



Class SB357

Book D29

1858

6

LE
JARDIN FRUITIER
DU MUSÉUM

TOME III

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.

PAR ^{Joseph} **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.
Lavori faber ut desit, non fabro labor.

P. HÆDR.

TOME TROISIÈME

PARIS

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

IMPRIMEURS DE L'INSTITUT DE FRANCE

RUE JACOB, 56

1860

Droit de traduction et de reproduction réservé.

SB 357
I 29
1858

By transfer from
Pat. Office Lib.
April 1914.

LISTE SYNONYMIQUE
DES
FRUITS PUBLIÉS EN 1859

POIRIERS.

ALENÇON (D').

Doyenné gris d'hiver nouveau.
— d'Alençon.
Saint-Michel d'hiver (partim).

AMBOISE (D').

Beurré rouge.
— d'Anjou.
— d'Isambert le Bon.
— de Saintonge.

Ambleteuse (d').

ARENBERG (D').

Colmar d'Arenberg.
— Artoisenet.
Kartoffel.
Ardente de printemps.
Beurré-Bachelier (partim).

BELLE ANGEVINE.

Abbé Mongein (partim).
Amour.
Anderson.
Angora (partim).
Beauté de Terwueren
Berthebirn.
Bolivar.
Comtesse de Terwueren.
Duchesse de Berry d'hiver.

Gros fin-or long d'hiver.

Grosse de Bruxelles.
— Dame Jeanne.

La Quintinye.

Louise bonne d'hiver.

Poire d'Horticulture (partim).

— de kilo.

Royale d'Angleterre.

BELLE DE THOUARS.

Belle de Thouarsé.
Coulon Saint-Marc.
Belle de Prague.
Saint-Marc.
Belle de Troyes.

BEQUÈNE.

Bellissime de jardin.
Asperge d'hiver

BEURRÉ.

Beurré gris.
Isambert.
Isambart.

BONNE D'ÉZÉE.

Belle excellente.
Belle et Bonne d'Ezée.
Charles-Frédéric.

BON-CHRÉTIEN.

- Bon-Chrétien d'hiver.
- de Constantinople.
- Poire d'Apothicaire.

CASSANTE D'HARDENPONT.

- Poire d'Hardenpont
- Saint-Pierre d'hiver.
- Poire de fer (partim).

CHAUMONTEL (DE).

- Besi de Chaumontel.
- Beurré de Chaumontel.
- Bon-Chrétien de Chaumontel.

COLMAR.

- Poire-Manne.
- Colmar d'hiver.
- Bergamote tardive.
- Poire incomparable.
- Gros-Mizet.

COLMAR D'ÉTÉ.

CROTTÉE.

- Doyenné galeux.
- Saint-Michel crotté.
- Philippe strié.
- Louise de Prusse (partim).
- Passa-tutti.

DÉLICES D'ANGERS.

- Délices d'Hardenpont d'Angers.
- Beurré Lasalle.
- des Hautes Vignes.
- Zéphirin Grégoire (partim).

DIEL.

- Beurré magnifique.
- Lombard.

Beurré Diel.

- royal.
- du Roi.
- incomparable.
- des Trois-Tours.
- de Gelle.
- vert.

Beurré (Poiteau).

- Dorothée royale (partim).
- Gracioli d'hiver.
- Gros Dillen.
- Guillaume de Nassau.
- Drijtoren.

DONVILLE.

- Chaumontel belge.
- anglais.
- Calot.

DOYENNÉ ROUX.

- Doyenné rouge.
- gris.
- Grey.
- d'automne.

Gansell-Bergamote.

- Late-Virgalieu.
- Émilie Bivort.

DUCHESSÉ DE MARS

- Comtesse de Lumay.

DUVAL.

- Roi-Louis nouveau.
- Dwaël.

ÉPINE ROSE.

- Poire de Rosc.
- Rosate.
- Épinay rose.

FIGUE.

Figue d'hiver
— d'Alençon.
Sylvange d'hiver.
Bonnessime de la Sarthe.
Petaless.

FUSÉE.

Alberti.
Certeau d'automne.
Cuisse-Dame.
Rue (de).
Rives (de)
Emmanuel (partim).
Gros Roland.
Mitre.
Étoupe (d').
Chesnegalon (de).

GRÉSILIÈRE.

Seigneur (Esperen.)

GROS CERTEAU D'ÉTÉ.

Colorée d'août.
Rouge de Vierge.
Belle de Bruxelles (partim).
Certeau d'été.
Emmanuel (partim).
Courte d'Ersol.

HENRIETTE.

Belle-Henriette.
Henriette d'Orléans.

LÉCHASSERIE.

Besi Léchasserie.
— des Classeries.
— d'Heri-Landry.
Épine longue d'hiver.

Henné.

Verte longue d'hiver.
Villandry (de).
Poire des chasseurs (partim).
— de chasse.
Muscat d'Echassery.

MUSCAT LALLEMAND.

Colmar boisé.
Alexandre Lambré.

NAIN VERT.

Poirier à bois monstrueux.

NAQUETTE.

Eau-rose à courte queue.
Caillot-rosat à courte queue.
Épine à courte queue.
Oignon allemand.
Gros Oignonet.
Bergamote Fievée.
Poire disque.

NONPAREILLE.

Poire sans pair.
— sans pareille.
— incomparable (partim).
Besi incomparable.
— sans pareil.

OIGNONET DE PROVENCE.

Besi des champs.

PARTHENAY (DE).

Bergamote de Parthenay.
— Stoffels.
Beurré de Parthenay.
Poire Poirault.

RANCE (DE).

- Beurré de Rance.
- Bon-Chrétien.
- de Noirebain
- de Flandres.
- d'hiver.
- Épine.
- Bon-Chrétien de Rance.
- Beymont.
- Hardenpont de printemps.

ROYALE D'HIVER.

- Louis Grégoire.
- J.-B. Bivort.
- Duchesse de Montebello.
- Spina di Carpi.
- Pera Passana.
- Casentina.

SAINT-GERMAIN PANACHÉ.

SURPASSE-MEURIS.

- Ferdinand de Meester.
- de Meister.
- de Munster.
- Poire Demeester.

TILLOY (DU).

- Saint-Germain du Tilloy.
- Dutilleul.
- du Tillay.
- de graines.
- Belle Julie.

TRUITÉE.

- Poire Truite.
- Grain de Corail.
- Forellen-Birn.
- Forelle.
- Poire Forelle.

VERMILLON.

- Bellissime d'automne.
- Belle et Bonne.
- Poire des Dames (partim).
- Vermillon des Dames.
- Frizéus*.

VÉTÉRANS (DES).

- Besi des Vétérans.
- Bouvier Bourgmaster.
- Rameau.
- Banseau.
- Héricart de Thury.

GROSEILLIERS.

- Gr. rouge (Ribes rubrum).
- Gr. versaillais.
- Gr. de Hollande à gros fruits blancs.
- Gr. à fruits carnés.
- Gr. Cassis de Naples.

FRAISIERS

(PAR MADAME L. VILMORIN).

- Fr. Cuthill's Black Prince.
- Fr. Stirling Castle Pine.

* La dernière note du texte, par une faute typographique, porte le mot de *Frizéus* pour *Frizéus*.



GROSEILLIER DE HOLLANDE

A GROS FRUITS BLANCS.



C'est une variété du Groseillier à fruits rouges qui s'en distingue à la teinte générale plus pâle des feuilles ainsi qu'à la couleur des fruits. Les grappes en sont plus allongées, mais ordinairement moins serrées et les baies d'une saveur plus douce que celles du Groseillier rouge.

On cultive habituellement moins de Groseilliers blancs que de rouges aux environs de Paris. Les cultivateurs ont remarqué qu'ils sont moins productifs et que les baies se conservent moins longtemps sur les rameaux que dans les autres ; leur peau, plus fine, roussit en effet et se tache de manière à ne pas plaire autant aux acheteurs.



A. Tiberius del.

G. À FRUITS CARNÉS.

M^{lle} E. Trillat sc.

GROSEILLIER A FRUITS CARNÉS.

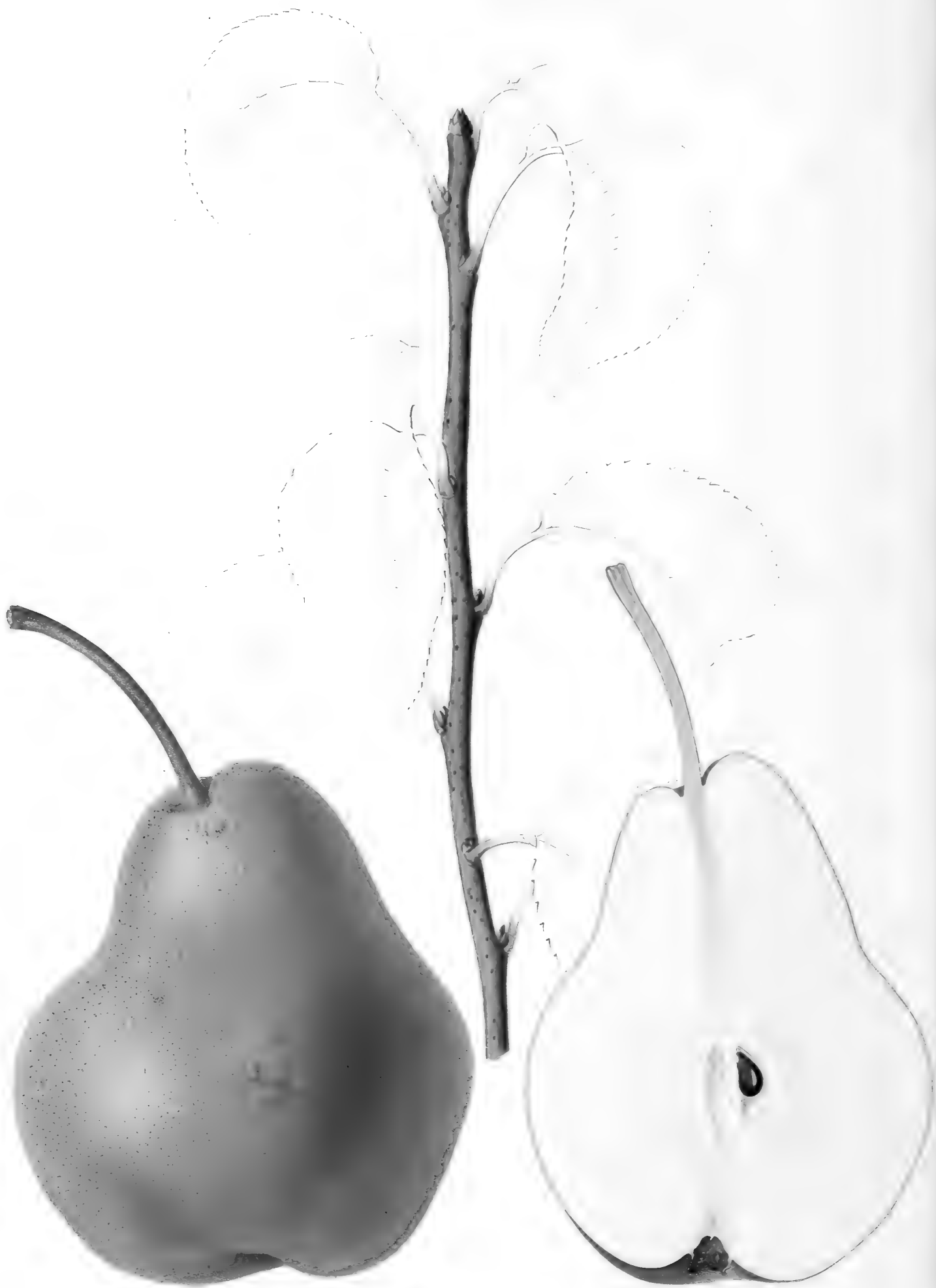


Ce Groseillier est intermédiaire entre le *Gr. rouge* et le *Gr. blanc*. Les grappes mesurent ordinairement un décimètre et portent environ une quinzaine de fruits de la grosseur d'une petite Merise, lisses, de couleur carnée, transparents et d'un aspect très-agréable.

Les avis sont partagés sur la qualité de cette variété; les uns prétendent qu'elle est supérieure à la Groseille blanche, les autres qu'elle lui est inférieure; je suis de cette dernière opinion. J'ai toujours trouvé les fruits du Groseillier à fruits carnés plus acerbes que ceux de la variété à fruits blancs. D'une autre part le fruit du Groseillier rose forme des gelées qui se conservent mieux que celle qu'on obtient des variétés à fruits blancs, quoiqu'on la fasse moins cuire.

M. de Bavay a vu le Groseillier à fruits roses produire sur le même pied des grappes à fruits rouges et rentrer ainsi dans les caractères du type.





A. Blucoux del.

P. BOX CIRETIEN.

Mlle E. Taillant sc.

P. BON-CHRÉTIEN.



Fruit d'hiver, gros, oblong, ordinairement en forme de Calebasse, très-déprimé du côté de l'œil; à peau jaune-verdâtre lavée de rouge-brun, parsemée de points bruns; à queue longue, grêle, droite ou arquée, enfoncée dans le fruit; à chair cassante, sucrée, peu parfumée.

ARBRE à scions vigoureux, un peu divariqués, de couleur fauve; yeux moyens, coniques, un peu écartés du scion, qui présente de nombreuses lenticelles oblongues.

FEUILLES florales ovales, presque entières, acuminées, ciliées, glabres sur les deux faces; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes portées sur de très-longes pétioles, entières ou denticulées; celles des scions ovales, acuminées, dentées, ordinairement contournées ou arquées et à bords redressés.

FLEURS grandes, très-blanches, à pédicelles longs, un peu grêles, légèrement tomenteux; calyce à divisions réfléchies, lancéolées, aiguës, couvertes de poils blonds; pétales à peu près orbiculaires, abruptement ongiculés, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en janvier et se conservant jusque vers la fin d'avril, gros, en forme de Calebasse, quelquefois légèrement bosselé; à queue longue, grêle, cylindrique, droite ou arquée, ordinairement un peu renflée et insérée obliquement au-dessous du sommet du fruit, qui offre alors une dépression plus ou moins régulière et profonde; *peau* jaune-verdâtre, lavée de rose ou de rouge-brun.

P. BON-CHRÉTIEN.

du côté du soleil, parsemée de nombreux points fauves, plus rarement de marbrures dans la partie renflée du fruit; *œil* placé au fond d'une dépression irrégulière, profonde, entourée de côtes, à divisions dressées, persistantes ou tronquées, aiguës, cotonneuses, accompagnées de très-petites bosses; *cœur* petit, dessinant sur la coupe du fruit une sorte d'ovale entouré de granulations; lacune centrale assez large; loges moyennes ou plus ou moins avortées; pepins bruns.

CHAIR d'apparence blanche, moirée, ferme, cassante, plus ou moins granuleuse autour des loges; eau assez abondante, douce, sucrée et parfumée lorsque le fruit est très-mûr.

Il est préférable de cultiver cette espèce en espalier plutôt qu'en pyramide dans le nord de la France. — On en connaît une variété à fruits panachés.

Il ne faut pas confondre le Bon-Chrétien d'hiver avec le Bon-Chrétien turec ou Bon-Chrétien d'Auch, qui sont des fruits très-volumineux et à *pédoncule fort court et gros*.

On a attribué, je ne sais sur quel fondement, l'importation de ce fruit tantôt à saint Martin, qui, dit-on, l'aurait rapporté de Hongrie au commencement du v^e siècle, tantôt à saint François de Paule, qui mourut en 1485. — Panciroli * croit avec plus de raison que *Bon-Chrétien* est une corruption de *Bon-Crustuménien* (*crustumium*). Rabelais dit : « Vous mangerez de grosses Poires Crustuménies, des Berguamottes, une pomme de Courtpendu ** . »

La Poire de Bon-Chrétien, bien que moins estimée que les Poires Belle-Angevaine, du Curé, etc., qui, par leur coloris et leur dimension, font en hiver le plus bel ornement de nos desserts, se paye à la fin

* G. Panciroli, *Recolta breve, etc.*, cap. XVIII, p. 52 (Venet, 1612).

** Rabelais, *Pantagruel*, lib. III, cap. XIII. — Virgil., *Géorg.*, l. II, v. 88. — Pline, *Hist. nat.*, lib V, c. xv.

P. BON-CHRÉTIEN.

de l'hiver, comme les belles Poires de Pentecôte, 2 à 3 francs la pièce chez les marchands fruitiers en renom; mais ce prix était dépassé de beaucoup au xvi^e et au xvii^e siècle, ainsi qu'on peut le voir par la citation suivante de Pierre de l'Étoile :

« Le mercredi 5 fut fait le baptesme du fils de M. le connestable, aux Enfants-Rouges, à Paris, lequel le Roi tint et le Légat le baptisa... Le festin magnifique fut fait à l'hostel de Montmoranci, pour lequel tous les cuisiniers de Paris estoient empeschés, il y avoit plus de huit jours. Il y avoit deux esturgeons de cent escus... Du fruit, il y en avoit pour trois cent cinquante escus, et des Poires de Bons-Chrestien tant qu'on en pust recouvrir à un escu la pièce... »

« Décembre 1602... Cette année fut si stérile de fruits, principalement de Poires et de Pommes, que les Poires de Bon-Chrestien se vendoient un escu la pièce, et en fut fait présent au Roi d'un cent qui cousta cent escus. Les Pommes aussi qu'on acheptoit pour la bouche de Sa Majesté coustoient d'ordinaire au prix de quarante sols la pièce... » L'Étoile, *Journal du règne de Henri IV.*

On confond souvent aujourd'hui le Bon-Chrétien avec la Poire d'Angoisse; il n'en était pas ainsi au xvi^e et au xviii^e siècle; Molière lui-même ne s'y trompait pas lorsque Tibaudier, en offrant un panier de Poires de Bon-Chrétien à la comtesse d'Escarbagnas, l'accompagne de la lettre suivante :

« . . . Les Poires ne sont pas encore bien mûres; mais elles en cadrent mieux avec la dureté de votre âme, qui, par ses continuels dédains, ne me promet pas Poires molles. Trouvez bon, Madame, . . . que je conclue ce mot en vous faisant considérer que je suis d'un aussi franc chrétien que les Poires que je vous envoie, puisque je rends le bien pour le mal; c'est-à-dire, Madame, pour m'expliquer intelligiblement, puisque je vous présente des Poires de Bon-Chrétien pour Poires d'Angoisses, que vos cruautés me font avaler tous les jours... » MOLIÈRE, *la Comtesse d'Escarbagnas*, acte I, scène xv. [1671.]

« ... Pyra itaque omnium nobis gratissima sunt quæ vulgo Bonchristiana cognominantur, *Poires de Bon-Chrétien*; non ob hoc solum; quod in eximia suavitate librale pondus æquent, sed quia tantæ sunt teneritudinis ut, gustata vel ipso ore et tantum primoribus labris, statim eliquescant, et perennent, gestatumque tolerant. Primum quidem Neapolim usque delata, Carolo octavo ibi res gerente, a fœlici illa Campania. » Char. Estienne, *Præd. rust.; seminarium*, p. 176 [1554].

« Les Poiriers de Bon-Chrestien d'hyver sont fort domestiques, si bien

P. BON-CHRÉTIEN.

qu'il ne les faut pas éloigner de la maison, ains les planter (si faire se peut) dans les basses courts. » Cl. Mollet, *Théatr. des Plans et Jard.*, p. 20 [1652].

« Pendant le mois de janvier et les suivans se mange la Poire de Bon-Chrestien, qui est de plusieurs espèces. Il y a le doré, qui est le plus tendre et le premier meur; celui d'Auch, qui est sans pepin, très-long, et le meilleur de tous; il se colore comme les autres Bons-Chrestiens, suivant l'aspect qu'on leur donne, mieux en Espalier qu'en Buisson: le Bon-Chrestien verd a plus d'eau et se conserve jusqu'en avril et may; le meilleur vient en Calebasse. » Merlet, *Abrégé bons Fruits*, p. 412 [1667].

« ... Cette Poire a été des premières à se faire connoître; les grandes monarchies et sur tout l'ancienne Rome l'a connüe, et cultivée sous le nom de *Crustumium* ou de *Volemum*, si bien qu'apparemment elle y a fait souvent figure dans les magnifiques regales qui s'y faisoient, soit pour augmenter l'éclat des triomphes, soit pour honorer les rois tributaires qui venoient rendre hommage aux maîtres du monde... Il faut convenir que parmi les Fruits à pepin la nature ne nous donne rien de si beau et de si noble à voir que cette Poire, soit dans sa figure qui est longue et pyramidale, soit dans sa grosseur qui est surprenante, et par exemple de trois à quatre pouces dans sa largeur, et de cinq à six dans sa hauteur, si bien qu'on en voit fort communément qui pèsent plus d'une livre, et on en voit aussi qui en pèsent jusqu'à deux, ce qui est en vérité une chose bien singulière;... c'est celle qui fait le plus d'honneur sur les tables, et qui par tous pays, et principalement dans la France, où les jardins en produisent une merveilleuse quantité, s'est acquise le plus de réputation; c'est celle qui est la plus ordinairement employée, quand on veut faire des présents de Fruits considérables, et surtout pour en envoyer dans les lieux éloignez, soit au dedans, soit au dehors du Royaume; c'est enfin celle pour la beauté de laquelle tous les habiles jardiniers ont toujours travaillé avec le plus d'empressement, et celle qui est aussi de plus grande utilité pour ceux qui en élèvent en vue de les vendre; la maturité de chaque Poire de Bon-Chrétien est des mois entiers à se maintenir en état, attendant ce semble patiemment qu'on luy fasse l'honneur de l'employer à l'usage auquel la nature l'a destinée... » La Quint., *Instr. Jard. fruit.*, p. 437 [1692].

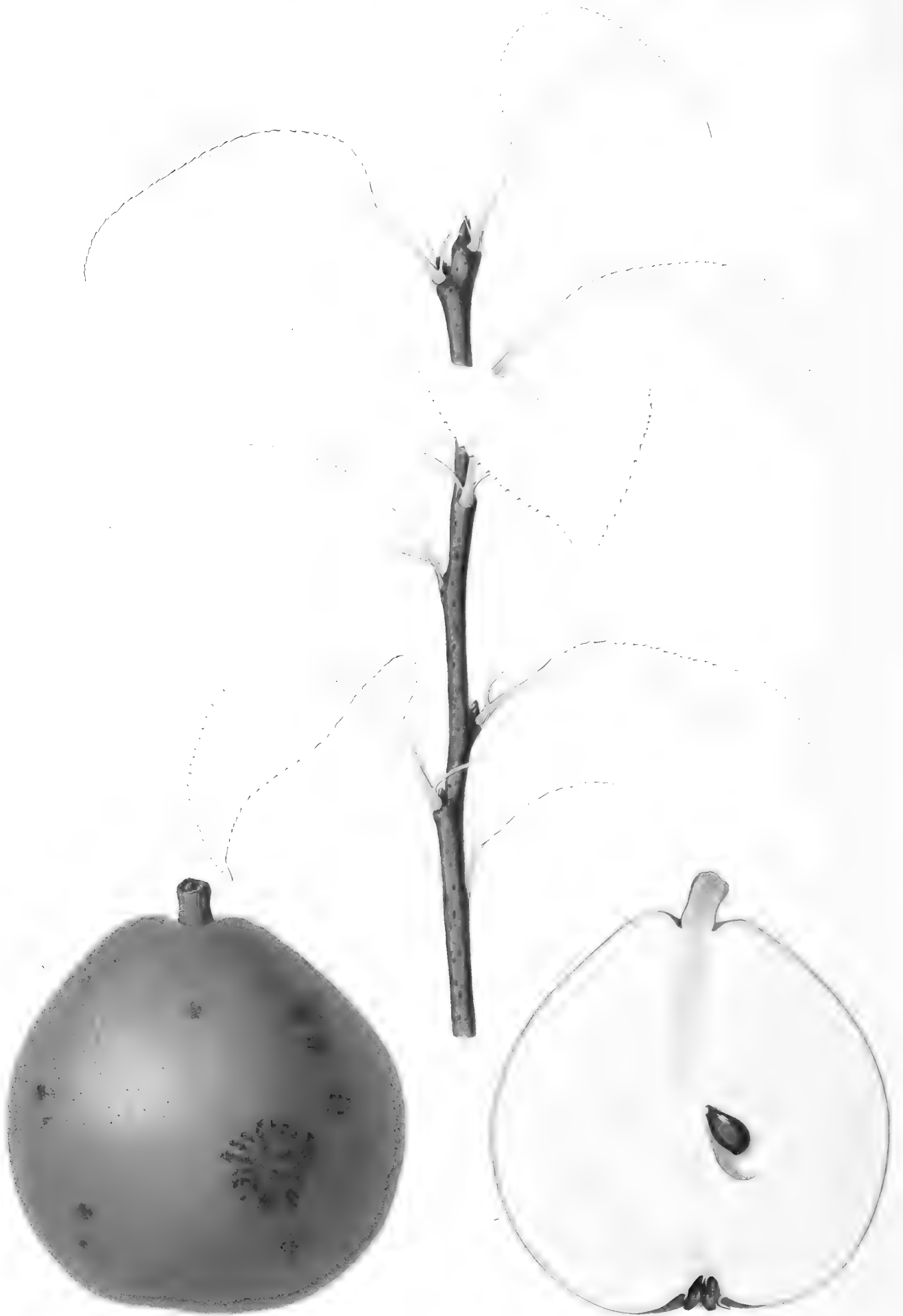
« Les fruits sont très-gros, les uns pyriformes, les autres imitant un peu la Calebasse, la plupart figurés en pyramide tronquée. Le côté de la tête est très-renflé; l'œil est placé dans une cavité large et profonde, souvent ovale ou aplatie, bordée de bosses qui s'étendent sur une partie du fruit, et y forment des côtes, de sorte qu'il est tout anguleux. Le côté de la queue diminue beau-

P. BON-CHRÉTIEN.

coup de grosseur, sans se terminer en pointe ; il est tronqué obliquement ; la queue est ordinairement longue de quinze lignes et un peu charnue à sa naissance ; elle est plantée dans une cavité dont les bords sont relevés de bosses ou côtes. Il se trouve de ces fruits qui ont jusqu'à quatre pouces de diamètre sur six pouces de hauteur. La peau est fine, d'un jaune clair tirant sur le vert du côté de l'ombre, et frappée de rouge incarnat du côté du soleil. La chair est fine et tendre, quoique cassante. L'eau est assez abondante, douce, sucrée, et même un peu parfumée et vineuse. Ce fruit commence à mûrir en janvier et dure jusqu'au printemps. Sur un même arbre, dont les branches seroient de différente force, différemment exposées, plus ou moins garnies de feuilles, etc., on pourroit trouver du Bon-Chrétien ordinaire, du vert, du doré, du long, du rond, d'Ausch, de Vernon, etc. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 112, tab. 45 [1768].

