non recouvertes par la *fleur* ou poussière glauque dont les autres parties du fruit sont revêtues. Chair assez fine, demi-fondante, jaune, parfois ombrée vert pâle. Eau abondante, douce, sucrée et très-agréable. C'est un beau et bon fruit qui mûrit à la fin d'août et au commencement de septembre. Il est supérieur à la *Reine-Claude-Rouge*, qui mûrit à la même époque; sa chair est plus fine, et son eau est plus sucrée. Son épiderme n'est pas acide comme celui de la Prune dite *Merveille de New-York*. » Prév., *Pomol. Seine-Infér.*, p. 189 [1850].

« Le nom illustre de Washington, imposé à une aussi belle Prune, indique assez son origine américaine; en effet, les circonstances remarquables qui signalèrent la naissance de ce fruit nous ont été transmises par MM. Downing et Lindley. L'arbre mère fut apporté au marché de New-York vers la fin du dernier siècle: il y fut vendu et ensuite transplanté à la ferme de Lancey, à l'est de Bowery, près de cette capitale; mais, quelques années après, le tronc fut brisé et détruit pendant un orage violent. De ses racines poussèrent de vigoureux rejetons qui finirent par se mettre à fruit. L'un de ces rejetons, acquis par M. Bolmer, de New-York, donna, en 1818, des produits qui attirèrent l'attention générale par leur volume et leur beauté; l'année suivante, cette variété fut introduite en Angleterre par M. Barclay de Bury-Hall. En 1831, des échan-

PRUNE WASHINGTON.

tillons de la Prune Washington furent présentés pour la première fois à la Société d'Horticulture de Londres, par le docteur Hosack, et, dès lors, la culture s'en répandit rapidement en Angleterre. Introduite vers le même temps en Belgique, cette Prune fut bientôt appréciée sur le continent, et figure maintenant avec honneur dans toutes les collections bien choisies. — La Washington peut être classée parmi les Prunes de premier ordre pour le volume et la beauté; elle est habituellement ovale-arrondie, et parfois presque ronde, lorsque l'arbre, cultivé en haut vent, est trop chargé de fruits. Sur espalier, on trouve souvent des fruits de 5 à 6 centimètres de hauteur sur 4 à 5 de diamètre. — La peau est tendre, d'un jaune orangé du côté du soleil, jaune verdâtre à l'ombre, et souvent marquée de points cramoisi clair. La chair est fondante, assez ferme, jaune, sucrée; l'eau assez abondante et parfois un peu acidulée; sans avoir le parfum de la Reine-Claude et de quelques autres Prunes d'élite, la Washington est un très-bon fruit. » A. Royer, *Ann. Pomol. belg.*, p. 23 [1858].





A. Boerhaave del.

M^{lle} E. Taillant sc.

P. ROYALE DE TOURS.

PRUNE ROYALE DE TOURS.



Fruit globuleux, solitaire, pédonculé, violet, recouvert d'une fleur assez épaisse, parsemé de très-petits points jaunes, marqué d'un léger sillon; chair d'un jaune verdâtre, fibreuse, d'une saveur sucrée et relevée.

ARBRE productif, à scions gros, couvert d'un duvet très-court et grisâtre, épiderme gris du côté du soleil, verdâtre terne du côté opposé, à coussinets assez saillants, décurrents; yeux coniques, aigus, écartés du scion.

FEUILLES grandes, ovales ou obovales, obtuses ou acuminées, arrondies ou atténuées à la base, bordées de très-petites dents, glabres en dessus, pubescentes en dessous, à pétioles longs et portant deux ou trois glandes discoïdes vers la partie voisine du limbe.

FLEURS solitaires ou géminées, très-rarement ternées, à pédicelles pubescents; calyce à tube campanulé, à divisions ovales, obtuses, bordées de très-petites dents; pétales orbiculaires, entiers, courtement onguiculés.

FRUIT gros, parcouru par un léger sillon, pédonculé; *peau* violette du côté de l'ombre, plus rouge du côté du soleil, couverte d'une fleur assez épaisse et parsemée de petits points arrondis de couleur jaune; noyau ovale, obtus, comprimé, très-rugueux, n'adhérant pas à la chair, à carènes tranchantes.