« La Quintinye a proclamé le Bon-Chrétien la première des Poires ; mais la postérité, toujours épilogueuse, n'a pas ratifié ce jugement ; elle a même cru voir que le juge avait agi dans son propre intérêt, en ce que, étant obligé par sa place à fournir des compotes à la table du roi pendant l'hiver, aucune Poire n'était capable de lui en donner aussi longtemps que le Bon-Chrétien d'hiver. Le Bon-Chrétien est ce qu'on appelle avec raison un fruit d'hiver ; il ne mûrit jamais sur l'arbre dans notre climat, et même, pour l'obtenir d'un beau volume, il faut le cultiver contre un mur à l'exposition la plus chaude. Quoique sa forme, sa grosseur surtout varient un peu, on le reconnaît toujours à sa longue queue, à sa dépression vers les deux tiers de sa hauteur et au pointillé de sa peau, qui rougit très-rarement au soleil et prend un beau jaune dans la fruiterie. On ne cueille ce fruit qu'à la veille des gelées, parce qu'il grossit encore dans l'arrière-saison, et on ne doit commencer à le mettre en consommation qu'au mois de janvier ; si on en a une certaine quantité, on pourra en manger jusqu'en juin. Sa chair est blanche, ferme, cassante, d'un grain plus ou moins gros, fondant difficilement dans la bouche, mais imprégnée d'une eau abondante, sucrée, parfumée et souvent vineuse. Si ce fruit avait la chair fine et fondante, ce serait la Poire la plus délicieuse, mais il rachète ce défaut par sa longue garde et par la ressource qu'il procure aux offices lorsqu'il est apprêté et cuit de différentes manières. » Poit., *Pomol. franç.* [1846].





P. CROTTÉE.



Fruit d'automne, moyen, arrondi ; à queue très-courte, grosse, charnue, enfoncée dans le fruit ; à peau jaune d'ocre, parsemée de nombreux points fauves et marquée de taches arrondies ou frangées, squammeuses, dures et noires ; à chair blanche, fine, ferme, très-juteuse et parfumée.

ARBRE très-productif, à scions moyens, droits ou très-légèrement flexueux, de couleur fauve olivacée, à coussinets assez saillants, parsemés de lenticelles oblongues, jaunâtres ; yeux petits, coniques, un peu écartés du scion.

FEUILLES florales ovales, un peu pubescentes en dessous, à pétioles rougeâtres ; les adultes à peu près de même forme, ovales-oblongues, acuminées, légèrement atténuées à la base, planes ou à bords plus ou moins relevés et dentés.

FLEURS blanches ou faiblement carminées, très-petites, portées sur de courts pédicelles ; calyce à divisions lancéolées, aiguës, étalées, recouvertes de poils blonds ; pétales ovales, atténués en onglet, étalés.

FRUIT mûrissant à la fin d'octobre, moyen, obtus ou un peu déprimé aux deux extrémités ; pédoncule très-court, charnu, brun, placé au centre d'une petite cavité régulière et assez profonde ; *peau* jaune d'ocre, parsemée de points fauves, arrondis, gercés, inégaux, se confondant avec des marbrures de même couleur, et marquée de

P. CROTTÉE.

taches arrondies ou frangées, noires, squammeuses, dures, gercées, qui ont valu à ce fruit l'épithète de *crotté* ou de *guleux*, rarement teintée de rouge du côté du soleil; *œil* placé au milieu d'une dépression régulière, à divisions petites, lancéolées, cotonneuses; *cœur* se confondant presque avec la chair, entouré de très-petites granulations; lacune centrale nulle ou étroite; loges grandes; pepins bruns ou noirs.

CHAIR blanche, remarquablement fine, ferme; eau très-sucrée, parfumée, d'une saveur particulière, non musquée. Excellent fruit.

L'aspect de ce fruit est loin d'être agréable, et le nom qu'il porte dans plusieurs de nos provinces lui convient très-bien. On le confond quelquefois avec les *Doyenné roux* ou *gris*, et, en Bretagne, ainsi que dans le Perche, avec la *P. de Saint-Michel*, qui est le *Doyenné* proprement dit. J'y réunis sans hésitation la *Louise de Prusse* décrite et figurée par M. Bivort, mais qu'il faut bien distinguer de la *Louise de Prusse* des pépiniéristes français et du fruit décrit sous ce nom par M. Willermoz (*Poir.*, p. 11).

« *P. Louise de Prusse*. Voici encore une variété de M. Van Mons, dont l'âge nous est inconnu, et qui nous paraît, comme le *Doyenné Sentelet* du même auteur, avoir une grande analogie avec le *D. crotté*. Il a presque la même forme et absolument la même saveur, mais il en diffère essentiellement par sa grosseur et par son aptitude à produire abondamment en plein vent de belles et bonnes Poires non gercées, mais parfois tachées de rouille comme celle du *Doyenné crotté*. Le pédoncule, long de 15 millim., est très-gros, sans être charnu, d'un brun clair et luisant; il est placé dans une cavité superficielle. Le calyce est petit, irrégulier, est situé dans une cavité moyenne, arrondie et évasée; ses divisions sont noires et cotonneuses. La chair est blanche, fine, fondante, beurrée; son eau est abondante, sucrée et délicieusement parfumée. Sa saveur, en général, se rapproche beaucoup de celle du *Doyenné* ou *Saint-*

P. CROTTÉE.

Michel crotté. La maturité de la *Louise de Prusse* a lieu dans la première quinzaine de novembre et parfois dès la fin d'octobre. » Bivort, *Alb. pomol.*, p. 101 [1849].

« Cette Poire, cultivée d'ancienne date en Belgique sous le nom de *Saint-Michel crotté*, était sans doute moins connue en France, car ni Duhamel, ni les pomologues français ses prédécesseurs ne l'ont décrite. Couverchel la cite simplement pour mémoire et comme une sous-variété du Doyenné, dont le nom indique suffisamment le caractère principal. Elle possède cependant un mérite réel, surpasse en qualité tous les autres Doyennés, et, malgré son nom peu attrayant, elle est digne de tous nos soins. La chair est blanche, très-fine, fondante, beurrée; son eau est abondante, sucrée et délicieusement parfumée. C'est un de nos meilleurs fruits; il mûrit du 15 octobre au 15 novembre. » Bivort, *Ann. de Pomol. belge*, p. 5 [1857].

2





A. Rozeux del.

Mlle E. Taillant sc.

P. ROYALE D'HIVER.

P. ROYALE D'HIVER.



Fruit d'hiver, ventru, à peau jaunâtre ou jaune olivâtre, parsemée de nombreux points arrondis, ainsi que de taches fauves, portant ordinairement en outre une tache autour du pédoncule; à queue longue, grêle, arquée, renflée à son insertion sur le fruit; à chair ferme ou demi-cassante, juteuse, parfumée.

ARBRE vigoureux et fertile; à scions moyens, de couleur fauve ou fauve olivâtre, parsemés de très-petites lenticelles arrondies; coussinets peu saillants; yeux coniques, d'un brun violâtre, légèrement écartés du scion.

FEUILLES florales ovales ou ovales arrondies, acuminées, entières, glabres sur les deux faces, ciliées; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes à bords presque entiers; celles des scions ovales, portées sur d'assez courts pétioles, denticulées.

FLEURS grandes, blanches, portées sur de longs pédoncules grêles, légèrement pubescents; calyce à divisions lancéolées, aiguës, réfléchies, couvertes de poils roux en dessus; pétales étalés, presque orbiculaires, peu concaves, laissant peu ou point d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en novembre et se conservant jusqu'en mars, ventru, obtus; à queue arquée, renflée aux deux extrémités, plus ou moins enfoncée dans le fruit, entourée de bosses et parsemée de lenticelles; *peau* jaune olivâtre ou indien, assez terne, parsemée de points fauves gercés et de marbrures, marquée en outre d'une

P. ROYALE D'HIVER.

tache fauve plus ou moins étendue autour du pédoncule; *œil* placé à fleur de fruit ou au milieu d'une dépression assez profonde, quelquefois irrégulière, entouré de zones concentriques, fines, plus ou moins squammeuses, à divisions pubescentes, resserrées ou étalées, entières ou tronquées; *cœur* ovale ou arrondi, bordé de granulations; lacune centrale grande, subéreuse, atténuée vers l'œil; loges grandes, droites, rapprochées de l'axe; pepins bruns ou noirs.

CHAIR ferme, d'un blanc jaunâtre, juteuse; eau sucrée, abondante, parfumée, d'une saveur particulière, très-agréable, et comparable à celle de la *P. Fortunée*, quoique moins astringente.

Cette espèce, souvent confondue avec la *P. Muscat Lallemand*, est fort estimée dans le midi de la France, ainsi qu'en Italie, où elle porte les noms de *Pera spina*, *P. Passana*, *P. Casentina*, etc. Je la considère comme identique avec les *P. Louis-Grégoire* et *J.-B. Bivort*.

« La Royale-d'Hiver, en Italie *Spina di Carpi*, est belle, grosse, plus longue que ronde, de la figure et de la couleur du Bon-Chrétien d'Été : elle prend du rouge, elle jaunit en meurissant; sa chaire, demi-beurrée et fondante, est très-sucrée dans les terres sèches et chaudes : janvier, février. Le bois est gros, les feuilles larges, qui font le bateau. Sa greffe fait le bourlet sur le Coignassier. » *Cat. Pépin. Chartr.*, p. 37 [1752].

« Le fruit est gros, de deux pouces sept lignes de diamètre sur deux pouces dix lignes de hauteur. Il s'en trouve souvent de très-gros, dont le diamètre est de trois pouces et la hauteur de trois pouces trois lignes. Il est pyriforme, très-renflé du côté de la tête, où il y a une grande cavité au fond de laquelle est placé l'œil, qui est ordinairement petit. Il conserve assez de grosseur et ne se termine pas en pointe aiguë du côté de la queue, qui est brune, souvent recourbée, plus grosse à son extrémité qu'à sa naissance, longue de treize lignes et quelquefois de deux pouces. La peau est unie et fine, d'un beau rouge du côté du soleil, jaune du côté de l'ombre, lorsque le fruit est mûr; quelquefois tiquetée de points bruns sur le rouge et fauves sur le jaune. La chair est demi-beurrée, fondante, très-fine, sans pierres, un peu jaunâtre. L'eau est très-su-

P. ROYALE D'HIVER.

créée dans les terrains secs et chauds. Cette Poire mûrit en décembre, janvier et février. Elle est meilleure en plein vent qu'en espalier. Duham., *Arbr. fruit.*, p. 191, tab. 35 [1768].

« Assurément cette Poire ne manque pas de mérite ; mais en possède-t-elle assez pour soutenir dignement la lourde responsabilité attachée au nom qu'elle porte et par lequel on a voulu la mettre au-dessus de ses congénères ? Je ne le pense pas..... Le Poirier royal d'hiver est un arbre très-vigoureux qu'il faut greffer sur franc plutôt que sur Coignassier : on le dirige en quenouille ou en espalier, mais il n'est pas très-docile sous la main du jardinier, et il faut de l'art pour le soumettre à une belle forme artificielle. Il a même l'air un peu sauvage en ce que plusieurs des yeux de ses jeunes rameaux se développent et s'allongent en d'autres rameaux dès la première année de leur naissance. Ses feuilles, de petite dimension en raison de sa vigueur, sont remarquables en ce qu'elles sont du petit nombre de celles qui prennent une couleur de lie de vin dans l'automne. Son fruit est toujours gros, mais il varie un peu dans sa forme et surtout dans sa couleur qui, en espalier, peut devenir d'un beau rouge du côté frappé par le soleil ; alors il est plus beau, ce qui, joint à sa grosseur, a pu lui valoir le titre de *royal* qu'il porte. Sa chair est d'un blanc jaunâtre, demi-fondante, quoique assez pierreuse dans toutes ses parties. L'eau est abondante, agréable et très-sucrée. Cette Poire mûrit de novembre en février. Elle est bonne crue et cuite. » Poit., *Pomol. franç.* [1846].

« Louis-Grégoire. Le fruit est petit ou moyen, presque aussi large que haut, rétréci vers la queue et renflé vers les deux tiers de sa hauteur, qui est communément de 7 1/2 centim. de diamètre. Pédoncule long de 3 1/2 centim., sec, mince, brun foncé, implanté à la base du fruit, un peu de côté, dans une cavité peu profonde et légèrement cotée. Calyce moyen, couronné, presque toujours irrégulier ; divisions peu apparentes ou caduques ; placé dans une légère cavité et entouré de quelques côtes. Peau lisse ou rude, selon que le fruit est plus ou moins recouvert de rouille, vert jaunâtre, devenant dorée à la maturité, striée et maculée de brun clair. Chair assez fine, fondante, demi-beurrée, un peu pierreuse autour du trognon ; eau assez abondante, sucrée et bien parfumée. C'est presque un fruit de première qualité, dont l'époque de maturité commence fin d'octobre et se prolonge jusqu'à la fin de décembre. M. Grégoire, tanneur à Jodoigne, dit l'avoir obtenu d'un semis fait en 1832 et dont l'arbre aurait rapporté pour la première fois en 1844. » Bivort, *Alb. pomol.*, p. 55, [1847], et *Ann. Pomol. belge*, p. 13 [1856].

« La première production du Poirier *Jean-Baptiste Bivort* a eu lieu à Geest-Saint-Remy en 1847. Le fruit est assez gros, régulièrement turbiné. L'épiderme,

P. ROYALE D'HIVER.

vert clair, jaunit partiellement à l'époque de la maturité; il est fortement ombré, panaché et ponctué de gris-roux. Le pédoncule, grêle, ligneux, brun, arqué, long de 4 centimètres, est placé presque à fleur du fruit. Le calyce, couronné, occupe une cavité peu profonde, très-évasée et arrondie à son orifice; ses divisions sont roides, dressées, brunes. La chair est blanche, très-fine, fondante, beurrée; son eau est suffisante, sucrée et fortement aromatisée. Cet excellent fruit mûrit fin d'octobre et en novembre. Il a été dédié par son auteur à M. J.-B. Bivort, directeur au ministère de l'intérieur à Bruxelles. » Alex. Bivort, *Ann. Pomol. belge*, p. 45 [1858].

La figure que je donne de la *Royale d'hiver* et celle de la *P. J.-B. Bivort* paraissent avoir été calquées l'une sur l'autre, tant elles se ressemblent de forme et de coloris.



A. Boissier del.

P. VERMILLON.

Melle E. Tailland sc.

P. VERMILLON.



Fruit de fin d'été, moyen, allongé, un peu bosselé; à peau jaune verdâtre du côté de l'ombre, rouge terne ou vineux et parsemée de points blanchâtres du côté du soleil; à queue droite ou arquée, grêle, renflée aux deux extrémités, et offrant quelques plis à son insertion sur le fruit; à chair blanche, demi-cassante, sucrée.

ARBRE très-productif; à scions grêles, droits, de couleur violacée, parsemés de petites lenticelles; à coussinets légèrement saillants; yeux petits, courts, appliqués contre le scion.

FEUILLES florales ovales, acuminées, pubescentes en dessous, glabres en dessus, presque entières; les adultes de deux formes: celles des rosettes portées sur de longs pétioles, ovales-arrondies, acuminées, à bords entiers ou légèrement denticulés; celles des scions ovales, assez petites, atténuées aux deux extrémités.

FLEURS à pédoncules longs, très-blanches et un peu grandes; calyce à divisions aiguës, réfléchies; pétales obovales-orbiculaires, ongiculés, laissant beaucoup d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir vers la mi-septembre, moyen, allongé, un peu bosselé, à queue droite ou arquée, grêle, plissée à son insertion avec le fruit, fauve olivâtre, parsemée de quelques lenticelles; *peau* mi-partie jaune verdâtre et rouge terne ou vineux; le côté jaune parsemé de points roux ou rouges; le côté exposé au soleil parsemé de points blancs entremêlés quelquefois de petites taches fauves;

P. VERMILLON.

œil à fleur de fruit, assez large, ouvert, à divisions rousses en dessus, étalées, persistantes ou un peu tronquées, accompagnées de très-petites bosses; *cœur* arrondi, entouré de granulations, principalement au voisinage de l'œil; loges petites, plus ou moins rapprochées de l'axe; lacune centrale assez large; pepins bruns ou noirâtres.

CHAIR demi-cassante, laissant du marc dans la bouche; eau peu abondante, sucrée, peu parfumée, légèrement vineuse ou rappelant un peu la saveur des Rousselets.

Ce fruit blettit assez promptement, tout en conservant son coloris.

« La Belle et Bonne est une grosse Poire longue et pointue, d'un rouge gris, dont la chair est délicate et tendre; veut être mangée à point, autrement elle mollit promptement. » Merlet, *Abrégé*, p. 94 [1675].

« La Bellissime d'automne est une grosse Poire très-longue et pointue, d'un rouge vermeil à peindre, dont l'eau est douce, agréable, et à demi beurrée. » Merlet, *Abrégé*, p. 82 [1690].

« La Bellissime d'automne ou Vermillon est de la figure de la Cuisse-Madame (Certeau); elle est plus grosse et a le même goût; elle est sucrée et cassante; elle est très-bonne quand elle est bien mûre, fin d'octobre. » *Cat. Pép. Chartr.*, p. 32 [1752].

« Le fruit est allongé, de grosseur moyenne; la tête est arrondie, et l'œil est placé dans une cavité assez profonde. L'autre extrémité se termine régulièrement en pointe; la queue, un peu charnue à sa naissance, rouge du côté du soleil, verte du côté de l'ombre, longue d'un pouce, est souvent plantée obliquement. La hauteur du fruit est de trois pouces, et son diamètre est de vingt-deux lignes. La peau est assez lisse; le côté du soleil est d'un beau rouge foncé très-tiqueté de points gris; le côté de l'ombre est partie d'un rouge moins foncé, partie jaune, tiqueté de points fauves. La chair est blanche, cassante, demi-fondante dans quelques terrains. Il y a peu de sable autour des pepins. L'eau en est douce, relevée, abondante. Les pepins sont bruns; gros et larges. Sa maturité est vers la fin d'octobre. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 128, l. 19 [1768].

« Le fruit, très-allongé relativement à sa grosseur, a de trois à quatre pouces de haut sur deux de diamètre à l'endroit le plus renflé; il diminue

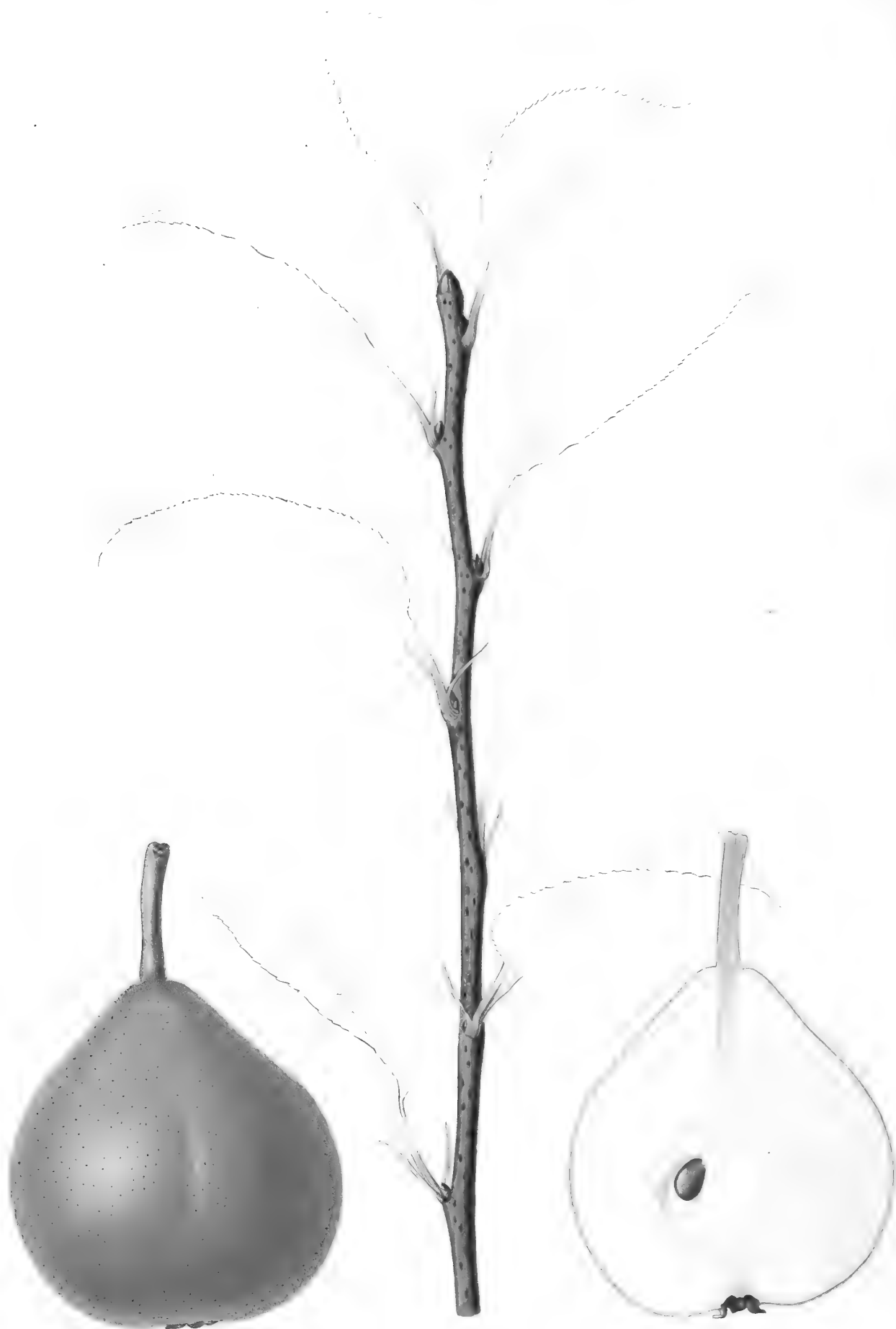
P. VERMILLON.

considérablement de grosseur du côté de la queue, qui est un peu charnue, assez grosse, roide, longue et plantée obliquement. Le ventre est près de l'autre bout, qui se rétrécit partout un peu, et au bout duquel l'œil est légèrement enfoncé, entouré de côtes inégales, peu élevées. La surface de ce fruit est bosselée. La peau, d'abord marquée d'un grand nombre de points verts, passe au jaune verdâtre à sa maturité, et les gros points verts, en crevant, prennent une couleur brune; le côté du soleil se lave de vermillon très-vif, et les gros points se dessinent en grisâtre sur cette couleur. La chair est blanche, cassante, un peu pierreuse. L'eau est abondante, sucrée, légèrement parfumée, très-agréable. On peut manger cette Poire du 15 août jusqu'en octobre.» Poit., *Pomol. franç.* [1846].

« La *P. Vermillon* a la forme d'une Calebasse; elle est longue, à surface inégale, pointillée de brun verdâtre dans l'ombre, teintée et tachée de rouge vermillon du côté du soleil; elle est ordinairement terminée en pointe du côté du pédicelle; celui-ci est gros, long de 2 centimètres, brun rouge, souvent implanté un peu obliquement, et un bourrelet très-prononcé entoure sa base. Chair blanche, crépitante, très-parfumée, excellente. Cette ancienne variété mûrit en octobre et se conserve assez longtemps.» Willerm., *Poir.*, p. 161 [1848].

Je trouve, parmi les fruits du mois de septembre décrits par Dom Claude Saint-Étienne, une Poire Frizcus qui paraît être identique avec notre Vermillon.

« Frizcus est, dit-il, long comme Fusée, y ressemble du reste en grosseur et façon, mais prend couleur quasi par tout; est rouge vers le soleil, marquée de gris; le reste est d'un fond de vert gay, marqué de vert, et le dessus un peu coloré. Je dis le dessus, car je la trouve toute par petits creux et bosses; la queue est moyenne; n'est pas pierreuse. Fort bonne.» Dom Cl., p. 55 [1670].



P. COLMAR D'ÉTÉ.



Fruit d'été, petit ou moyen, turbiné; à peau d'un jaune pâle, lisse, parsemée de points bruns; à queue droite, plus ou moins charnue; à chair blanche, ferme ou demi-cassante, juteuse, sucrée, parfumée.

ARBRE productif; scions de couleur fauve bronzé, légèrement flexueux, assez grêles, parsemés de lenticelles oblongues, à coussinets assez saillants; yeux coniques, petits, plus ou moins écartés du scion, brun-noirâtre.

FEUILLES florales ovales ou ovales-oblongues, acuminées, très-cotonneuses sur les deux faces; les adultes de deux formes: celles des rosettes arrondies, presque entières; celles des scions oblongues, acuminées aux deux extrémités, dentées.

FLEURS moyennes, portées sur des pédoncules très-tomenteux; calyce à divisions étalées, blondes en dessus; pétales ovales, un peu creusés, atténués à la base, laissant de grands intervalles entre eux.

FRUIT mûrissant au commencement d'août, petit ou moyen, turbiné, offrant souvent dans sa longueur un très-léger sillon; à pédoncule droit, brun, portant quelquefois de petits bourgeons avortés, plus ou moins charnu, épaissiet ridé au point où il se confond avec le fruit; *peau* jaune blanchâtre, très-rarement teintée de rose du côté du soleil, parsemée de petits points fauves, portant une tache fauve autour du pédoncule; *œil* assez grand, à fleur de fruit, ou placé dans une très-faible dépression, à divisions dressées ou caduques, un

P. COLMAR D'ÉTÉ.

peu cotonneuses, accompagnées de petites callosités charnues; *cœur* dessinant sur la coupe longitudinale une sorte de losange entouré de fines granulations; loges arrondies, obliques; pepins bruns ou noirâtres.

CHAIR blanche, d'apparence grossière, ferme ou demi-cassante, laissant un peu de marc dans la bouche; eau sucrée, peu abondante, parfumée, d'une saveur particulière, légèrement musquée.

Je préfère m'écarter cette fois de la règle que je me suis tracée de supprimer les noms génériques, en conservant celui de Colmar d'été, établi par Van Mons, plutôt que d'en forger un nouveau pour un fruit à mon sens assez médiocre, qu'il ne faudra confondre ni avec le *Colmar d'été de Strasbourg*, qui a pour synonyme la *P. Œuf de cygne*, ni avec le *Colmar d'automne*, ainsi que l'a fait M. Willermoz.

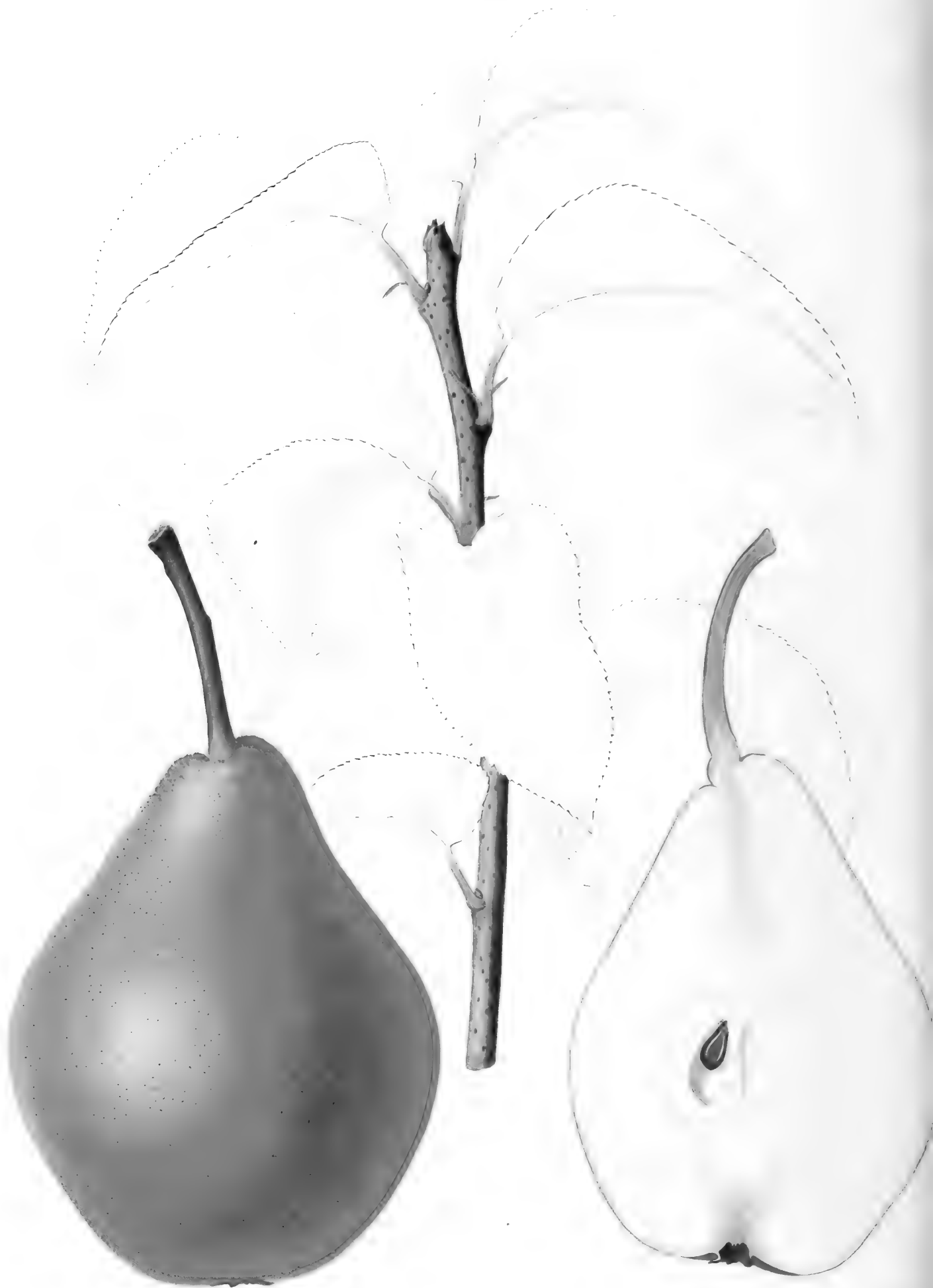
« Le *Colmar d'été* mûrit en août et septembre; l'arbre ressemble en tout au Colmar, mais son écorce est toujours crevassée; charge beaucoup; très-bonne espèce, peu répandue. » Poit., *Ann. Soc. hort. Paris*, t. VII, p. 90 [1830].

« Le *Colmar d'été* est une Poire turbinée, obtuse, constante dans sa forme, mais plus grosse sur un arbre taillé que sur un arbre en plein vent. Les beaux échantillons ont deux pouces neuf lignes de hauteur sur deux pouces environ de diamètre; la queue est de moyenne longueur, et l'œil, placé dans une légère cavité, est ouvert, à cinq divisions lancéolées aiguës. La peau est lisse, devient jaune par la maturité, et quelquefois le côté du soleil rougit un peu, soit par des points, soit en lavis. Chair blanche, fondante, malgré un peu de sable qui se trouve dans sa substance et qui la distingue de la chair des vrais Beurrés; eau abondante, très-bonne. Cette excellente Poire mûrit en octobre. » Poit., *Revue hort.* [1832].

« Fruit petit ou moyen, turbiné, lisse, vert pâle, devenant jaune, ordinairement fouetté rose d'un côté, finement pointillé gris. Pédoncule mince, long de 28 à 35 millimètres, implanté dans une cavité. Œil presque à fleur du fruit. Chair demi-fine, très-tendre, demi-fondante; eau abondante, très-sucrée et parfumu-

P. COLMAR D'ÉTÉ.

mée. Pepins brun pâle. Cette excellente Poire mûrit en septembre et blettit bien moins promptement que beaucoup d'autres fruits d'été. Elle ne doit être cultivée qu'en plein vent ou en pyramide. » Prév., *Pomol. Seine-Inf.*, p. 22 [1839].



A. Riocreux del.

P. DONVILLE.

Melle E. Taillant sc.

P. DONVILLE.



Fruit d'hiver, gros, oblong, bosselé, aplati du côté de l'œil; à peau jaunâtre, lavée de rouge brun du côté du soleil, parsemée de nombreux points bruns et tachée près du pédoncule; à chair blanche, cassante, très-sucrée. — Fruit à cuire.

ARBRE productif; à scions droits, gros, brun marron ou brun violacé, parsemés de quelques lenticelles jaunâtres arrondies ou oblongues, légèrement pubescents au sommet; à coussinets peu saillants.

FEUILLES florales ovales ou ovales oblongues, légèrement pubescentes, presque entières; les adultes à peu près de même forme, portées sur des pétioles assez gros, lavés de rose, à bords relevés, faiblement crénelés, un peu pubescents.

FLEURS moyennes, bien ouvertes, mais non étalées; calyce à divisions réfléchies, lancéolées-linéaires, aiguës, couvertes de poils jaunâtres en dessus; pétales obovales, très-sensiblement onguiculés, presque planes, laissant peu d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en décembre, oblong, bosselé; à queue assez longue, robuste, un peu arquée, finement gercée, ordinairement renflée et plissée à son insertion sur le fruit, portant la trace de quelques bractéoles; *peau* d'abord vert pâle, puis de couleur jaunâtre ou jaune blanchâtre du côté de l'ombre, lavée de rouge brun du côté du soleil, parsemée de nombreux points bruns et marquée de taches fauves autour du pédoncule, ainsi qu'au voisinage de

P. DONVILLE.

l'œil; *œil* placé à fleur de fruit ou au milieu d'une dépression régulière, à divisions plus ou moins rapprochées ou tronquées, charnues à la base, cotonneuses et blanchâtres; *cœur* dessinant sur la coupe du fruit une sorte de losange allongé, entouré de granulations; lacune centrale plus ou moins large; loges grandes; pepins noirâtres.

CHAIR blanchâtre, cassante, granuleuse; eau très-sucrée, mais peu abondante. — Fruit à cuire.

La plupart des pomologistes ont méconnu la *P. Donville*; les uns en ont fait une variété nouvelle sous le nom de *Chaumontel anglais* ou *belge*; les autres l'ont prise, à cause de la similitude du nom, pour le *Martin sire* ou *Ronville*. M. Villermoz la réunit à tort au *Chaumontel ordinaire*.

« La Donville, ou le Calot, ou la Poire de Provence, est assez grosse et longue, d'un jaune rouge, sans pierre, n'est bonne que cuite, et est très-estimée. » Merlet, *Abrégé*, p. 119 [1667].

« La grosseur de cette Poire est médiocre; sa forme est allongée, ayant vingt-deux lignes de diamètre sur trente lignes de hauteur. Elle diminue de grosseur vers la tête où l'œil est placé dans un petit enfoncement, ou plutôt un aplatissement uni, étroit, et un peu creusé. Elle diminue beaucoup plus de grosseur vers la queue, où elle se termine en pointe un peu obtuse ou tronquée. La queue, longue d'environ huit lignes, y est plantée dans un très-petit enfoncement serré et bordé de quelques plis. La peau est unie et luisante; le côté opposé est d'un rouge assez vif, tiqueté de petits points d'un gris clair. La chair est cassante, sans pierres, d'un blanc tirant un peu sur le jaune. L'eau, quoiqu'elle ait un peu d'âcreté, est relevée et n'est pas désagréable; de sorte que ce fruit, qui se conserve jusqu'en avril, pourrait se manger cru dans cette saison. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 245 [1768].

« La Donville, confondue à Bordeaux avec le Petit-Rateau, a le fruit de médiocre grosseur, plus gros vers le milieu, de forme allongée; l'œil est placé dans un petit enfoncement; sa couleur est jaune citron, semée partout de taches fauves; le côté qui est vu par le soleil est rouge vif, sur lequel il se trouve de petits points gris clair. La chair est blanc jaunâtre; elle est cas-

P. DONVILLE.

sante, assez fine et sans pierres : elle a assez d'eau et un goût un peu relevé qui est agréable. Cette Poire est meilleure à faire cuire qu'à manger crue; cependant, quand elle est bien mûre, elle est assez bonne. » Catros, *Traité. Arbr. fruit.*, p. 430 [1810].

« Le fruit dont nous donnons la figure est une très-belle Poire, qui aurait une forme presque ovoïde si elle ne se rétrécissait pas insensiblement vers le pédoncule, et si l'œil n'était pas placé dans une cavité assez profonde, entourée de bosses très-saillantes. Sa hauteur est de quatre pouces moins trois lignes, et son grand diamètre, mesuré au milieu de sa hauteur totale, est de trois pouces moins deux lignes. La queue, ordinairement implantée un peu de côté, est longue de près de deux pouces. Sa peau est presque partout d'un vert jaunâtre, prenant seulement une légère teinte roussâtre du côté du soleil. La chair est ferme, un peu sèche, sucrée, assez agréable quoique peu relevée. Cette poire nous a été communiquée par M. Hardy, directeur de la pépinière du Luxembourg; elle mûrit en novembre et décembre. » Loisel., *Nouv. Duham.*, p. 224, tab. 74 bis, fig. 1 [1815].

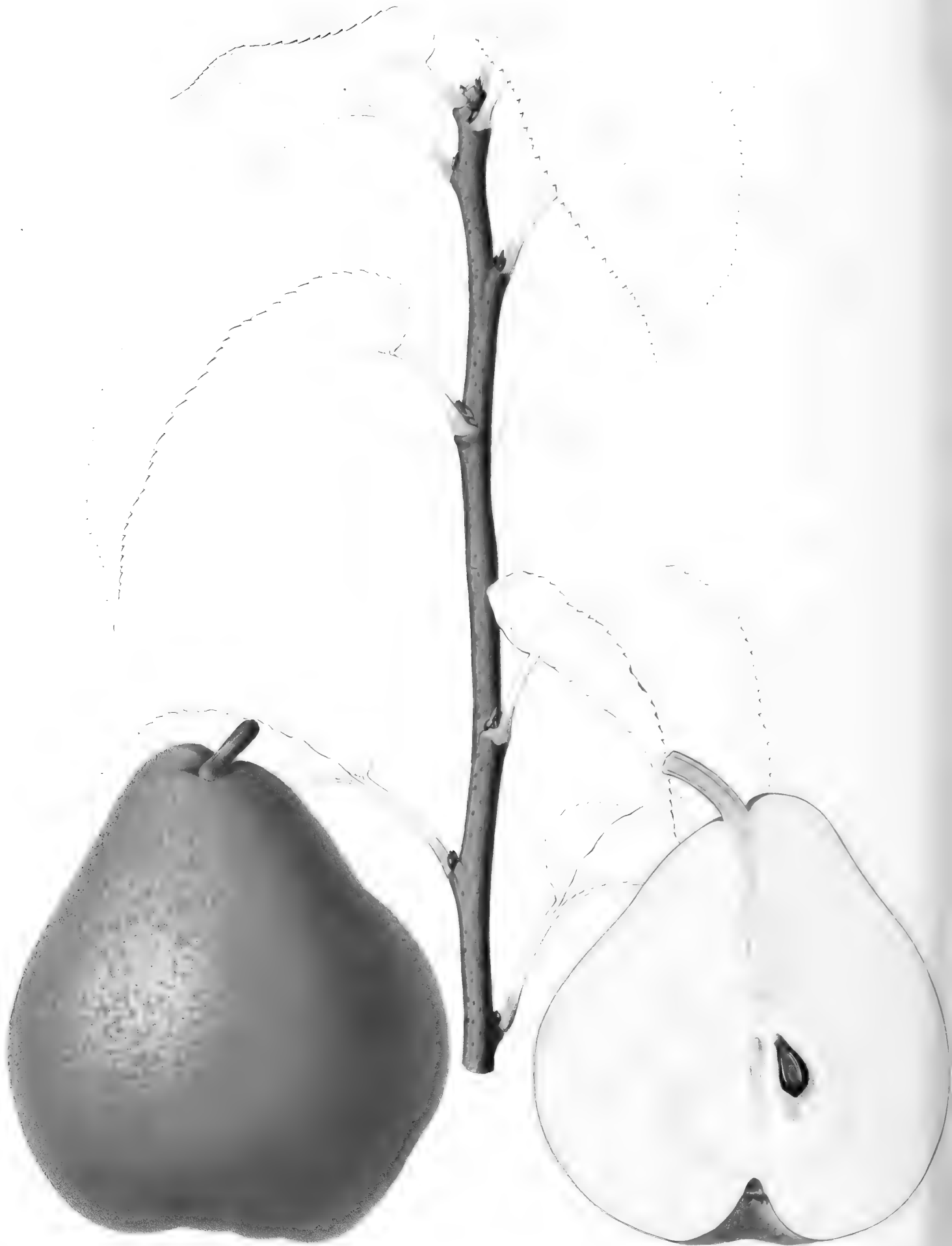
« Le fruit est gros, allongé, ayant le ventre au milieu de sa hauteur, qui est de huit à dix centimètres, et de sept à huit de diamètre : sa surface est sensiblement inégale, raboteuse; il diminue vers la tête, où il forme un enfoncement irrégulier, bordé de saillies peu nombreuses entre lesquelles l'œil est placé; le côté de la queue varie beaucoup; quelquefois il se termine en pointe conique; d'autres fois il finit brusquement par des côtes ou saillies plus ou moins élevées. La queue est grosse, charnue, longue de trois centimètres, marquée de taches rousses qui, quelquefois, s'étendent un peu sur la Poire, surtout lorsque celle-ci approche de la forme conique. La peau est un peu rude, d'un vert tirant sur le jaune pendant l'été; le côté du soleil se lave aisément d'un rouge de cinabre assez foncé; mais, comme la surface est très-inégale, ce rouge forme de petites taches sur les parties les plus élevées. On observe aussi un grand nombre de petits points qui roussissent dans la maturité, tandis que la peau devient d'un jaune tendre et serin. La chair est blanche, cassante, d'un grain assez fin, sans pierres; mais elle devient promptement pâteuse. Son eau est sucrée, très-peu parfumée. Cette Poire d'hiver a beaucoup plus de mérite cuite que crue; les officiers de la bouche en font grand cas et l'estiment beaucoup en compote, glacée, etc. » Poit., *Pomol.* [1846.]

« Les rameaux de Chaumontel d'Angleterre sont gros, divergents, lisses; l'épiderme est vert grisâtre et blanc rosé ou rougeâtre. Les feuilles sont larges, épaisses, fermes, presque planes, ovales, aiguës ou arrondies. Les fruits sont

P. DONVILLE.

toujours d'un beau volume, allongés, ventrus, très-réguliers, d'un roux doré, verdâtres avant la maturité, pointillés de roux sur toute la surface. Pédoncules gros, courts et entièrement droits, implantés dans une cavité peu profonde, marqués de sillons irréguliers; ombilic petit, placé dans une cavité peu profonde. Chair ferme, juteuse et parfumée, ayant beaucoup d'analogie avec celle de notre Chaumontel. Cette Poire se conserve jusqu'en avril; elle devra faire partie de toute collection bien choisie. » Paquet, *Instruct. Jard.* p. 345 [1850].





A. Riocreux del.

P. D'ARENBERG.

Mlle E. Tailland sc.

P. D'ARENBERG*.



Fruit d'hiver, gros, ventru, obtus, quelquefois légèrement bosselé, à queue courte, assez grêle, oblique et ordinairement insérée au-dessous du sommet du fruit, qui offre de ce côté une sorte de bosse; peau jaune, couverte de larges taches ainsi que de marbrures fauves, lavée de rouge du côté du soleil; chair demi-fine, fondante, très-agréable.

ARBRE fertile; à scions gros, légèrement flexueux, de couleur jaunâtre ou jaune-olivâtre, parsemés de petites lenticelles arrondies, à coussinets assez saillants; yeux coniques, brun-noir.

FEUILLES florales ovales, acuminées, mucronées, glabres en dessus à l'exception de la nervure médiane, légèrement pubescentes en dessous, ciliées; les adultes de deux formes: celles des rosettes ovales-arrondies ou ovales-oblongues, entières ou faiblement crénelées; celles des scions grandes, ovales ou ovales-elliptiques, légèrement acuminées, dentées, à bords un peu redressés, épaisses, portées sur d'assez longs pétioles blanchâtres.

FLEURS très-blanches, moyennes, portées sur des pédoncules courts, un peu gros, tomenteux; calyce à divisions étalées, aiguës, rousses en dessus; pétales elliptiques ou ovales elliptiques, ongiculés, laissant des intervalles entre eux.

* Dédicée à S. A. S. M^{gr} le duc Louis-Prosper d'Arenberg, né à Bruxelles en 1785.

P. D'ARENBERG.

FRUIT mûrissant de novembre à janvier, gros ou très-gros, turbiné, ventru, obtus; pédoncule court, assez grêle, oblique, ordinairement inséré au-dessous du sommet du fruit, qui offre de ce côté une ou plusieurs sortes de bosses plus ou moins saillantes; *peau* jaune, assez lisse, couverte de larges taches ou de marbrures de couleur fauve, entremêlées de points arrondis, gercés, lavée de rouge du côté du soleil; *œil* moyen ou petit, placé ordinairement au fond d'une cavité profonde, qui offre des zones concentriques ainsi que des côtes plus ou moins prononcées, à divisions rapprochées, imbriquées, charnues, glabres, persistantes ou caduques; *cœur* arrondi, entouré de nombreuses granulations, rapproché du calyce; loges moyennes; pepins noirâtres; lacune centrale atténuée vers l'œil.

CHAIR blanche, fondante, très-juteuse; eau sucrée, acidulée, parfumée, légèrement astringente, d'une saveur particulière. Excellent fruit lorsqu'il est pris à point, et qui offre une certaine analogie avec la *P. de Luçon*.

Cette excellente variété paraît avoir été rencontrée sans nom en Belgique, aux environs de Louvain, dans le domaine d'Héverlé, appartenant à M. le duc d'Arenberg. Elle a été introduite par feu Camuzet dans les pépinières du Muséum, sous le nom de *Colmar d'Arenberg*. On l'a vue figurer, en 1852, au Comice agricole et horticole de Bourbourg (Nord), sous le nom de *Beurré Bachelier*.

« Cette belle Poire date de cinq à six ans; il y en a trois ou quatre qu'elle a commencé à se répandre dans le commerce. C'est un gain de Van Mons. Ce fruit est d'un volume plus que moyen et peut se classer parmi les Poires de deuxième grosseur. Il est turbiné, aplati du côté de l'œil, et presque toujours bosselé lorsqu'il est gros. La peau est fine, d'un jaune mordoré à sa maturité, marbrée de roux; la queue est placée un peu obliquement dans une cavité à

P. D'ARENBERG.

bords irréguliers; l'œil est petit, entouré de côtes un peu saillantes. Sa chair est fine, fondante, sucrée, délicate. Il est à regretter que cette bonne Poire ne prolonge pas sa maturité au delà de décembre. » Paquet, *Instruct. jardin.*, p. 406 [1849].

« Cette variété m'a été vendue, en 1839, sous le nom d'*Ardente de printemps*, et, en 1840, avec la désignation de *Colmar d'Arenberg*. L'arbre est fertile et se forme bien en pyramide; ses rameaux sont courts et forts, peu nombreux, obliques-ascendants, lisses, légèrement flexueux, renflés à chaque gemme. L'épiderme est blond tirant sur le brun, ou couleur feuille morte, faiblement nuancé de gris au sommet. Fruit moyen ou gros, court, turbiné, rarement pyriforme, obtus, souvent un peu bosselé ou faiblement anguleux. Son épiderme est lisse et fin, jaune herbacé, finement pointillé et ordinairement marbré gris fauve ou roux. Il est parfois entièrement de cette couleur autour de l'œil, et lavé de rose du côté du soleil. Le pédoncule, long de 15 à 40 millimètres, est implanté dans une cavité à bords ordinairement irréguliers; l'œil est ordinairement placé dans une cavité dont les bords sont relevés par quelques bosses arrondies. Chair fine, fondante; eau abondante, très-sucrée, parfumée. Ce beau et bon fruit mûrit en novembre et décembre. Il noircit lorsqu'on le touche souvent. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 88.