CHAIR d'un jaune verdâtre, fine; eau très-abondante, sucrée,

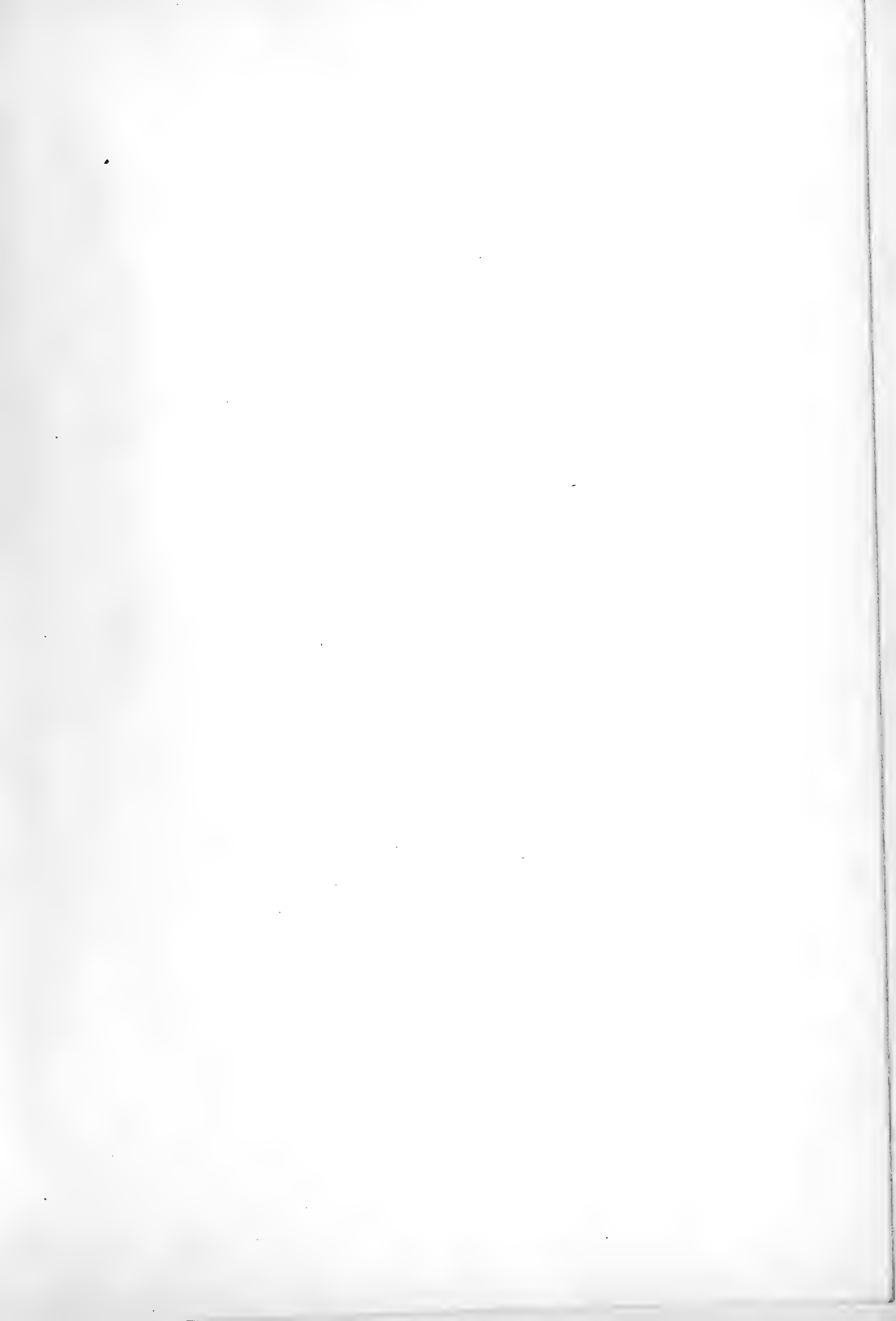
PRUNE ROYALE DE TOURS.

d'une saveur plus relevée que celle de la Prune de Monsieur. — Mûrit de la fin de juillet au commencement d'août.

Son fruit est gros, divisé suivant sa hauteur par une gouttière bien marquée, quoique peu profonde, qui aplatit son diamètre; de sorte qu'il a dix-huit lignes sur son grand diamètre, seize lignes du fond de sa gouttière au côté opposé, et dix-huit lignes de hauteur. Vu sur son petit diamètre, il paroît d'une forme allongée. La queue est bien nourrie, d'un vert très clair, plantée dans une petite cavité étroite et un peu profonde. La tête est un peu aplatie, et même enfoncée. La peau est d'un violet peu foncé, très fleurie, semée de très petits points d'un jaune presque doré. Du côté de l'ombre, elle est plutôt rouge-clair que violette. La chair est jaune, tirant sur le vert, fine et très bonne. L'eau est abondante, sucrée, plus relevée que celle de la Prune de Monsieur. C'est un fort bon fruit. Lorsqu'il n'a pas acquis toute sa maturité, sur l'arbre, ou que l'arbre n'est pas planté à bonne exposition, sa peau est d'un rouge clair et non pas violette. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 81 [1768].

« Ce Prunier, fort et vigoureux, fleurit beaucoup et noue assez bien son fruit. Le fruit a environ 41 millimètres en hauteur et autant en épaisseur; il se fend souvent à la base; toujours il est divisé, suivant sa longueur, par un sillon qui s'aplatit un peu d'un côté. La queue est bien nourrie, d'un vert clair, plantée dans une cavité étroite et peu profonde. La tête est un peu aplatie et même enfoncée. La peau est d'un violet rouge très-fleuri d'azur, semée de très-petits points d'un jaune d'or; le côté de l'ombre est plutôt d'un rouge clair que violet. La chair est fine, très-bonne, d'un vert tirant sur le jaune, et que la maturité jaunît de plus en plus. Elle quitte aisément le noyau de toutes parts. L'eau est abondante, sucrée, plus relevée que celle de la Prune de Monsieur. Le noyau est grand, aplati, très-raboteux, long de 21 millimètres*. Cette Prune mûrit en juillet et août. Elle précède celle de Monsieur de huit à dix jours, continue de mûrir avec elle, s'en distingue par sa qualité bien supérieure, par sa chair moins verte, et par son noyau plus raboteux. » Poit., *Pomol. franç.*, vol. I [1846].

* Le texte de Poiteau porte par une erreur d'impression 41 millimètres.







0 003 143 127 A



LIBRARY OF CONGRESS