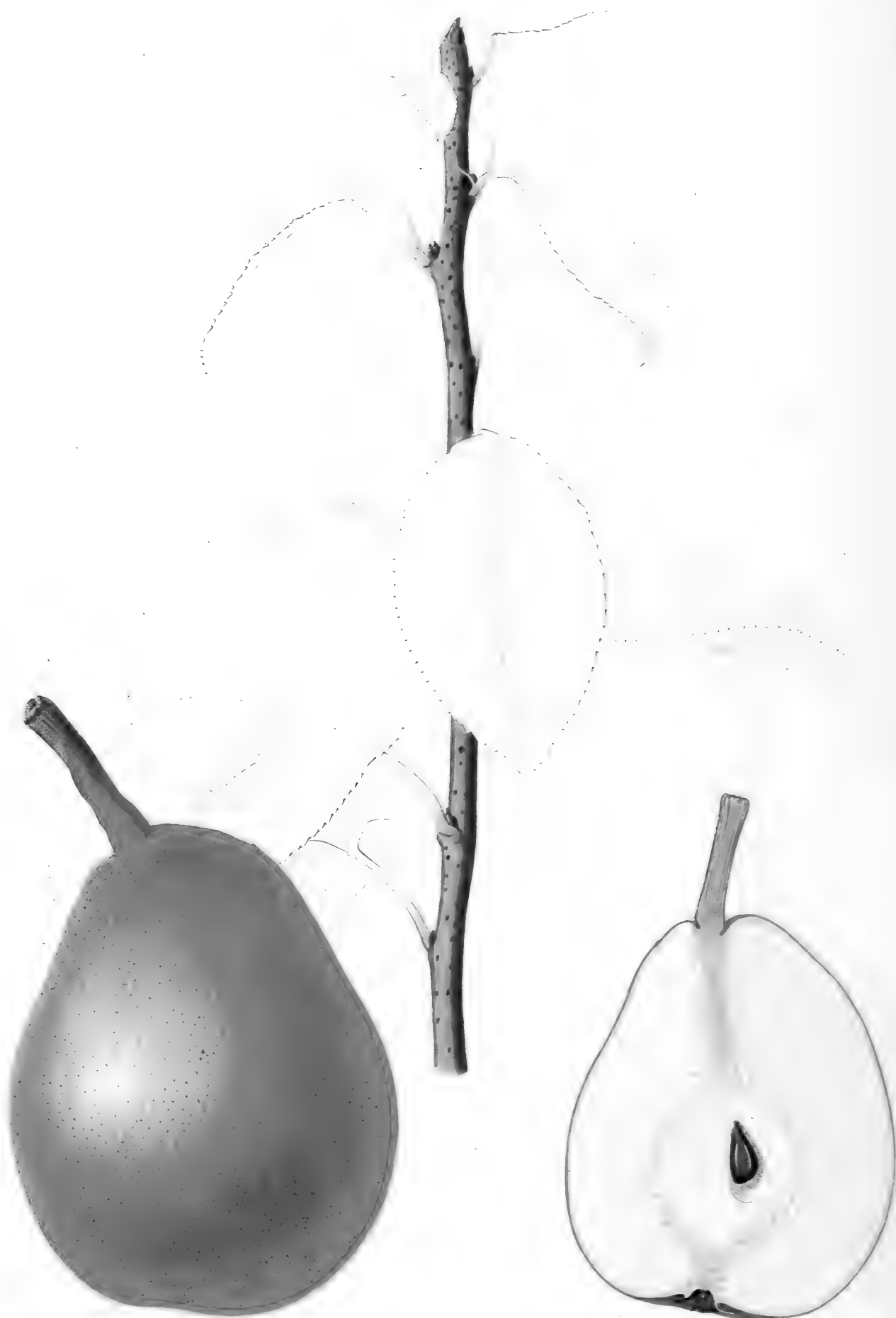
« Fruit gros, ou très-gros, suivant la forme de l'arbre, l'exposition et le sol dans lequel il est planté, turbiné, aplati du côté de l'œil, tronqué et bosselé quand il est très-gros, s'aminçant très-sensiblement du côté du pédoncule, qui est gros, oblique, court, fauve foncé, renflé à son insertion, qui a lieu dans une cavité profonde. Peau vert tendre, passant au jaune doré à la maturité, relevée de nombreuses taches rousses et de quelques points verdâtres, insensiblement lavée de rouge clair du côté du soleil. Chair blanchâtre, demi-fine, fondante; suc très-abondant, sucré et d'un parfum délicat très-agréable. Cette Poire mûrit de novembre à décembre; il faut saisir le moment de maturité: trop tôt, elle est légèrement âcre; trop tard, elle est pâteuse et sèche; elle blettit et pourrit difficilement, si ce n'est quand on la touche souvent. » Willerm., *Poir.*, p. 197 [1849].

« Le fruit est gros ou très-gros, selon les conditions dans lesquelles se trouve l'arbre; nous avons cueilli sur de jeunes espaliers des Poires de 12 centimètres de diamètre. Il est ou turbiné ou ventru, assez arrondi du côté de l'œil, et bosselé quand il est très-gros. Il a la forme des Colmars, si ce n'est du côté du pédoncule, où il diminue très-sensiblement de grosseur, ce qui en fait un fruit obtus. La peau est fine et lisse, d'un jaune doré à l'époque de la maturité,

P. D'ARENBERG.

pointillée et marbrée de roux et de vert. La queue est bien nourrie, renflée à son insertion, vert-roux, longue de 15 à 40 millimètres, et plantée obliquement dans une cavité profonde et entourée de petites côtes. L'œil est petit, placé dans un enfoncement relevé de bosses peu saillantes. La chair est fine, fondante, délicate. L'eau est abondante, sucrée et délicieusement aromatisée. Les pepins sont courts, bien nourris et d'un brun foncé. Cette Poire, de toute première qualité, mûrit en novembre et décembre. Elle ne pourrit ni ne blettit aisément; mais, quand le meilleur point de sa maturité est passé, l'eau et l'arome se perdent.» De Bavay, *Ann. de Pomol. belge*, p. 3 [1855].

La Poire d'Arenberg a été en outre décrite et figurée dans les *Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, 1854. — Bivort, *Alb. de Pomol.*, vol. II, p. 109.



A. Rivereux del.

Mlle E. Taillant sc.

P. BONNE D'ÉZÉE.

P. BONNE D'ÉZÉE*.



Fruit d'automne, ovale, obtus, à peau lisse, d'un jaune pâle, lavée de rose du côté du soleil, parsemée de quelques petites taches fauves; à queue droite ou oblique, charnue, enfoncée dans le fruit; à chair blanche, très-fine, fondante, sucrée, mais peu parfumée.

ARBRE très-productif, à scions de grosseur moyenne, souvent assez grêles, de couleur olivâtre, parsemés de lenticelles oblongues, glabres ou légèrement pubescents au sommet; coussinets peu saillants; yeux très-petits, coniques.

FEUILLES florales elliptiques, atténuées aux deux extrémités, mucronées au sommet, glabres en dessus, pubescentes en dessous; les adultes de deux formes : celles des rosettes souvent orbiculaires, acuminées, presque entières; celles des scions oblongues ou oblongues-elliptiques, acuminées, à bords plus ou moins relevés et dentés.

FLEURS petites ou moyennes, portées sur des pédicelles assez courts, blanches, étalées, à odeur très-pénétrante et désagréable; calyce à divisions ovales-lancéolées, canaliculées, ferrugineuses en dessus; pétales presque planes, obovales, laissant de grands intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en septembre et se conservant jusqu'en octobre, ovale, obtus, rarement pyriforme, à queue un peu

* « Trouvée en 1838 par M. Dupuy-Jamain, pépiniériste parisien, à Ézée, département d'Indre-et-Loire. » *Congrès pomol. de Lyon.*

P. BONNE D'ÉZÉE.

enfoncée dans le fruit, droite ou oblique, charnue, cylindrique; *peau* lisse, d'un vert blanchâtre, un peu onctueuse, faiblement lavée de rose du côté du soleil, parsemée de petits points roux, arrondis, et de quelques légères marbrures de même couleur; *œil* placé au milieu d'une sorte d'aplatissement, à divisions oblongues-lancéolées, aiguës, plus ou moins tronquées, canaliculées, redressées ou étalées, pubescentes; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de très-nombreuses mais petites granulations; loges moyennes; pepins bruns, souvent avortés; lacune centrale oblongue ou nulle.

CHAIR blanche, fine, fondante, très-juteuse; eau remarquablement sucrée, à peine acidulée, très-légèrement parfumée, non musquée. — Très-bon fruit, mais d'un goût peu relevé.

Je dois à la bienveillance de M. A. Royer, président de la Commission de Pomologie belge, la communication de la *P. Charles-Frédéric*, qui me paraît identique avec celle-ci. En effet, la forme, la couleur, l'époque de maturité et la saveur sont absolument semblables dans les deux fruits, ainsi qu'on pourra s'en convaincre en comparant les descriptions que j'en donne.

« Très-beau fruit oblong, obtus, à peau jaune tendre, relevée de taches et de points bruns et verts. Pédoncule assez gros, long de 2 centimètres, brun jaunâtre, pointillé de gris, implanté peu profondément dans l'axe du fruit, au milieu d'une cavité très-évasée. Chair blanche, demi-fine, mais laissant échapper un suc très-abondant et sucré. Pepins gros, fauve tendre, renflés et aigus. Œil grand, grisâtre, à divisions petites, grises, irrégulières, placé peu profondément dans une cavité évasée et régulière. » Willerm., *Poir.*, p. 192 [1849].

« Fruit gros, pyriforme allongé, ventru, presque en forme de calebasse; pédoncule arqué, ligneux, de grosseur moyenne, long de 2 à 3 centimètres, quelquefois implanté dans une cavité régulière et peu profonde, d'autres fois déplacé par une gibbosité se présentant ainsi de côté, et superfi-

P. BONNE D'ÉZÉE.

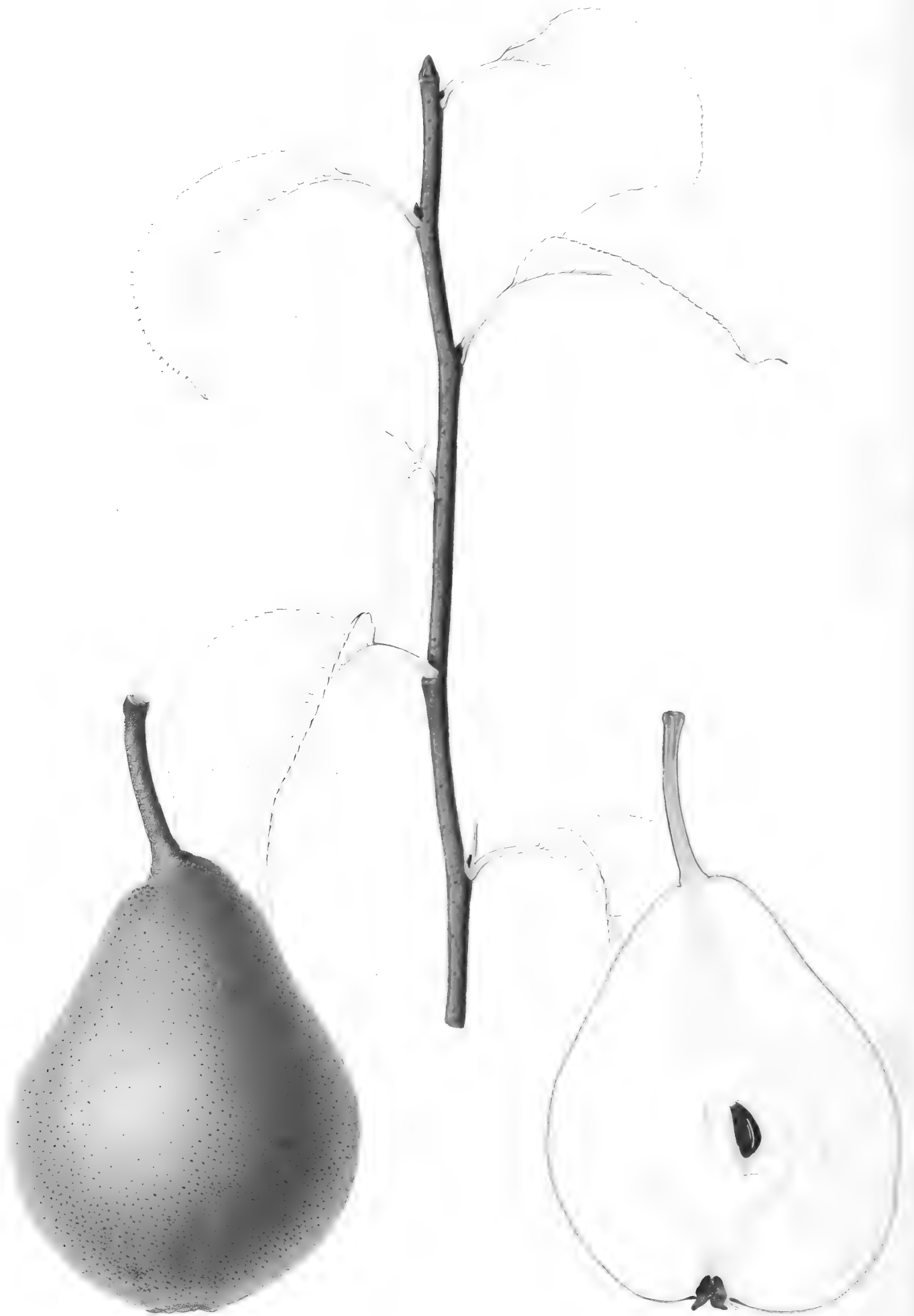
ciellement attaché. Peau lisse, vert pâle, jaunissant jusqu'au jaune d'or à la maturité, et se colorant parfois du côté frappé par le soleil, maculé de quelques taches rousses et pointillé de vert. Calyce petit, assez régulier, peu enfoncé et évasé. Chair blanche, très-fine, très-fondante; eau très-abondante, sucrée, d'un parfum des plus agréables. La maturité de la *Bonne d'Ézée* a lieu dès le commencement de septembre et se prolonge jusqu'au commencement d'octobre; c'est une des variétés les plus exquis de la saison. » Bivort, *Alb. de Pomol.*, I, p. 175 [1847].

« Fruit moyen ou gros, oblong, obtus, lisse, jaune pâle, pointillé et finement marbré vert et gris fauve. Pédoncule assez gros, gris-brun, long de 25 à 35 millimètres. Oeil petit, régulier, presque à fleur du fruit, à divisions persistantes, étalées. Chair fine, très-fondante; eau très-abondante, sucrée, très-agréable. Ce fruit est de première qualité; les plus petits ont moins de saveur. La maturité a lieu en septembre. Il paraît que cette variété a été obtenue en Touraine, il y a quelques années. » Prév., *Pomol. Seine-Infér.*, p. 163 [1850].

« Les rameaux sont d'un blond grisâtre, lisses, à mérithalles courts. Les feuilles sont moyennes, fermes, ovales-lancéolées, acuminées, à bords redressés; leur pétiole est blanc; la dentelure des bords est fine, aiguë et peu profonde. Le fruit est gros, oblong, pyriforme, lisse. La peau est d'un vert pâle et finement marbrée de vert et de gris fauve; le pédoncule est gros; l'œil petit, à divisions étalées, régulières. Chair fine, fondante; eau abondante, sucrée, très-agréable. C'est un fruit de première qualité, qui mûrit en septembre et octobre. » Rousselon, *Pomol. nouvelle*, p. 38. *Ann. Soc. Hort. Paris* [1854].

« *P. Charles Frédéric*. Le fruit est petit ou moyen, oblong, légèrement renflé vers son sommet, parfois pyriforme. L'épiderme lisse, vert clair, jaunit fortement à la maturité; il est ponctué de gris, panaché de roux, ombré de même couleur autour du pédoncule et du calyce, et légèrement coloré du côté du soleil. Le pédoncule, ligneux, brun, long de 2 centimètres, est placé obliquement à fleur du fruit, ou déplacé par une protubérance charnue. Le calyce, couronné, ouvert, se trouve dans une cavité superficielle; ses divisions sont roides, brun-jaunâtre. La chair est blanche, fine, fondante; l'eau en est abondante, vineuse, sucrée, et le parfum des plus agréables. C'est un fruit excellent, dont la maturité a lieu dans les premiers jours d'octobre. C'est en 1840 ou 1841 que cette variété a pris naissance, dans la pépinière de Van Mons, à Louvain. Elle porte le nom de M. le colonel Frédéric, directeur de la fonderie de canons, à Liège. » Bivort, *Ann. de Pomol. belge*, p. 1 [1854].





A. Roemer del.

Melle E. Taillant sc.

P. LÉCHASSERIE.

P. LÉCHASSERIE*.



Fruit d'hiver; moyen, ovoïde ou pyriforme, obtus, à peau fine, lisse, vert-jaunâtre ou jaune, parsemée de taches fauves à sa maturité; à queue droite, assez épaisse, ordinairement renflée et accompagnée de plis à son insertion sur le fruit; à chair blanche, fondante, sucrée, plus ou moins musquée.

ARBRE très-productif; à scions moyens, de couleur olivâtre ou bronzée, pubescents et blanchâtres au sommet, parsemés de nombreuses lenticelles arrondies, presque droits; yeux petits, bruns, appliqués contre le scion.

FEUILLES florales ovales ou ovales-cordiformes, mucronées, presque entières, glabres en dessus, pubescentes et blanchâtres en dessous; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes ovales, ovales-arrondies ou ovales-cordiformes, acuminées, entières, portées sur de très-longes pétioles; celles des scions ovales, plus ou moins arquées, à bords relevés, dentés.

FLEURS moyennes ou grandes, très-blanches, portées sur des pédoncules courts et assez grêles; calyce à divisions réfléchies, atténuées, recouvertes de poils blonds en dessus; pétales à peu près orbiculaires, laissant des intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin de novembre, moyen, ovoïde

* J'ignore l'étymologie de ce mot; j'adopte la leçon du dictionnaire de Trévoux, article *Léchasserie*.

P. LÉCHASSERIE.

ou pyriforme, obtus ; à queue de longueur moyenne, placée à peu près dans l'axe et ordinairement accompagnée de plis charnus à son insertion sur le fruit ; *peau* fine, verte, vert-jaunâtre, ou jaune à la maturité, parsemée de taches fauves ; *œil* placé à fleur de fruit, à divisions entières, régulières, étalées en forme d'étoile, glabres ou légèrement cotonneuses ; *cœur* dessinant sur la coupe longitudinale du fruit une sorte de losange bordé de petites granulations ; loges moyennes, rapprochées de l'axe ; pepins bruns, assez allongés ; lacune centrale étroite, atténuée vers l'œil.

CHAIR blanche, fine, fondante ; eau abondante, sucrée, plus ou moins musquée.

Loiseleur a décrit et figuré cette variété sous le nom de *Besi de Héric*, tandis que Langley * a cité le *Besi de Héric* sous le nom de *Léchasserie*. La *P. Besi d'Esperen* ne me paraît différer en outre de la *P. Léchasserie* que par la finesse de la queue ; en effet, le fruit représenté dans les *Annales de Pomologie belge, pour 1857*, semble avoir été calqué sur la figure que Mayer a donnée de la Poire que je viens de décrire.

« Pendant le mois de décembre et les suivants se mange le Besi ou Muscat de l'Échasserie, jadis de Villandry, qui est une Poire assez grosse, presque ronde ou ovale, assez jaune, très-beurrée et musquée, surtout dans les terres douces et légères ; elle dure longtemps, charge beaucoup et par bouquets, fait un bel arbre, dont les feuilles sont très-longues et pointues, et son fruit est des meilleurs et des plus recherchés. » Merlet, *Abr. des bons Fr.*, p. 107 [1667].

« La Poire de l'Échasserie, que quelques-uns nomment Verte-Longue d'hiver, et d'autres Besidéry-Landry, n'est parue dans nos jardins que depuis une vingtaine d'années : le Léchasserie est assez souvent pour ainsi dire bossu

* *Pomona, or the Fruit-Garden illustrated*, tab. 70, fig. 1. Londres, 1729.

P. LÉCHASSERIE.

et raboteux; l'œil est tout à fait en dehors; quelques-uns ont la forme de Citron; le coloris est plus clair et plus jaunâtre, mais surtout en meurissant, que celui de l'Ambrette; ces deux Piores se ressemblent presque encore par leur queue, qui en toutes deux est droite et assez longue, celle de Léchasserie étant cependant plus grosse, et se ressemblant enfin, tant par le temps de leur maturité, qui est en novembre et décembre et quelquefois janvier, que par leur chair fine et beurrée et par leur eau sucrée et un peu parfumée, mais d'un parfum si agréable qu'on ne sauroit rien souhaiter davantage. » La Quint., *Instr.*, p. 144 [1692].

« Echassery. Le fruit est de moyenne grosseur, rond-ovale diminué vers la queue, assez ressemblant à l'Ambrette; quelquefois de la forme d'un Citron. Son diamètre est de deux pouces, et sa hauteur de deux pouces cinq lignes; quelquefois son diamètre et sa hauteur sont presque égaux. Le côté de sa tête est très-arrondi; l'œil y est placé à fleur du fruit. La queue est grosse, longue de huit à quinze lignes, plantée dans une petite cavité ordinairement bordée de quelques petites bosses. La peau est blanchâtre, plus claire que celle de l'Ambrette; elle devient jaunâtre lors de la maturité du fruit. La chair est beurrée, fondante et fine. L'eau est sucrée, musquée, d'un goût très-agréable. Cette Poire mûrit de décembre à janvier. C'est un fruit excellent lorsqu'il est bien conditionné. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 187 [1768].

« Fruit moyen, ovoïde. Peau unie, vert pâle d'abord, devenant jaune citron à la maturité, relevée de quelques taches rares, brunes. Pédoncule gros, long de deux centimètres et demi, fauve-clair, implanté très-peu profondément dans l'axe du fruit. Œil très-étroit, très-régulier, presque à fleur; divisions brunes, régulièrement étalées en forme d'étoile. Chair blanche, fondante, beurrée. Suc sucré, un peu parfumé. Cette Poire mûrit de décembre à janvier. L'arbre demande un sol doux et léger, qui rend son fruit beaucoup meilleur que les terres fortes et humides. » Willerm., *Poir.*, p. 184 [1849].



P. DES VÉTÉRANS.



Fruit d'hiver, pyriforme, ventru, assez gros; à queue remarquablement longue, épaissie à son insertion sur le fruit, droite ou arquée; à peau jaunâtre ou jaune parsemée de petites taches fauves, ordinairement plus abondantes dans le voisinage du pédoncule; chair blanche, demi-fondante, peu sapide.

ARBRE très-fertile, à scions moyens, droits, de couleur olivâtre, légèrement flexueux, parsemés de lentilles ovales arrondies; yeux petits, coniques, plus ou moins écartés du scion, souvent accompagnés de deux petites feuilles.

FEUILLES florales lancéolées ou ovales-lancéolées, mucronées, entières, presque glabres sur les deux faces; les adultes à peu près de même forme, ovales-oblongues, acuminées, denticulées, portées sur des pétioles blanchâtres.

FLEURS moyennes, blanches, portées sur des pédicelles presque glabres; calyce à divisions linéaires, étalées ou un peu recourbées, rousses en dessus; pétales elliptiques, entiers, étalés, mollement onguiculés.

FRUIT pyriforme, ventru, plus ou moins régulièrement atténué et obtus vers la queue, qui est remarquablement longue, droite ou arquée, épaissie aux deux extrémités, de couleur fauve, et ordinairement insérée en dehors de l'axe du fruit; *peau* jaune plus ou moins

P. DES VÉTÉRANS.

vif, passant quelquefois au jaune indien, teinté de rouge obscur du côté du soleil, parsemée de points arrondis et de taches fauves, et offrant souvent en outre une tache de même couleur autour du pédoncule; *œil* placé au milieu d'une très-faible dépression entourée de quelques marbrures, à divisions étroites, aiguës, pubescentes, étalées, formant une sorte d'étoile; *cœur* dessinant un ovale sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de nombreuses granulations; loges larges, à parois assez épaisses; pepins de couleur acajou; lacune centrale subéreuse, longue, atténuée vers l'œil.

CHAIR blanche, demi-fondante, assez juteuse, mais peu sapide.

Je me range à l'opinion de M. Willermoz, qui donne pour synonyme à la *P. des Vétérans* la *P. Rameau*, décrite par M. de Bavay, et qui regarde la *P. des Vétérans* comme inférieure à plusieurs autres variétés mûrissant à la même époque. D'une autre part, j'ai reçu de M. A. Royer, président de la Commission de Pomologie belge, cette même Poire des Vétérans sous le nom de *Bouvier Bourgmestre*; bien qu'elle ne ressemble pas au fruit figuré dans l'*Album de Pomologie* de Bivort, elle est identique avec celui que le même auteur a décrit dans les *Annales de Pomologie belge*.

« Le Bezy des Vétérans est une Poire ovale-arrondie, haute de 2 pouces et demi, dont la queue est longue et roide, dont l'œil, placé dans une légère cavité, a les divisions droites, roides, obtuses et blanchâtres à l'extrémité; la peau est d'un beau jaune, piquetée de petits points roux, lavée et fouettée de rouge clair du côté du soleil; la chair est d'un blanc jaunâtre, demi-fine, fondante; son eau est abondante, sucrée, avec une petite saveur particulière, comme herbacée; loges moyennes; pepins fort longs, pointus, marron foncé. Elle est fort bonne, mais peut-être que son petit goût de verdure ne plaira pas à tout le monde. Sa maturité arrive vers la mi-octobre. Cette Poire m'a été envoyée de Boulogne-sur-Mer par M. Bonnet, amateur éclairé, qui possède une assez grande quantité de fruits nouveaux de M. Van Mons. » Poiteau, *Ann. Soc. Hort. Paris*, tome XV, p. 368 [1834].

P. DES VÉTÉRANS.

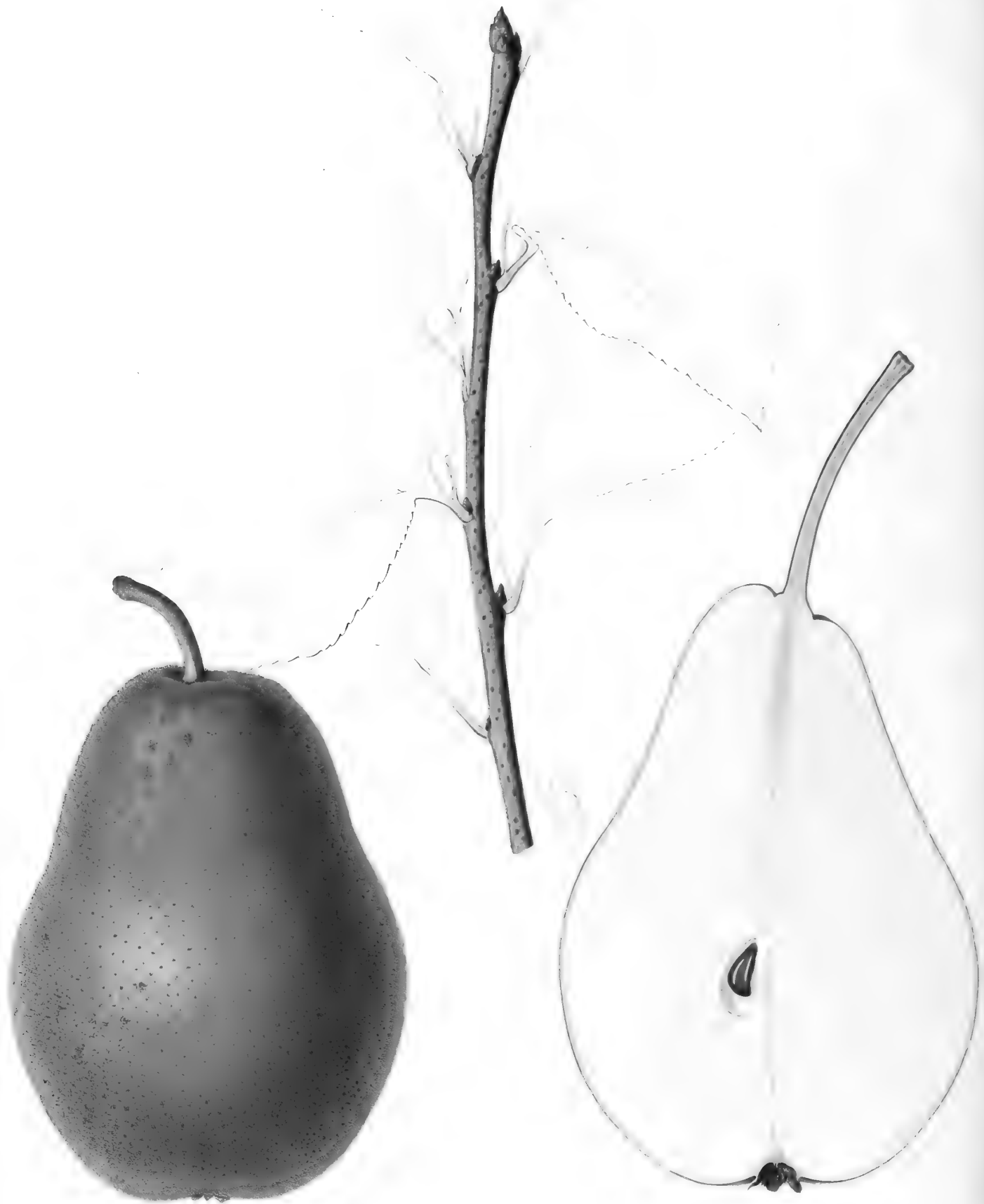
« *P. Rameau*. — Fruit gros, parfois pyriforme ou ovale, très-inconstant dans sa forme; peau vert clair, passant au jaune citron à la maturité, fortement marbrée de gris roux et ombrée de même couleur autour du pédoncule et du calyce, ponctuée de tiquettes nombreuses, brunes. Pédoncule long de 6 centimètres*, grêle, ligneux, renflé à son sommet, noir, placé presque à fleur du fruit. Calyce petit, couronné, arrondi, placé dans une cavité superficielle, arrondie, évasée et légèrement côtéée; divisions très-courtes, roides, brunes, duveteuses. Chair blanc jaunâtre, fine, fondante; eau abondante, sucrée et d'un parfum très-agréable. La *P. Rameau* est un bon fruit, qui, d'après Van Mons, son inventeur, doit mûrir en mars; mais il est rare qu'il atteigne l'époque à laquelle son nom (fête des Rameaux) fait peut-être allusion, et sa maturité ordinaire arrive vers la fin de novembre. » Bivort, *Alb. pomol.*, p. 71 [1850].

« *Bezy des Vétérans*. — Fruit gros, turbiné ou ovale. Pédoncule long de 3 centimètres, fauve, très-grêle, oblique. Peau jaune herbacé, relevée de petites panachures rousses, lavée et fouettée de rouge clair du côté du soleil, quelquefois unicolore. Chair d'une blancheur citrine, demi-fine, fondante, contenant une eau abondante, sucrée, parfumée très-agréablement. Orifice moyen, arrondi, surmontant une cavité régulière et peu profonde, couronnée de lames droites, obtuses, blanchâtres à leur extrémité. Cette Poire mûrit d'octobre en novembre, même plus tard. » Willerm., *Poir.* [1849].

P. Bouvier Bourgmestre. — Le fruit est gros, ordinairement pyriforme, pyramidal, mais quelquefois plus court et plus ventru. L'épiderme, jaune d'or à l'époque de la maturité, est épais, ponctué de fauve, maculé de brun roux et de noir. Le pédoncule, long de 3 à 4 centimètres, ligneux, brun, moyen, est implanté dans un enfoncement assez profond. Le calyce, petit, irrégulier, occupe une cavité moyenne, dont l'orifice est irrégularisé par quelques gibbosités; ses divisions sont noires, ordinairement caduques. La chair est fine, blanche, fondante; son eau est abondante, sucrée et d'un parfum des plus agréables. Quelques concrétions pierreuses entourent le trognon et sont plus nombreuses dans certaines années, ou lorsque l'arbre est planté dans un sol trop humide; elles diminuent un peu le mérite de cette Poire, qui, sans cela, serait de toute première qualité, et dont la maturité a lieu en novembre. » Bivort, *Ann. Pomol. belge*, p. 83 [1856].

* Le texte, en désaccord avec la figure, porte par erreur 3 millimètres.





A. Boerovus del.

P. DE RANCE.

M^{lle} E. Taillant sc.

P. DE RANCE*.



Fruit d'hiver, moyen ou gros, pyriforme ou obtus aux deux extrémités, quelquefois étranglé vers le milieu; à peau grossière, verte, plus ou moins lavée de rouge foncé, et parsemée de points et de taches brunes; à pédoncule assez long; à chair ferme, un peu astringente, sucrée, parfumée.

ARBRE très-productif; à scions droits, moyens, bruns, parsemés de lenticelles oblongues, très-saillantes; coussinets peu prononcés; yeux coniques, rapprochés du scion.

FEUILLES florales ovales, glabres, à bords relevés, ciliés; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes ovales, acuminées au sommet, arrondies à la base, presque entières, portées sur de longs pétioles; celles du scion ovales-elliptiques, planes, à bords crénelés.

FLEURS très-grandes, blanches, portées sur de longs pédicelles presque glabres; calyce à divisions lancéolées, recouvertes de poils blonds en dessus; pétales grands, orbiculaires, brusquement onguculés, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir vers la fin de décembre, tantôt pyriforme, tantôt presque cylindrique, tantôt enfin obtus aux deux extrémités et étranglé vers le milieu; à queue assez longue, droite ou

* Van Mons attribue ce fruit à Hardenpont, et, d'après lui, le mot *rance* fait allusion à la saveur acide de sa chair; d'autres pomologistes, au contraire, font naître ce Poirier dans le Hainaut, aux environs d'un village nommé Rans ou Rance.



P. DE RANCE.

arquée, enfoncée dans l'axe du fruit ou implantée un peu de côté et accompagnée alors de quelques petits plis ; *peau* de couleur bronzée ou vert-jaunâtre, parsemée de gros points fauves ainsi que de nombreuses marbrures de même teinte, squammeuses ou faiblement réticulées, colorée en rouge brun ou carminé du côté du soleil ; *œil* placé au milieu d'une légère dépression régulière, entourée de petites marbrures ferrugineuses, à divisions persistantes, assez courtes ; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations qui s'étendent jusqu'au pédoncule ; lacune centrale étroite ; loges moyennes ; pepins noirs.

CHAIR blanchâtre au centre, verdâtre à la circonférence, granuleuse, ferme ; eau abondante, acidulée, sucrée, un peu astringente, d'une saveur particulière, qui rappelle un peu celle de la Pomme de reinette grise, bien que plus relevée. Très-bon fruit d'hiver.

« This is a very superior seedling raised by M. Hardenpont at Mons, where it is also called the Beurré Hardenpont de printemps and is considered the best of the late Pears. Though introduced into the garden of the Luxembourg, it has not yet appeared in the Catalogue of the collection. I believe it to be the same which Noisette has mentioned in the *Jardin fruitier*, under the name of the Beurré d'hiver, which, he says, was obtained from Brabant. It somewhat resembles a Colmars in form, but is longer, and not so blunt at the insertion of the stalk. The eye is large, very little sunk ; stalk long ; skin green, never becoming yellow, nor partaking of red, sprinkled with many minute brown spots. Flesh greenish, melting, with a little grit at the core, very juicy, sweet, and high flavoured. Specimens of this very excellent Pear were received from Parmentier, of Enghien, in november 1820. » J. Turner, *Trans. hort. soc. Lond.*, tome V, p. 130 [1822].

« L'arbre est robuste ; ses feuilles sont plus grandes que moyennes ; sa fleur est ample, à pétales larges, légèrement échancrés en cœur. Le fruit est très-inconstant dans sa forme et son volume ; la peau, souvent fort dure, est tavelée de roux et ordinairement relevée de bosses. La chair, assez variable en couleur, paraît d'abord avoir un grain grossier, mais elle est tendre et fon-

P. DE RANCE.

dante dans la bouche; elle a une eau sucrée, tempérée d'un aigrelet léger semblable à celle des Bergamotes. Cette poire ne change pas de couleur à l'époque de la maturité, qui arrive à la fin de l'hiver. Van Mons trouve de l'analogie entre cette Poire et le Bon-Chrétien d'hiver, et M. Diel, le Nestor des Pomologistes, lui en trouve avec la Marquise. » *Ann. Soc. Hort. Paris*, p. 46, vol. VIII [1831]. Extrait de la *Revue des Revues* [1830].

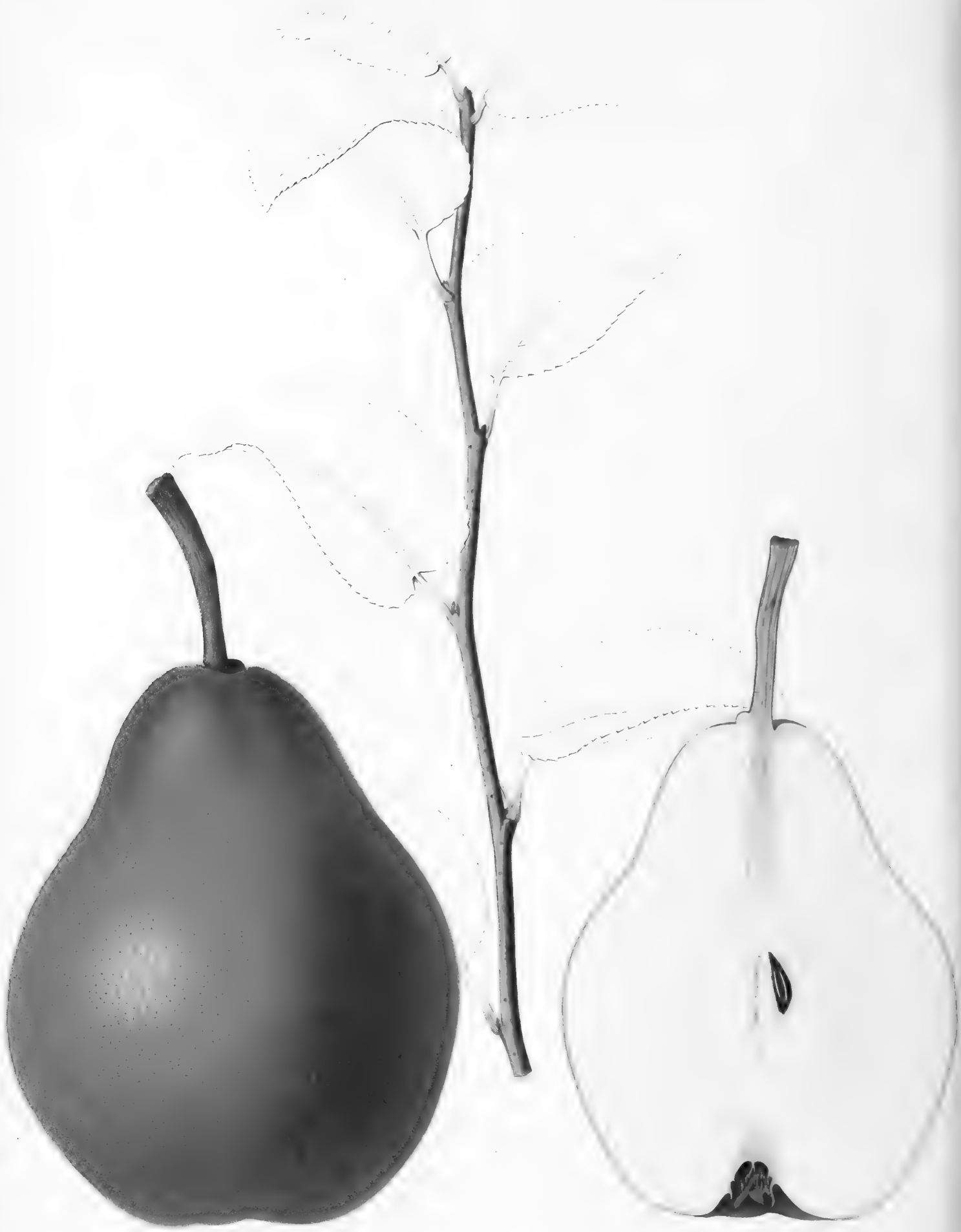
« Cette Poire a été trouvée, dit-on, dans une commune de la Flandre appelée Rans ou Rance. — Je ne lui conserve le nom de Beurré que pour me conformer à l'usage, car sa chair n'est pas beurrée. C'est un gros fruit, de la forme et du volume du Bon-Chrétien d'hiver, mais plus régulier et moins variable; sa queue est longue et fort grosse; il a l'œil presque à fleur, grand, rond, à divisions calicinales courtes; sa peau, un peu rude, ponctuée de roux, fouettée de rouge du côté du soleil, passe du vert tendre au jaune clair à la maturité; la chair est blanche, grenue, demi-fondante, un peu âpre et ayant des rapports avec celle du Bon-Chrétien d'hiver; son eau est très-abondante, sucrée, relevée, très-bonne. Mûrit en novembre. Quoique la chair de cette Poire ne soit pas fine, son eau est si abondante et si bonne qu'elle mérite une place distinguée dans nos jardins. » Poiteau, *Ann. Soc. Hort. Paris*, vol. XV, p. 375 [1834].

« Fruit moyen, quelquefois gros, parfois turbiné, obtus, plus ordinairement pyriforme-obtus, affectant aussi la forme du Bon-Chrétien, mais sans être autant bosselé. Épiderme épais et ferme, vert, devenant ordinairement jaune-herbacé lors de la maturité, surtout lorsque le fruit est venu en terre sèche, finement pointillé et marbré de gris, ordinairement rose ou rouge pâle d'un côté. Dans les terrains froids ou argileux ce fruit est assez constamment vert et gris. Pédoncule variant, comme le fruit, de grosseur et de longueur; il a généralement de 20 à 40 millimètres, et est implanté dans une petite cavité dont les bords sont irrégularisés par quelques bosses. L'œil est placé dans une cavité évasée, peu profonde, dont les bords sont ordinairement unis, mais présentant aussi parfois quelques inégalités ou petites bosses. Chair blanche, demi-fine, fondante; eau très-abondante, sucrée, acidulée, très-parfumée. Mûrit de janvier en avril. Le Beurré de Rance se distingue de la plupart des bonnes Poires non-seulement par le précieux avantage de se conserver longtemps, mais encore par sa saveur très-prononcée et très-agréable. Quant à la question de savoir si c'est un Beurré ou un Bon-Chrétien, j'en abandonne la solution à ceux qui ont du temps à perdre. Je crois que les caractères distinctifs des prétendues races de Poires ne sont que des groupes de convention

P. DE RANCE.

qu'effacent de nombreuses variétés intermédiaires. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 62 [1839].

« *Beymont*. L'aspect de l'arbre est identique avec celui du *Beurré de Rance*; son bois et son fruit s'y rapportent également; je le regarde donc comme une sous-variété de celui-ci, plus vigoureuse et plus productive en plein vent sous le climat de la Belgique. Le fruit ressemble à un Bon-Chrétien venu en plein vent; sa chair a la même contexture, c'est-à-dire qu'elle est blanc-verdâtre, granulée, remplie d'un jus abondant, mais plus sucré que n'est ordinairement le *Beurré de Rance* dans les terres fortes. Sa maturité a lieu de février en avril. Nous présumons que la *Beymont* provient d'un pepin de B. de Rance. Ce n'est pas la seule fois que la nature reproduit presque identiquement dans les Poires la même variété que le type; ainsi le *Beurré Esperen* a reproduit à peu près le *Doyenné d'hiver*, et pour cette raison a été retiré du commerce. » Bivort, *Album pomol.*, vol. III, p. 43.



A. Riocreux del.

Mlle E. Taillant sc.

P. DE CHAUMONTEL.

P. DE CHAUMONTEL.



Fruit d'hiver, moyen ou gros, pyriforme, ventru; à peau grossière, jaunâtre ou rousse, lavée de rouge obscur, parsemée de points et de taches fauves; déprimé du côté de l'œil; à queue assez grêle, droite ou oblique, accompagnée de bosses à son insertion sur le fruit; à chair blanchâtre, demi-cassante, parfumée.

ARBRE irrégulier, à rameaux divergents, à scions assez grêles, flexueux, de couleur brune, presque dépourvus de lenticelles; à coussinets peu saillants; yeux petits, coniques, noirâtres.

FEUILLES florales ovales ou ovales-cordiformes, mucronées, à bords denticulés, glabres ou à peine ciliées; les adultes de deux formes: celles des rosettes ovales ou arrondies, acuminées; celles des scions ovales, presque cordiformes à la base, acuminées, dentées.

FLEURS grandes, très-blanches, à pédoncules un peu rosés, remarquablement courts, tomenteux; calyce à divisions deltoïdes, aiguës, un peu réfléchies à l'extrémité; pétales obovales-orbiculaires, ongiculés, laissant des intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en décembre, oblong, de grosseur variable, quelquefois légèrement bosselé; à queue assez grêle, droite ou arquée, ordinairement renflée et insérée obliquement au-dessous du sommet du fruit, qui offre alors quelques petites bosses; *peau* d'apparence grossière, vert-jaunâtre, puis jaune à la maturité, lavée de

P. DE CHAUMONTEL.

rouge obscur du côté du soleil, parsemée de points et de nombreuses taches ou marbrures fauves autour du pédoncule ; *cœil* large, placé au centre d'une dépression entourée de petites zones concentriques et accompagnée de protubérances, à divisions persistantes, ordinairement assez rapprochées, glabres, quelquefois caduques ; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de nombreuses granulations ; lacune centrale étroite ; loges petites, presque complètement remplies par les pepins qui sont noirs.

CHAIR demi-cassante, un peu grossière, blanchâtre, granuleuse ; eau assez abondante, sucrée-acidulée, parfumée, d'une saveur particulière et qui rappelle un peu celle des Rousselets.

Les Poires de Chaumontel, qui jouissaient déjà d'une grande vogue sous Louis XV, sont encore très-estimées de nos jours à cause de leur longue conservation. Leur prix moyen varie de 10 à 12 francs le cent lorsqu'elles arrivent en abondance sur les marchés et que leur grosseur égale à peine la moitié du fruit que j'ai représenté, et qui se paie ordinairement 1 franc pièce au milieu de l'hiver.

M. Leflamand, maire de Luzarches en 1857, et alors âgé de quarante-deux ans, m'a appris que le vieux Poirier de Chaumontel décrit par Merlet, et qui appartenait à M. d'Assilly, conseiller à la cour des Aides, était mort dans l'hiver mémorable de 1789.

La Poire de Chaumontel nous fournit un exemple de plus du peu d'importance que l'on doit attacher à la nomenclature des pépiniéristes, qui, tour à tour, et suivant les caprices du moment, ont fait de notre fruit un Besi, un Beurré ou un Bon-Chrétien.

« La Poire de Chaumontel est un gros Bœuré d'Hiver, assez long, d'un gris brun et rouge, qui est fondante et de bon goût ; son eau est encore un peu âcre, venant d'un vieil sauvageon tout épineux. Ce fruit étant cultivé et mis sur une bonne Coignace sera plus doux et excellent ; c'est la dernière et la plus tardive des Poires bœurées. » Merlet, *Abrégé bons Fruits*, p. 124 [1667].

P. DE CHAUMONTEL.

« La Poire ou Bezy de Chaumontel, près Luzarches, est un gros Bœuré d'Hyver, fort semblable à celui d'Automne, prenant encore plus de rouge, qui est fondante, et d'une eau sucrée et relevée, des plus tardives et excellentes : ce Fruit estant venu depuis peu d'années sur un sauvageon à Chaumontel, que j'ay fait rafraîchir, le greffant sur le Cognassier, la suite des années le rendra encore meilleur, et en fera un de nos premiers Fruits, que j'ay mangé, sortant de son sauvageon, vers la Pentecôte. » Merlet, *Abr. bons Fr.*, p. 109 [1690].

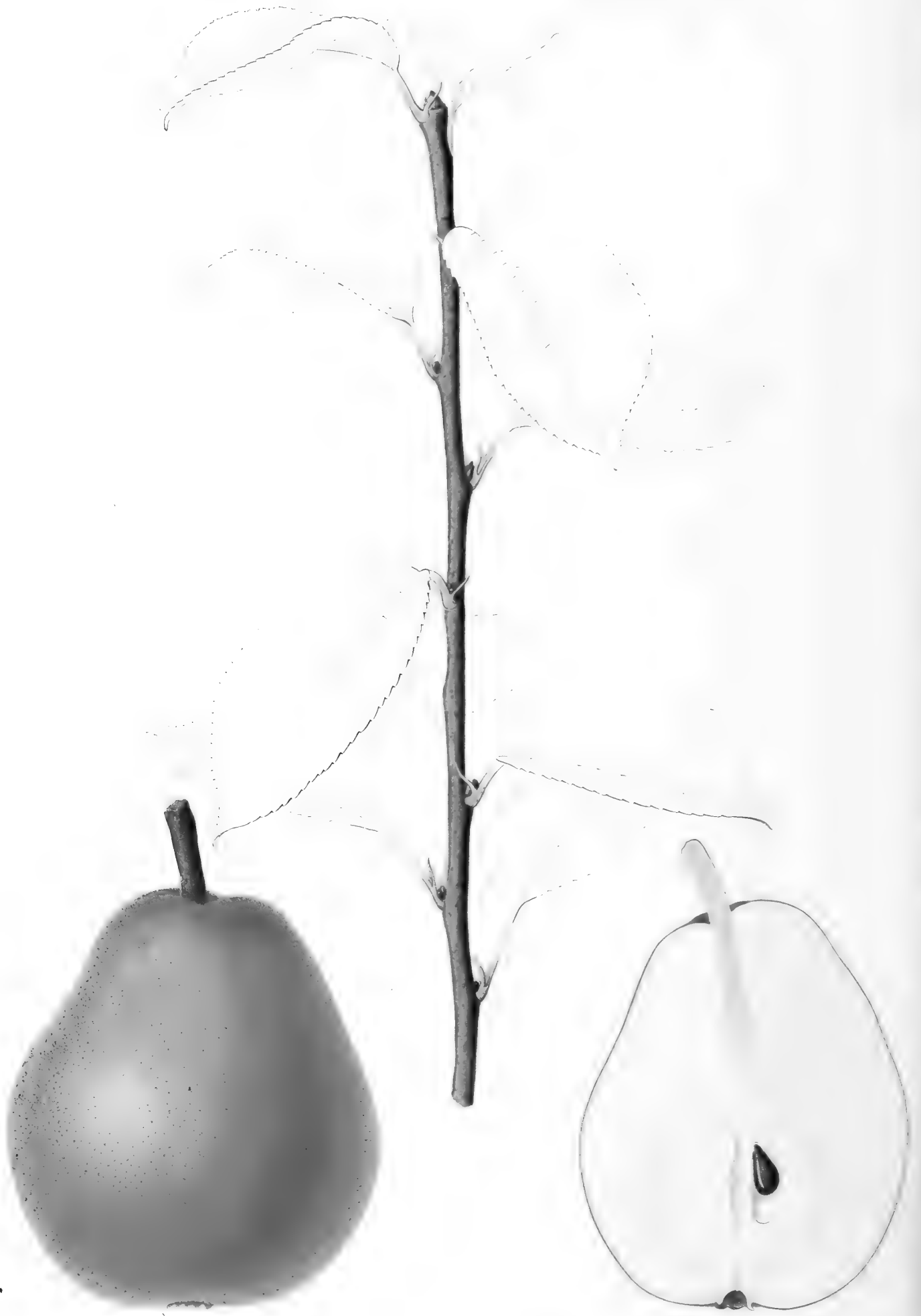
« Son fruit est gros, variant beaucoup dans sa forme et son volume. L'un a deux pouces huit lignes de diamètre sur trois pouces cinq lignes de hauteur ; l'autre a deux pouces huit lignes de diamètre sur deux pouces dix lignes de hauteur ; d'autres ont un diamètre égal à la hauteur ; quelques-uns sont aplatis suivant leur longueur, et ont d'un côté deux pouces neuf lignes de diamètre, de l'autre deux pouces quatre lignes, sur trois pouces cinq lignes de hauteur. L'œil est placé dans une cavité profonde, en entonnoir souvent aplati ou ovale, bordée de bosses qui s'étendent ordinairement jusqu'à la partie la plus renflée du fruit, et y forment des côtes qui font paroître la tête du fruit comme anguleuse. Depuis le plus grand du fruit, qui est un peu plus vers l'œil que vers la queue, il diminue considérablement vers la queue, tantôt uniformément, tantôt inégalement, et se termine quelquefois en pointe aiguë, quelquefois en pointe très-obtuse : de sorte que les uns sont pyriformes, les autres imitent un peu la Calebasse ; le plus grand nombre est d'une forme indéterminée. La queue est grosse à son extrémité, courte, n'ayant que quatre à six lignes de longueur, tantôt plantée à fleur du fruit, tantôt dans une petite cavité bordée de petites bosses, tantôt entre deux ou trois bosses sans cavité. La couleur de la peau varie aussi : dans les terres légères, lorsque l'arbre est greffé sur Coignassier, elle est jaune-citron du côté de l'ombre, d'un beau rouge vif du côté du soleil ; quelquefois elle est jaunâtre tavelée de gris, sans aucun rouge. Dans les terres franches et substantieuses, elle est de même couleur que la Crasanne. La chair est demi-beurrée, fondante et très-bonne. Elle a souvent quelques pierres très-petites. Dans les terres franches et substantieuses elle est très-fondante ; l'eau est sucrée, relevée et excellente. Le temps de sa maturité varie aussi. Ordinairement il s'en conserve jusqu'en Février. En 1764, il n'en restoit aucune au commencement de Janvier. Les Poires représentées dans la figure sont venues de Chaumontel même, et m'ont été données par le Seigneur du lieu, possesseur du premier Poirier de Bezi de Chaumontel, qui y subsiste encore dans la même place où il est venu de pepin, il y a environ cent ans. Le tronc et la plupart des grosses branches

P. DE CHAUMONTEL.

sont creux ; il a dix-sept pieds neuf pouces de tige, trois pieds huit pouces de circonférence à la naissance des racines, et trois pieds deux pouces à la naissance des branches. Cette année 1765 il a produit un grand nombre de belles Poirés. » Duham., *Arb. fruit.*, p. 199 [1768].

« Fruit gros, ou très-gros, suivant le mode de culture de l'arbre, pyriforme, allongé, bosselé. Peau un peu rude, d'abord vert pâle, puis jaune herbacé, fortement teintée de rouge pourpre du côté du soleil, relevée de quelques points bruns. Pédicelle grêle, fauve, long de un à deux centimètres, implanté dans l'axe du fruit au milieu d'une cavité irrégulière, peu profonde, couronnée de petites bosses. Œil petit, profond, étroit, irrégulier, environné de plusieurs petites bosses ; à divisions brunes, larges à la base, aiguës, réfléchies, régulières. Chair blanchâtre, demi-fine, fondante ; suc fort riche, relevé d'un parfum très-agréable. La maturité du fruit a lieu de novembre à janvier. L'arbre est très-productif, difficile à gouverner en pyramide ; il réussit néanmoins sous cette forme dans les sols légers, peu humides ; élevé en haut vent, et planté à bonne exposition, il produit des fruits moyens, presque rouges et délicieux ; ceux qui sont récoltés sur espalier sont très-gros. Il faut tailler court et récolter aussi tard que possible. » Willerm., *Poir.*, p. 183 [1849].

La Poire de Chaumontel a été décrite et figurée dans plusieurs ouvrages recommandables, entre autres dans le cinquième volume des *Transactions de la Société horticultrale de Londres*, dans la *Pomologie française* de Poiteau et la *Pomona Austriaca*, qui ne fait le plus ordinairement que reproduire, en les calquant, les espèces décrites par Duhamel.



P. DUCHESSE DE MARS.



Fruit d'hiver, moyen, obtus, à queue droite, assez courte, un peu enfoncée dans le fruit ; à peau jaune et rouge plus ou moins brillant, offrant une large tache fauve autour du pédoncule ; à chair blanchâtre, juteuse, très-musquée.

ARBRE assez fertile, à scions de grosseur moyenne, droits, de couleur fauve-olivâtre, parsemés de petites lenticelles arrondies ; coussinets peu saillants ; yeux très-rapprochés, petits, coniques, appliqués sur le scion.

FEUILLES florales ovales-elliptiques, mucronées, légèrement pubescentes en dessous ; les adultes de deux formes : celles des rosettes elliptiques-arrondies ou un peu acuminées à la base, presque entières ; celles des scions ovales ou elliptiques, acuminées, planes, à bords dentés, ordinairement accompagnées de stipules.

FLEURS portées sur des pédicelles très-courts, roides, presque glabres, très-blanches ; calyce à divisions lancéolées, étalées ; pétales un peu concaves, ovales-orbiculaires, abruptement onguiculés, ne laissant point d'intervalle entre eux.

FRUIT mûrissant en hiver, moyen, obtus, en forme de Doyenné ; pédoncule court, droit, cylindrique, légèrement enfoncé dans le fruit, de couleur fauve ; *peau* lisse, d'un jaune plus ou moins brillant, lavé de rouge carminé, parsemée de points fauves et portant toujours une large tache de même couleur et en forme de calotte autour du pédoncule ; *œil* assez grand, ouvert, à divisions ovales,

P. DUCHESSE DE MARS.

glabres, placé presque à fleur de fruit; cœur assez grand, arrondi, entouré de quelques granulations; lacune centrale étroite, subéreuse, atténuée vers l'œil; loges moyennes; pepins noir-acajou.

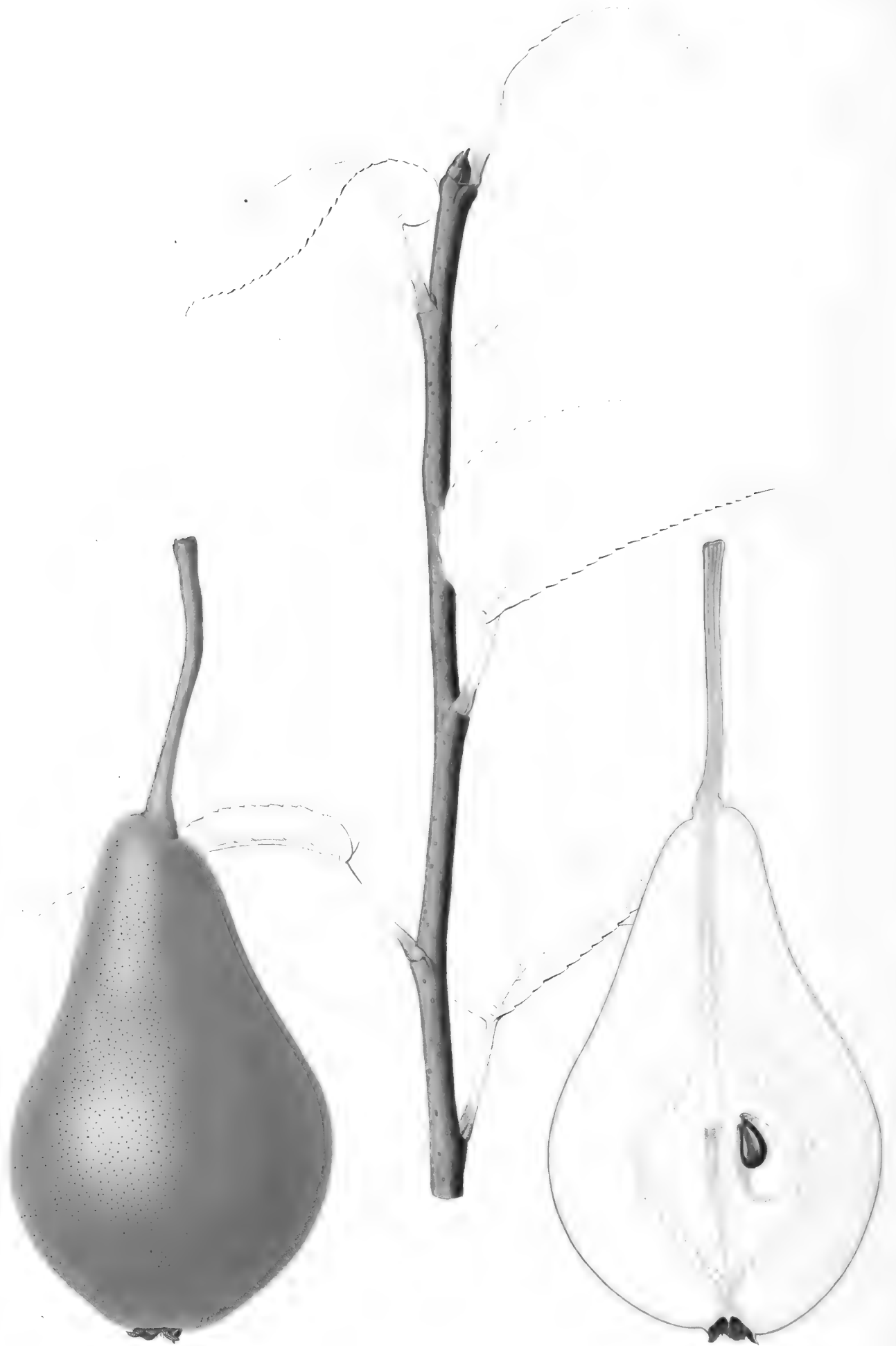
CHAIR blanchâtre, à peine granuleuse, ferme, juteuse; eau abondante, sucrée, très-musquée.

Quelques pépiniéristes confondent la *Duchesse de Mars*, qui mûrit en hiver, avec la *P. de Montigny*, dont l'époque de maturité dépasse rarement la fin de l'année.

J'ai reçu de M. A. Royer, sous le nom de *Comtesse de Lumay*, un fruit qui ne m'a offert aucune différence avec la *Duchesse de Mars*, soit pour ses caractères extérieurs, soit pour sa maturité et sa saveur musquée.

« C'est un arbre dont la végétation est toujours faible et languissante lorsqu'il est greffé sur Coignassier dans les terrains où ce sujet ne se plaît pas très-bien. Sur franc, au contraire, il pousse autant que la plupart des autres bonnes variétés. Le fruit est petit ou moyen, de forme variable, souvent ovale ou turbiné, mais parfois arrondi. Son périmètre est assez régulier, sans angles ni bosses. Sa peau est d'un vert jaunâtre, abondamment marbrée de gris-roux, parfois lavée de rose du côté du soleil. Pédoncule long de 10 à 25 millimètres, droit ou oblique, gros ou mince, parfois charnu, implanté dans une petite cavité chez les fruits qui sont de forme arrondie. Œil petit, presque à fleur du fruit. Chair blanche, demi-fine, fondante; eau abondante, très-sucrée, musquée, parfois acidulée ou ayant une saveur particulière très-agréable. Pepins brun-marron. Ce bon fruit mûrit en décembre, janvier et février. J'en ai conservé jusqu'au 20 mars. Il n'est point sujet à blettir, et, lorsque la surface noircit et se détériore, l'intérieur est encore sain et bon. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 141 [1839].

Bivort (*Alb. pomol.*, p. 75) et Rousselon (*Pomol. nouv. in Ann. Soc. Hort. Paris*, 1854) ont reproduit la description de Prévost.



L. Boissier del.

Melle E. Tailland sc.

P. GROS CERNEAU D'ÉTÉ.

P. GROS CERTEAU D'ÉTÉ.



Fruit d'été, moyen, allongé, lisse, jaunâtre et roux; à queue droite, longue, accompagnée de plis à son insertion sur le fruit; à chair blanchâtre, demi-cassante, sucrée, peu parfumée.

ARBRE très-fertile, à scions gros, droits, de couleur fauve-olivâtre, parsemés de lenticelles oblongues, pubescents et blanchâtres au sommet; à coussinets peu saillants; yeux très-petits et cachés par la base du pétiole.

FEUILLES florales presque orbiculaires ou ovales-acuminées, entières, pubescentes en-dessous; les adultes de deux formes: celles des rosettes ovales ou ovales-cordiformes, plus ou moins acuminées, entières; celles des scions ovales-oblongues, acuminées, à bords dentés et plus ou moins relevés.

FLEURS portées sur de très-longes pédicelles presque glabres, grandes, très-blanches; calyce à divisions lancéolées, aiguës, réfléchies, recouvertes de poils blonds en dessus; pétales ovales-orbiculaires, nettement ongiculés, laissant peu d'espace entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en août, pyriforme ou en calebasse, de couleur jaunâtre ou jaune lavé de roux du côté du soleil, à pédoncule long, droit ou courbé, de couleur fauve-olivâtre, épaissi et ridé à son insertion sur le fruit; *peau* très-lisse, jaunâtre ou jaune paille, lavée de rouge ou de roux du côté du soleil, parsemée de très-petits points fauves, qui manquent presque complètement sur la portion

P. GROS CERTEAU D'ÉTÉ.

colorée en rouge ; *œil* à fleur de fruit, à divisions linéaires-lancéolées, étalées ou rapprochées les unes des autres, glabres ou légèrement tomenteuses, accompagnées de très-petites bosses ; *cœur* dessinant un losange sur la coupe longitudinale, entouré de granulations ; lacune centrale atténuée vers l'œil ; loges grandes ; pepins brun-noirâtre.

CHAIR jaunâtre, demi-cassante, laissant du marc dans la bouche, assez juteuse et parfumée Fruit médiocre.

Le nom de Certeau, Serteau, Sarteau, comme on l'écrivait anciennement, paraît venir du mot *sarrire*, défricher, sarcler ; de là les mots *essarts*, *essartir*, *sart* et *sartage*, employés en sylviculture.

Les anciens pomologistes distinguaient les Certeaux d'après leur époque de maturité. Je les décrirai successivement.

« Turbinatiora omnibus Certoliana *Poires de Certeau* : quæ Campanica alio nomine dicuntur, non quidem ab illa Campania, quæ in Italia est : nam apud Italos sunt peregrina ; sed a nostra Galliarum Campania, quæ Pertosensis appellatur... » Ch. Estienne, *Prædium rustic. ; Seminarium*, p. 177 [1554].

« Le Certeau d'Esté, est une Poire longue, belle à peindre, qui vient par trochets, et est plus belle que bonne. » Merlet, *Abr. bons Fr.*, p. 82 [1675] et p. 70, édit. de 1690.



A. Rocreux del.

M^{lle} E. Taillant sc.

P. NAQUETTE.

P. NAQUETTE.



Fruit d'été, maliforme, moyen, déprimé; à queue droite, courte, grosse; à peau vert jaunâtre, unicolore ou légèrement lavée de roux du côté du soleil, parsemée de gros points fauves; à chair fine, fondante, très-juteuse, mais peu parfumée.

ARBRE très-productif; à scions grêles, légèrement flexueux, de couleur olivâtre et fauve-rougeâtre du côté du soleil, parsemés de petites lenticelles arrondies ou oblongues, blanchâtres au sommet; à coussinets assez saillants; yeux coniques, bruns, petits, presque cachés sous la base du pétiole.

FEUILLES florales ovales ou ovales-arrondies, acuminées, presque entières, ciliées, légèrement pubescentes en dessous, glabres en dessus à l'exception de la nervure médiane; les adultes à peu près de même forme : celles des rosettes ovales-arrondies, à peu près entières; celles des scions plus longuement acuminées, aiguës, à bords dentés, ciliés, accompagnées de stipules.

FLEURS assez grandes, très-blanches, étalées, portées sur de courts pédicelles; calyce à divisions étalées ou réfléchies, couvertes de poils blonds en dessus; pétales obovales, sensiblement onguculés, laissant un intervalle entre eux.

FRUIT d'été, maliforme, petit ou moyen, à pédoncule court, épais, cylindracé, olivâtre, placé dans l'axe du fruit au centre d'une dépression régulière; *peau* d'un jaune verdâtre, unicolore,



P. NAQUETTE.

ou légèrement lavée de rouge ou de roux du côté du soleil, parsemée de gros points fauves qui sont entremêlés quelquefois de taches et de petites marbrures de même couleur; œil assez grand, placé au milieu d'une légère dépression, entourée de points fauves ou de lignes disposées assez régulièrement en cercles, à divisions entières ou tronquées, dressées, un peu cotonneuses; cœur arrondi, placé au milieu du fruit, entouré de petites granulations; loges petites, arrondies, presque entièrement remplies par des pepins noirs; lacune centrale nulle ou linéaire.

CHAIR très-blanche au centre, légèrement teintée de vert à la circonférence, fine, fondante; eau abondante, sucrée acidulée, moins parfumée dans les gros fruits que chez les petits. La *Naquette* mûrit du 15 août au 15 septembre.

Ce fruit apparaît quelquefois dans les rues de Paris et s'y débite sous le nom de *P. d'Oignon*. Il appartient à un groupe particulier de variétés que les pomologistes du xvii^e siècle désignaient par le nom de *Caillot* ou de *P. de Rose*. Celle que je viens de décrire a pour synonyme *Caillot-Rosat à courte queue*, *gros Oignonnet* ou *Oignon Allemand*. Les pépiniéristes modernes en ont fait leur *Bergamote Fiévée*, qu'ils confondent, malgré leur différence, avec la *P. Grésilière* de Prévost, qui a pour synonyme *Bergamote lucrative* ou *Seigneur d'Espéren*.

« La Naquette ressemble à une Pomme, colorée vers le soleil, le reste vert. »
Dom Cl. Saint-Étienne, p. 48 [1670].

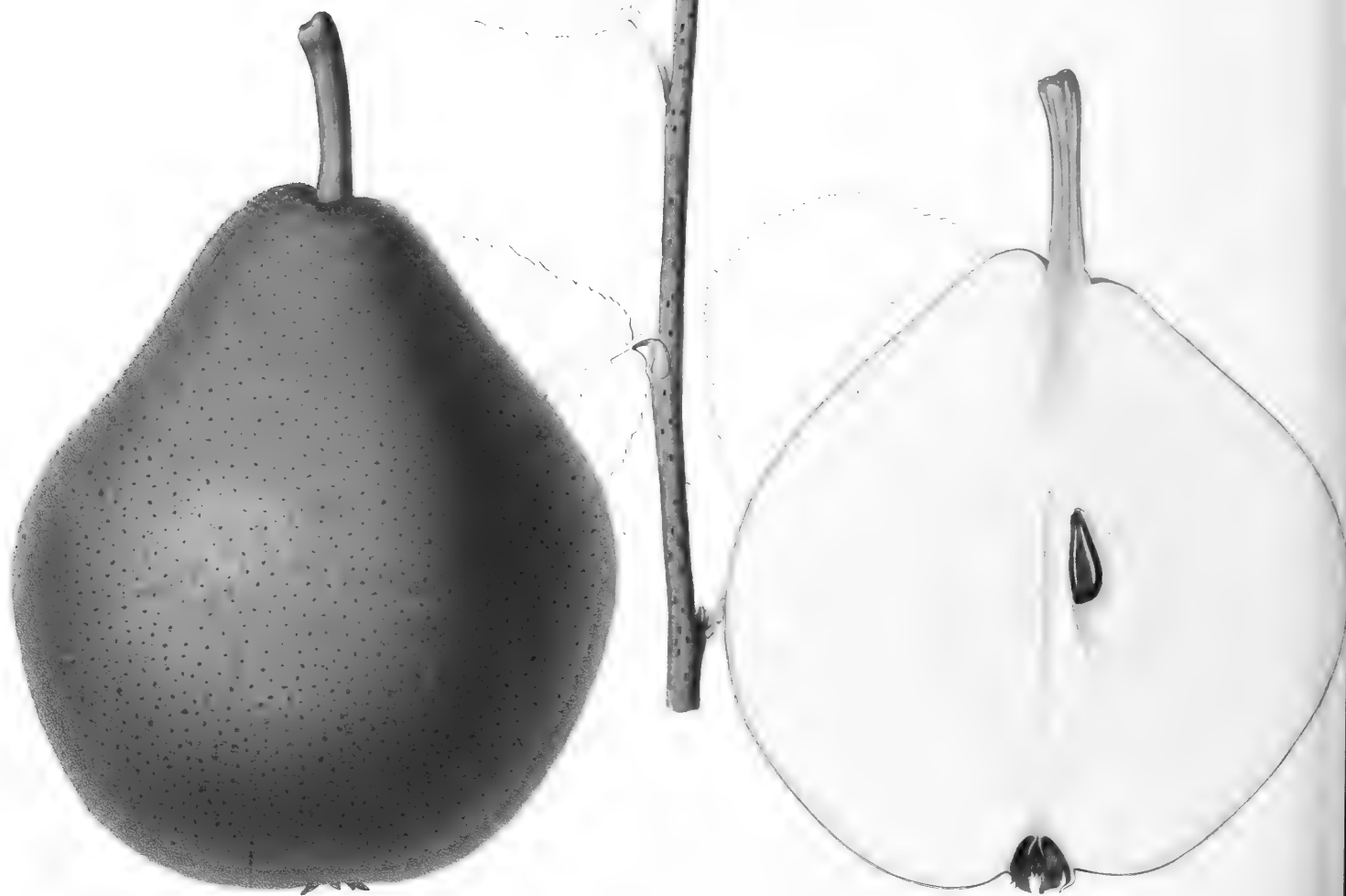
« Poire Rose ou Naquette, fort connue dans nos cantons sous le nom de Poire d'Herbe, Poire Disque, etc. Elle mûrit à la fin de septembre, a la chair plus tendre que cassante, blanche, tirant un peu sur le vert; l'eau rosate, parfois relevée d'un peu d'acide : ce serait un fruit très-estimable, s'il ne mollissait trop promptement. » Mayer, *Pomona Franconica*, p. 308, 136 [1801].

« *Bergamote Fiévée*. Cette Poire est d'origine française et je la crois nouvelle; du moins son introduction en Belgique date de peu d'années. Le fruit

P. NAQUETTE.

vient en bouquets ; il est assez gros, arrondi, déprimé ou en forme de Bergamote ; sa hauteur est de 6 à 7 centimètres, et son diamètre de 8 à 9. La peau, jaune verdâtre, maculée de brun, jaunit assez fortement à sa maturité. Le pédoncule, gros et court, légèrement arqué, mesure 10 à 15 millim. ; il est verdâtre, se trouve parfois implanté superficiellement et d'autres fois dans une cavité légère et très-évasée, et lui est presque toujours attaché par un raccordement charnu. Le calyce est placé dans un enfoncement peu profond et évasé ; ses divisions sont brun-noir, ordinairement caduques. La chair est blanche, verdâtre sur les bords, fine, fondante ; son eau abondante, sucrée, et fortement parfumée ; le cœur est large, arrondi. C'est un excellent fruit, dont la maturité, qui progresse rapidement, a lieu dans la seconde moitié de septembre. Une de ses qualités, comme fruit de cette saison, est de ne pas blettir. » Bivort, *Alb. pomol.*, t. II, p. 85 [1849].





A. Roeroux del.

Melle E. Tailland sc.

P. DE PARTHENAY.

P. DE PARTHENAY.



Fruit d'hiver, ventru ; à peau jaune olivâtre ou jaune-indien terne, parsemée de points fauves arrondis, entremêlés de marbrures, et portant autour du pédoncule une tache fauve très-finement striée ; à queue droite, moyenne ; à chair ferme, sucrée, acidulée, parfumée.

ARBRE très-fertile ; à scions un peu flexueux, bruns, parsemés de lenticelles arrondies ; à coussinets peu saillants ; yeux coniques, légèrement écartés du scion.

FEUILLES florales ovales, acuminées, à bords relevés, blanchâtres et cotonneuses sur les deux faces ; les adultes à peu près de même forme : celles des rosettes ovales-cordiformes, acuminées, presque entières ; celles des scions assez grandes, ovales-arrondies, contournées, à bords ondulés, irrégulièrement dentées, un peu pubescentes en dessous.

FLEURS grandes, très-blanches, portées sur des pédoncules assez courts ; calyce à divisions linéaires-lancéolées, recouvertes de poils roux en dessus ; pétales un peu concaves, largement ovales, ongiculés, laissant peu d'intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en janvier et se conservant jusqu'en avril ou en mai, assez gros, ventru, obtus ; à queue légèrement enfoncée dans le fruit, droite, cylindracée, fauve noirâtre ; *peau* jaune-indien ou jaune-olivâtre, rarement lavée de rose du côté du

P. DE PARTHENAY.

soleil, parsemée de points et de nombreuses marbrures ou taches brunâtres, souvent marquée autour du pédoncule d'une large tache fauve finement striée; *œil* placé au milieu d'une légère dépression régulière, à divisions lancéolées, canaliculées, infléchies à l'extrémité; *cœur* assez grand, dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, bordé de granulations; loges moyennes ou assez grandes; pepins allongés, noir-acajou; lacune centrale étroite, subéreuse.

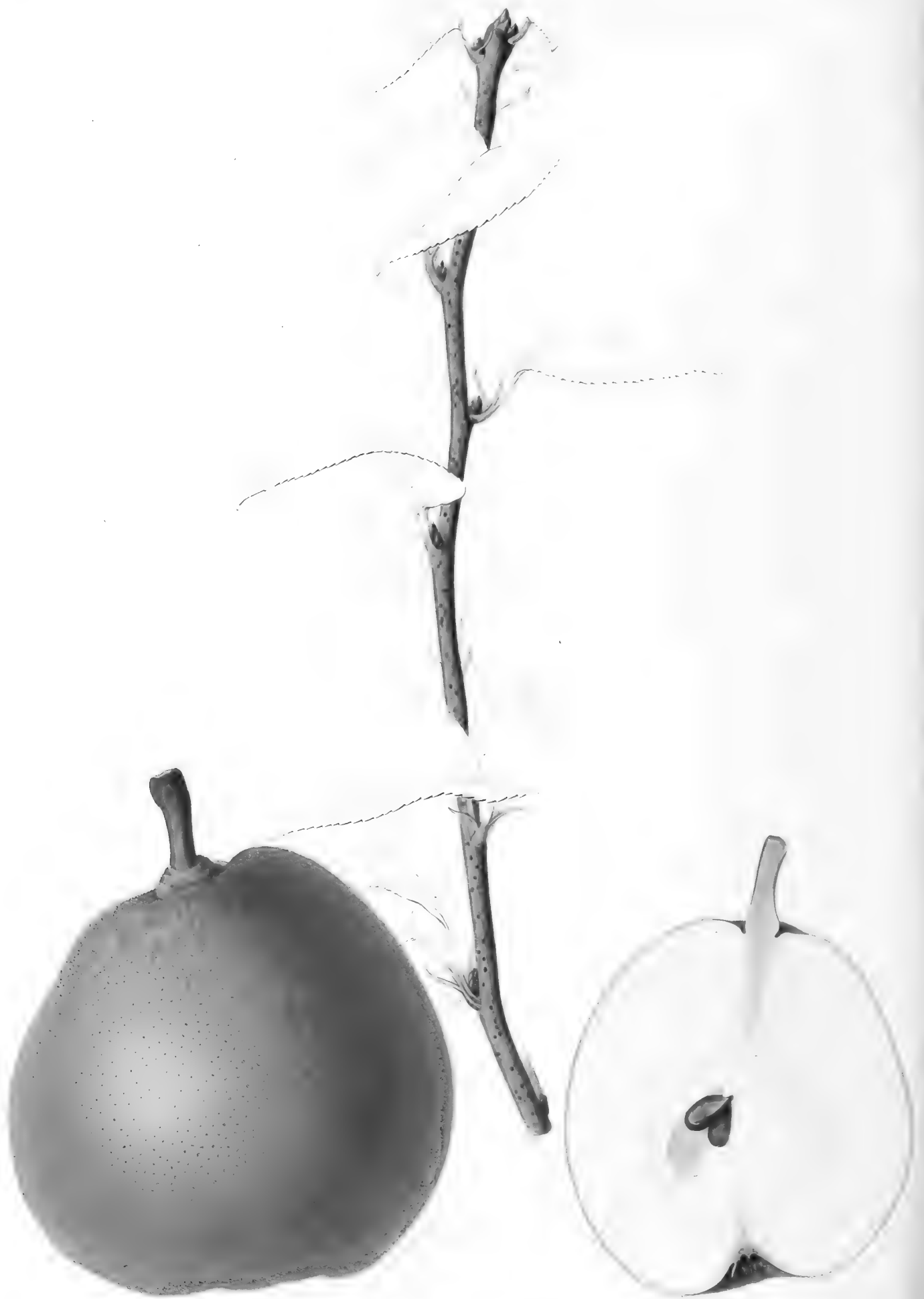
CHAIR blanchâtre, parcourue par quelques fibres, ferme; eau abondante, sucrée-acidulée, un peu trop astringente quoique rappelant la saveur de la *Crassane*.

Quelques pomologistes classent la *P. de Parthenay* parmi les fruits à cuire; je crois, avec M. De Liron d'Airolles, qu'elle peut être à juste titre considérée comme un fruit à couteau de 2^e ordre.

La Poire de Parthenay a été rencontrée et propagée par un sieur Poirault, marchand à Parthenay (Deux-Sèvres), où on la cultive aujourd'hui en plein vent sous le nom de *Poire de Poirault* ou de *P. à Poirault*. Son fruit, malgré sa grosseur, résiste bien au vent*.

« Arbre vigoureux, fertile, très-propre au haut-vent et à la pyramide. Fruit mesurant en hauteur 9 centimètres sur 8 de diamètre. Pédoncule fort, ligneux, long de 15 millim., placé un peu de côté, entre des gibbosités inégales. Calyce petit, ouvert, à divisions à moitié caduques ou tronquées, de couleur rousse, placé dans une cavité assez large et profonde. Peau épaisse, rude au toucher, de couleur brune; passe au jaune d'or à sa maturité, sous une couche de rouille presque générale. Chair grosse, cassante; eau suffisante, laissant à la dégustation un goût agréable. Ce fruit se conserve jusqu'au mois de mai; il peut être classé parmi les fruits à couteau de 2^e ordre. » De Liron d'Airol., *Not. pomolog.*, t. II, p. 16 [1858].

* De Liron d'Airolles, *Not. pomol.*, 1857, p. 32.



A. Riocreux del.

M^{lle} E. Taillant sc.

P. DÉLICES D'ANGERS.

P. DÉLICES D'ANGERS.



Fruit d'automne, gros ou moyen, oblong, déprimé; à queue assez courte, charnue, souvent accompagnée de gros plis à son insertion sur le fruit; à peau épaisse, jaune-indien, parsemée de très-petits points et de nombreuses marbrures fauves, teintée de rouge obscur du côté du soleil; à chair ferme, sucrée, parfumée.

ARBRE pyramidal; à scions moyens, flexueux, fauves, pubescents au sommet, parsemés de lenticelles ovales, à coussinets peu prononcés; yeux coniques, noirâtres.

FEUILLES florales ovales ou ovales-cordiformes, denticulées, mucronées, glabres sur les deux faces, à l'exception de la nervure médiane; les adultes à peu près de même forme : celles des rosettes ovales-arrondies ou légèrement cordiformes, dentées, étalées; celles du scion ovales, acuminées, à bords crénelés, peu relevés; à stipules persistantes, insérées vers les deux tiers inférieurs du pétiole.

FLEURS petites, étalées, portées sur des pédicelles très-courts, presque glabres; calyce à divisions étroites, étalées, ferrugineuses en dessus; pétales petits, oblongs-ellipsoïdes, étalés, graduellement atténués en onglet, laissant un intervalle entre eux.

FRUIT mûrissant à la fin d'octobre et en novembre, gros ou moyen, obtus, en forme de Poire de Doyenné, ou arrondi, déprimé; pédoncule gros, charnu, lisse, fauve, quelquefois renflé aux deux

P. DÉLICES D'ANGERS.

extrémités et surtout à son insertion sur le fruit, où il est accompagné de plis; *peau* épaisse, à fond jaune-indien plus ou moins recouvert de marbrures olivâtres, bronzées ou d'un brun ferrugineux, presque dépourvue de points, le côté exposé au soleil coloré en rouge brun; *œil* placé au milieu d'une dépression assez régulière, peu profonde, à divisions blanchâtres, canaliculées, entières, dressées ou plus ou moins tronquées; *cœur* dessinant une sorte d'ovale sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations, à loges larges; pepins noir-acajou; lacune centrale peu prononcée.

CHAIR ferme ou demi-fondante; eau abondante, sucrée, très-faiblement musquée, d'un parfum très-agréable.

Il ne faut pas confondre cette variété avec la *Poire Pomme*, nommée aujourd'hui *Beurré de Rackenghem* par quelques pomologistes, et qui appartient au groupe des Caillots. On lui a donné le nom de *Délices d'Hardenpont d'Angers*, pour la distinguer de la *P. Délices d'Hardenpont des Belges*, qui est, comme je l'ai démontré, la *Poire Marquise*.

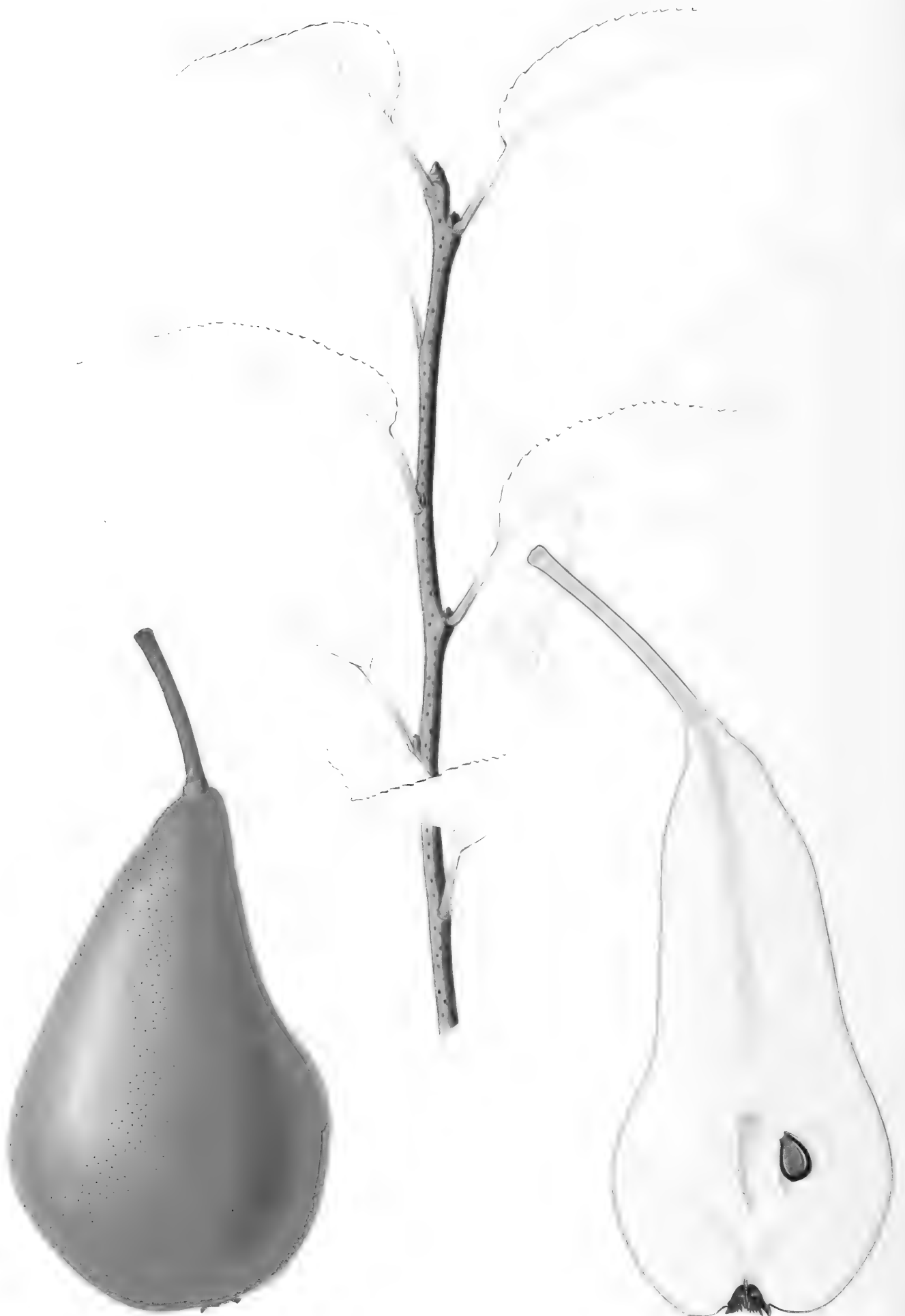
« Fruit irrégulièrement ovale, fortement bosselé, jaune pâle au moment de la maturité, irrégulièrement marbré de gris, souvent entièrement gris autour de l'œil, parfois lavé et marbré rouge pâle d'un côté. Pédoncule gros et très-court, entouré à sa base de bosses transversales ou bourrelets charnus. Chair demi-fine, fondante; eau très-abondante et très-sucrée, parfumée. Ce bon fruit mûrit en octobre et novembre. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 23 [1839].

« Fruit moyen, ovale arrondi, légèrement bosselé; peau épaisse, verte, passant au jaune doré à sa maturité, fortement ombrée de roux fauve du côté du soleil, autour du pédoncule et du calyce, ponctuée de même couleur; pédoncule gros, charnu, surtout à son contact avec le fruit, brun clair, parfois placé à fleur du fruit au sommet d'une légère gibbosité, d'autres fois logé dans une cavité peu profonde. Calyce petit, placé dans une cavité assez profonde, à divisions caduques. Chair blanc-jaunâtre, demi-fine, demi-fondante; eau abondante, très-sucrée et d'un parfum agréable, mais peu prononcé. » Bivort, *Atb. pomol.*, t. III, p. 31 [1850].

P. DÉLICES D'ANGERS.

« Fruit moyen, ovale, aussi large que haut, un peu aplati du côté de l'œil, légèrement bosselé du côté du pédoncule; celui-ci est gros, charnu, fauve clair, brillant, obliquement implanté dans une cavité peu profonde, irrégulière, environnée de plis roux. La peau est épaisse, jaune d'or à sa maturité, fortement relevée de taches rousses. La chair, jaunâtre, demi-fine, crépitante, renferme une eau abondante, sucrée et relevée d'un aigre-fin très-agréable. Le calyce moyen, enfoncé dans une cavité peu profonde, irrégulière, entouré de bosses. Cette Poire mûrit de novembre à décembre. L'arbre est moyen, mais fertile. » Willerm., *Poir*, p. 99 [1849].





A. Boreaux del.

P. FUSÉE.

M^{lle} E. Taillant sc.

P. FUSÉE.



Fruit d'automne, petit, moyen, pyriforme ou très-allongé; à peau jaune et rouge, parsemée de petits points fauves ou de gros points rouges, presque constamment dépourvue de marbrures; à queue droite ou oblique, longue, grêle, se confondant souvent avec le fruit; à chair cassante, un peu granuleuse, sucrée, légèrement astringente et musquée.

ARBRE propre à former des plein-vent; à scions moyens, de couleur fauve, teintés de rouge violâtre du côté exposé au soleil, parsemés de petites lenticelles arrondies ou oblongues; à coussinets peu saillants, quelquefois faiblement décurrents; yeux très-petits, coniques, arrondis.

FEUILLES florales ovales, acuminées, dentées, presque glabres sur les deux faces; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales-arrondies, faiblement acuminées ou orbiculaires, presque entières; celles du scion assez petites, ovales, acuminées, à bords un peu relevés et dentés, épaisses.

FLEURS portées sur des pédoncules un peu grêles, blanches, moyennes; calyce à divisions lancéolées, étalées ou réfléchies, recouvertes de poils blonds en dessus; pétales ovales-orbiculaires ou obovales, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en octobre, petit ou moyen, pyriforme ou très-allongé; à queue droite ou oblique se continuant avec le fruit,

P. FUSÉE.

dont elle offre quelquefois la couleur, assez longue, brune, un peu luisante, munie ou dépourvue de plis; *peau* jaune-vif du côté de l'ombre et parsemée de petits points fauves, très-brillamment colorée en rouge du côté opposé, et couverte de gros points d'un rouge plus foncé que le fond lui-même, ordinairement dépourvue de marbrures fauves; *œil* à fleur de fruit, ou placé au centre d'une légère dépression, à divisions ovales-lancéolées, étalées, formant l'étoile, séparées par de très-petites protubérances, glabres ou pubescentes; *cœur* assez petit, dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations; loges moyennes ou petites, presque complètement remplies par des pepins de couleur fuligineuse; lacune centrale large.

CHAIR ferme ou cassante, d'un blanc-jaunâtre, granuleuse, laissant du marc dans la bouche; eau sucrée, parfumée, peu abondante. — Fruit à compote ou propre à faire des Poires tapées.

J'ai déjà eu occasion de faire remarquer que Merlet a décrit des Poires Fusées de plusieurs saisons : 1° la *Fusée hâtive*, qui mûrit en juillet et qui correspond aujourd'hui à l'une de nos Bellissimes; 2° la *Fusée d'été*, mûrissant quinze jours plus tard : elle correspond probablement à la *grosse Cuisse-Dame*; 3° la *Fusée de la mi-août*, autre Bellissime; 4° celle de *Lombardie*; 5° la *Bouline*, semblable à la *P. de Saint-Sanson* du mois d'août; 6° la *Friseus*, qui est notre *Vermillon*; 7° la *Fusée de novembre* à queue courte; 8° la *Fusée d'hiver*, une des plus tardives et probablement voisine de l'une de nos Poires *Tarquin*.

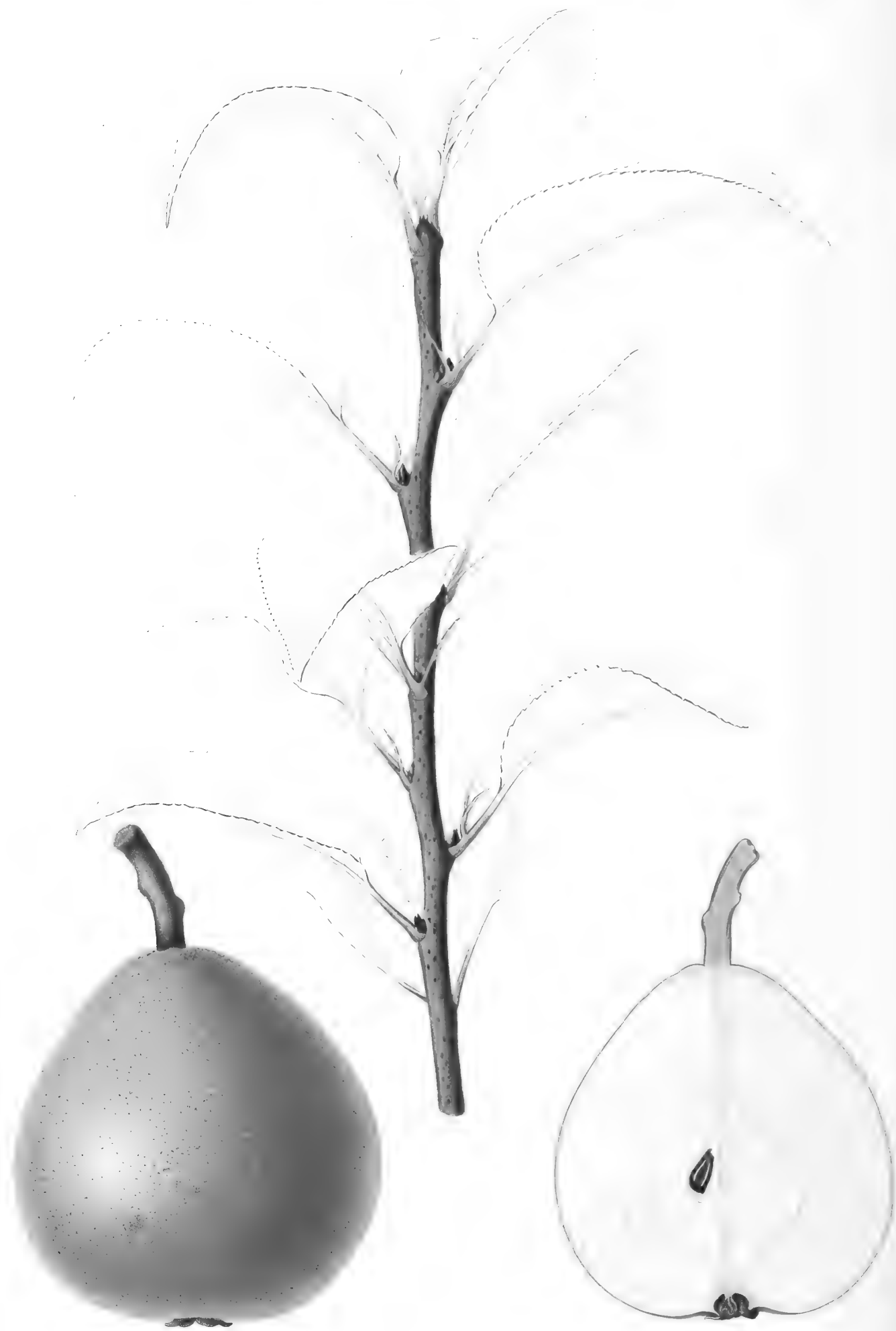
« Fusée, dite ailleurs Gros-Roland ou Chesnegalon, est fort longue et grosse comme Bequesne, rouge et jaunâtre, amenuise fort vers la queue, comme un Fuseau. » Dom Cl. Saint-Étienne, *Nouv. Instr.*, p. 57 [1670].

« Il ne faut pas confondre cette variété avec une fort bonne Poire à compote, qu'on nomme aussi Poire de Fusée, mais qui est plus connue à Rouen sous le nom de Poire de Margot. Le fruit est moyen, pyramidal ou pyriforme,

P. FUSÉE.

obtus, étroit et très-allongé, jaune-herbacé, ordinairement lavé ou nuancé de rose du côté du soleil, finement pointillé et parfois marbré de gris, odorant lorsqu'il est mûr. Pédoncule long de 8 à 15 mill., très-gros, charnu, roussâtre; une tache de même couleur, irrégulièrement frangée, part de la base du pédoncule et se prolonge sur le fruit. Œil de moyenne grandeur, placé à fleur de fruit, présentant, par la base persistante de ses sépales, un rebord saillant cupuliforme, ordinairement anguleux. Chair un peu grosse, jaunâtre, demi-fondante; eau assez abondante, très-parfumée, mais conservant, même en complète maturité, quelque chose de la saveur acerbe des fruits sauvages destinés au pressoir. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 195 [1850].





L. Réaumur del.

Melle B. Tailland sc.

P. GRÉSILLER.

P. GRÉSILIER.



Fruit d'automne, moyen, turbiné ou arrondi, à queue charnue, portant la trace de bractéoles, plissée, à peine enfoncée dans le fruit; peau d'un vert jaunâtre, lisse, portant quelquefois une tache fauve autour du pédoncule et quelques marbrures, rarement lavée de rouge du côté du soleil; chair très-fine, un peu verdâtre, très-juteuse et parfumée.

ARBRE très-productif, quoique assez faible, à scions moyens, droits, fauves ou olivacés cendrés, parsemés de nombreuses lentilles arrondies, à coussinets peu saillants; yeux coniques, un peu écartés du scion.

FEUILLES florales oblongues ou lancéolées, roussâtres, acuminées, aiguës, denticulées, ciliées, glabres sur les deux faces; les adultes de même forme; celles des scions oblongues, longuement acuminées au sommet, arrondies ou légèrement atténuées à la base, denticulées, arquées, à bords redressés, à pétiole muni de stipules.

FLEURS très-blanches, portées sur de courts pédoncules; calyce à divisions étalées, couvertes en dessus de poils roux; pétales arrondis, mollement onguiculés, à bords ondulés, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

FRUIT mûrissant au commencement de septembre, moyen, en forme de Poire Doyenné, obtus aux deux extrémités; pédoncule à



P. GRÉSILIER.

fleur de fruit ou à peine enfoncé, court, charnu, irrégulier, plissé et portant la marque de quelques bractéoles, lisse et de couleur fauve ou verte ; *peau* vert jaunâtre, plus ou moins lavée de rouge carminé du côté du soleil, parsemée de très-petits points et de quelques marbrures fauves, et portant quelquefois une tache autour du pédoncule ; *œil* placé à fleur de fruit ou au milieu d'une très-faible dépression, à divisions étalées ou dressées, aiguës, un peu charnues et accompagnées à la base de petites protubérances entières ou tronquées ; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations ; loges petites, remplies par des pepins de couleur acajou ; lacune centrale nulle.

CHAIR remarquablement fine et fondante, un peu verdâtre à la circonférence ; eau d'une saveur très-sucrée, parfumée, à peine musquée. Fruit de première qualité.

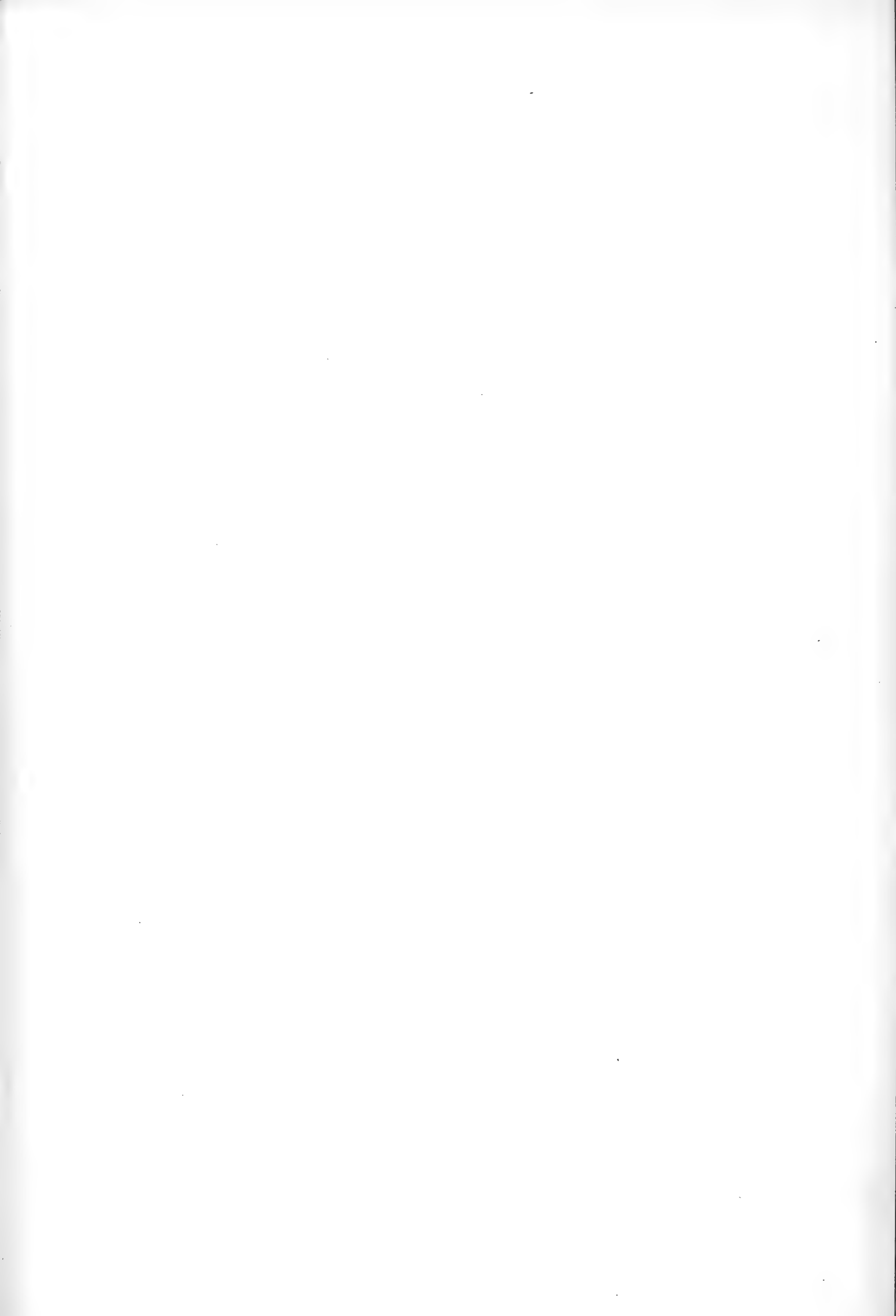
La synonymie de cette excellente Poire a été complètement méconnue jusqu'ici. Je lui ai conservé le nom de Grésilier, sous lequel Prévost le premier nous l'a fait connaître par une bonne description accompagnée de figures. Les pépiniéristes français, en effet, l'ont confondue avec la *P. Naquette* ou *Bergamote Fieré*, qui en est très-différente, tandis que les pomologistes belges l'ont désignée sous le nom de *Seigneur d'Espéren*, sans prévoir la confusion que ce nom pouvait entraîner lorsque déjà nous avions la Poire Seigneur ou Épargne, la Poire Seigneur ou Doyenné, la Poire Seigneur d'Orsai (V. M., Cat., p. 24), la P. Seigneur jaune (V. M., Cat., p. 35), la P. Seigneur Everard de Sénéclauze, la P. Seigneur d'hiver ou P. de Pentecôte, et qu'enfin le Catalogue de Van Mons enregistre un Petit Seigneur, à la page 46. Le nom de P. Grésilier, donné par Prévost, outre son droit d'antériorité, a donc, à mes yeux, l'avantage immense d'éviter à l'avenir toute confusion.

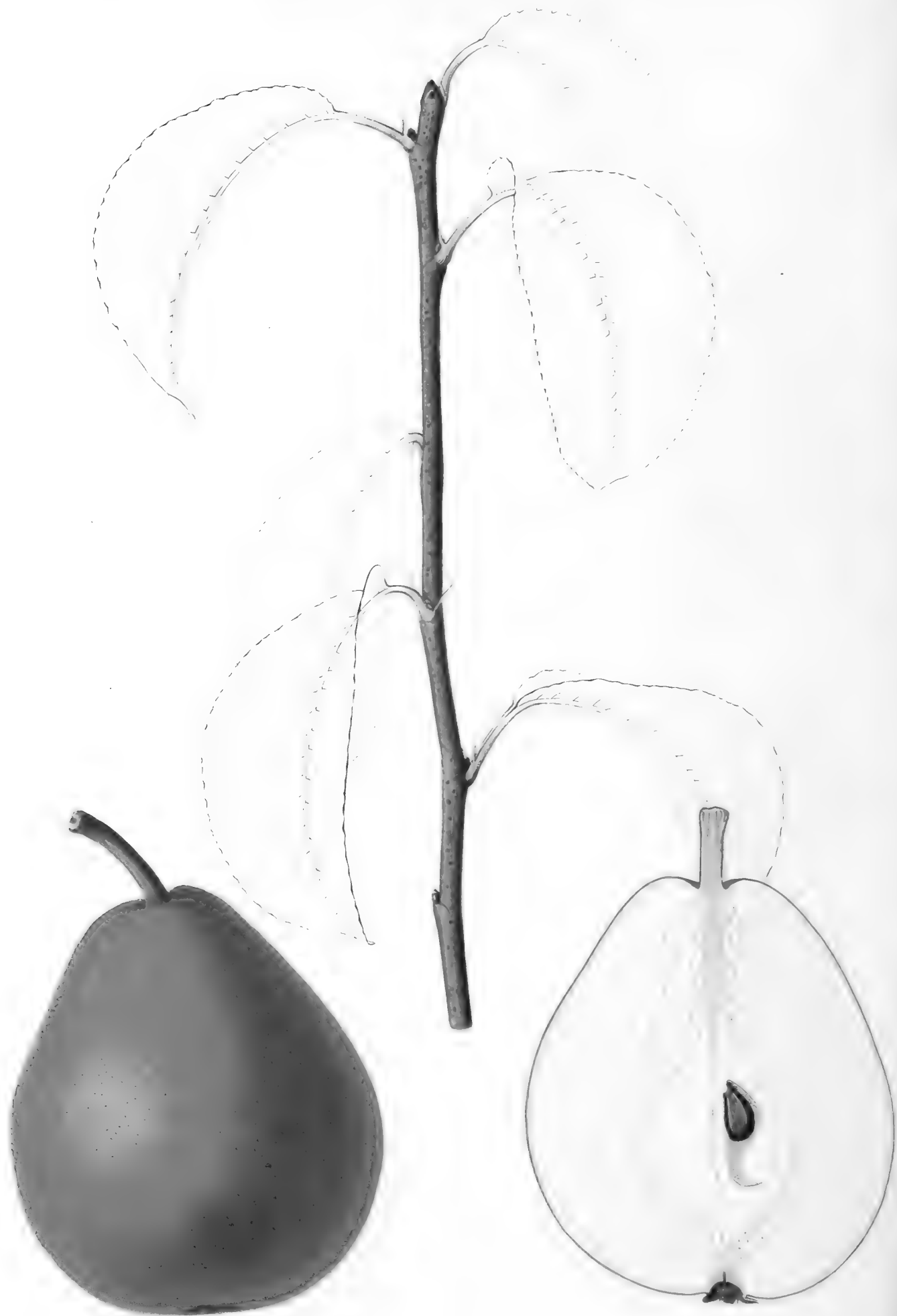
« Cette variété, fort peu connue encore, et dont nous ignorons l'origine, existe

P. GRÉSILIER.

depuis peu d'années, et sous ce seul nom (Grésilier), à l'École d'Arboriculture de Rouen. L'arbre est vigoureux, au moins sur franc, se forme bien en pyramide, et produit en espalier des fruits d'un beau volume. Ses rameaux sont droits ou à peine flexueux, lisses et sans stries, d'un blond verdâtre, nuancé gris, parsemé de petites lenticelles gris pâle ; les mérithalles sont courts, parfois inégaux. Yeux saillants, coniques, aigus, généralement petits et courts sur les plus forts rameaux. Feuilles arquées, à bords denticulés, relevés par les côtés ; celles qui naissent sur le vieux bois et autour des boutons à fleurs sont ovales-lancéolées, aiguës, de grandeur moyenne, longuement pétiolées ; celles que portent les rameaux, généralement petites, ovales, se terminent en une pointe courte et aiguë. Elles sont fortement arquées au sommet. Sur les rameaux vigoureux les feuilles se trouvent presque toujours par trois ou par cinq autour de chaque œil ; ces feuilles latérales sont plus étroites, lancéolées, très-aiguës, atténuées à la base ; elles sont dépourvues de stipules. Le fruit, turbiné, moyen, obtus, vert-jaunâtre, irrégulièrement pointillé et marbré de gris, est muni d'un pédoncule long de 12 à 20 millimètres ; l'œil est petit, placé dans une cavité évasée, assez régulière, à sépales persistants et convergents. La chair est fine, fondante, l'eau très-abondante, sucrée, parfumée. Sa maturité a lieu en septembre, quelquefois dans les premiers jours de ce mois dans les terres légères. La Poire Grésilier est un fruit fin et de première qualité. S'il conserve en plein air et dans les terres fortes le mérite que je lui ai trouvé en espalier, dans un terrain sablonneux, il fera abandonner la culture de plusieurs autres variétés de Poires dont la maturité a lieu aussi en septembre. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 169 [1839].

« Le fruit est assez gros, haut de 9 à 10 centimètres, large de 8 à 9, arrondi, en forme de Doyenné, d'un vert clair, totalement bigarré de marbrures fauves ; il jaunit modérément à la maturité ; le pédoncule gros, souvent charnu et ridé, verdâtre, long de 2 centimètres, placé à la base du fruit dans une cavité légère et toujours régulière. Calyce peu enfoncé, irrégulier, divisions cotonneuses. Chair blanche, verdâtre au pourtour du fruit, fondante, demi-beurrée ; eau abondante, sucrée, légèrement musquée ou relevée. La maturité de cet excellent fruit a lieu de la fin de septembre à la mi-octobre. Il mûrit lentement sans blettir. » Bivort, *Album pomol.*, t. II, p. 1 [1849].





A. Boerens del.

Melle E. Taillant sc.

P. D'ALENÇON.

P. D'ALENÇON.



Fruit d'hiver, ovale-ventru, obtus, à peau olivâtre, parsemée de gros points entremêlés de nombreuses marbrures ou taches de couleur fauve ou bronzées, à queue assez courte, ordinairement placée dans l'axe du fruit, dans lequel elle s'enfonce; à chair blanchâtre, fondante, sucrée, parfumée, légèrement astringente.

ARBRE vigoureux, à scions assez gros, de couleur olive ou fauve olivacé, parsemés de lenticelles arrondies, jaunâtres; yeux coniques, petits, brun-marron.

FEUILLES florales elliptiques, arrondies à la base, mucronulées au sommet, pubescentes en dessous, glabres en dessus, à l'exception de la nervure moyenne, à bords relevés; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes ovales-elliptiques ou lancéolées-elliptiques, arrondies à la base, acuminées au sommet, à bords crénelés; celles des scions oblongues, à bords dentés et redressés, assez semblables à celles des Poires de Saint-Germain.

FLEURS blanches, moyennes, à pédoncules un peu courts; calyce à divisions étalées ou légèrement réfléchies, aiguës; pétales ovales, onguculés, quelquefois un peu apiculés au sommet, presque étalés.

FRUIT commençant à mûrir à la fin d'octobre et se prolongeant souvent jusqu'en mars, en forme de Doyenné, obtus; à queue droite ou légèrement arquée, enfoncée dans le fruit, lisse, renflée aux deux

P. D'ALENÇON.

extrémités, ordinairement assez courte, de couleur fauve-olivâtre; *peau* jaune verdâtre, assez lisse quoique parsemée de points reliés par de nombreuses marbrures squammeuses, marquée ou non d'une tache fauve autour du pédoncule; *œil* placé presque à fleur du fruit, à divisions pubescentes, blanchâtres, étalées, entières et un peu rapprochées; *cœur* assez grand, dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit; loges très-grandes; pepins solitaires ou gémés, brun-marron; lacune centrale presque nulle.

CHAIR blanchâtre, fondante, assez fine; eau abondante, acidulée, relevée, légèrement astringente et rappelant un peu la saveur de certaines Bergamotes. — Très-bon fruit.

Cette excellente Poire a été décrite par M. Prévost sous le nom de *Doyenné d'hiver*, bien qu'il l'ait distinguée de la *Poire de Pentecôte*. De son côté M. Willermoz lui donne à tort pour synonyme le nom de *Saint-Michel d'hiver*, qui s'applique également à la Poire décrite par Duhamel, et dont j'ai donné moi-même une description.

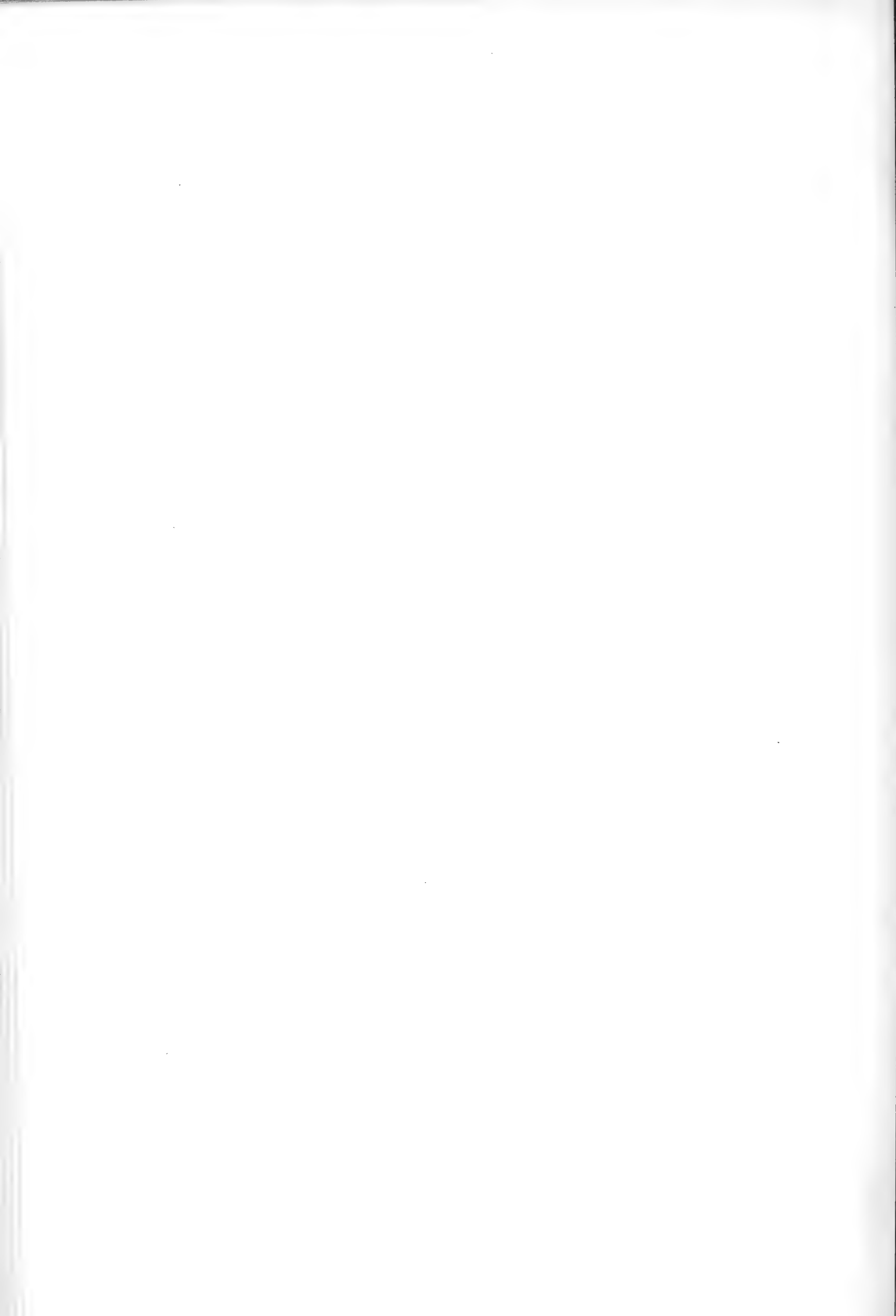
La Poire d'Alençon paraît avoir été découverte en 1810 par M. Thuillier, pépiniériste à Alençon, dans une haie de la ferme de la Ratterie, commune de Cussey, département de l'Orne. (*De Liron d'Air., Not. pom., p. 37, 1858.*)

«La variété dont je m'occupe ici est plus nouvelle que la Bergamote de Pentecôte, au moins chez nous, et ne lui ressemble aucunement. Son origine m'est inconnue. Serait-elle née à Alençon, comme son nom semble l'indiquer? Je l'ignore. C'est un arbre assez vigoureux, même sur Coignassier. Il a un peu l'aspect de celui appelé Bergamote de Pâques et aussi Bergamote d'hiver; il se forme bien en pyramide. Le fruit est moyen, ovale-turbiné ou arrondi, parfois oviforme, mais plus ordinairement courbé. Son épiderme est jaune pâle ou verdâtre, abondamment maculé et marbré gris roux. Ses marbrures sont parfois tellement étendues qu'elles recouvrent entièrement l'épiderme, surtout autour de l'œil. Quelquefois le côté exposé au soleil est jaune rosé, ce qui fait

P. D'ALENÇON.

ressortir les points et les marbrures. Le pédoncule, quelquefois gros, mais non charnu, est droit ou oblique par rapport à l'axe du fruit; l'œil est petit, placé dans une cavité évasée, peu profonde. La chair est assez fine, fondante, blanc-jaunâtre, un peu pierreuse; l'eau est abondante, très-sucrée, parfumée, très-agréable. Cette bonne Poire mûrit ordinairement en décembre et en janvier; j'en ai conservé jusqu'en mars. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 90.

« C'est un arbre d'une nature vigoureuse, qui se comporte également bien sur franc et sur Coignassier, et se forme convenablement en pyramide. Le fruit est moyen, ovale, renflé vers son milieu, régulièrement rétréci et obtus aux deux extrémités; peau lisse, verte, passant au jaune doré à sa maturité, fortement ombrée de fauve autour du pédoncule et du calyce, marbrée de même couleur et maculée de vert; le pédoncule est gros, ligneux, de 2 centimètres de long, placé obliquement dans une cavité superficielle. Calyce clos, cotonneux, et placé dans une cavité peu profonde, arrondie, très-évasée. Chair blanc-jaunâtre, demi-fine, fondante; eau assez abondante et d'un parfum des plus agréables, rappelant quelque peu celui de la *Bergamote de Pentecôte* ou *Doyenné d'hiver*. Les dimensions du *Doyenné d'Alençon* sont moindres; l'époque de sa maturité est aussi plus rapprochée, car elle a lieu ordinairement en décembre et janvier. La marbrure assez régulière et très-prononcée de sa peau lui a fait donner par plusieurs cultivateurs le nom de *Doyenné marbré*; elle porte, en outre, ceux de *Doyenné d'hiver nouveau* et de *Doyenné d'hiver d'Alençon*, nom que nous avons adopté comme plus convenable pour la distinguer de la *Bergamote de Pentecôte*, qui porte aussi en plusieurs contrées le nom de *Doyenné d'hiver*. C'est, en somme, une variété dont on peut recommander la culture, tant à cause de la qualité du fruit que de la fertilité de l'arbre. » Bivort, *Alb. Pom.* I, p. 179 [1847].





A. Ponceau del.

P. ÉPINE ROSE.

Nelle E. Taillant sc.

P. ÉPINE ROSE.



Fruit d'été, maliforme, petit ou moyen, à queue droite, très-longue et grêle, enfoncée dans le fruit; à peau verte ou jaune-olivâtre, parsemée de points, de petites marbrures fauves, et lavée de rouge-brun du côté du soleil; à chair ferme, sucrée, assez parfumée.

ARBRE très-productif; à scions de grosseur moyenne, flexueux, de couleur olivâtre dans l'ombre, rouge-violacé ou brun-violacé du côté du soleil, parsemés de nombreuses lenticelles jaunâtres; à coussinets assez saillants; yeux petits, noirâtres.

FEUILLES florales ovales-arrondies ou cordiformes, mucronées, entières, légèrement pubescentes en dessous, glabres en dessus; les adultes de deux formes: celles des rosettes presque orbiculaires ou ovales-arrondies, acuminées, entières; celles des scions ovales ou ovales-oblongues, plus longuement acuminées, aiguës, denticulées.

FLEURS moyennes, plus ou moins marquées de rose à l'intérieur, portées sur des pédicelles assez longs et grêles; calyce à divisions lancéolées, linéaires, réfléchies, recouvertes en dessus de poils roussâtres; pétales suborbiculaires ou ovales-orbiculaires, un peu concaves, laissant peu d'intervalle entre eux, légèrement étalés.

FRUIT maliforme, petit ou moyen, à pédoncule très-long, grêle, vert ou brunâtre, exactement placé dans l'axe du fruit, légèrement renflé aux deux extrémités, portant la trace de quelques bractéoles; *peau* verdâtre, lavée de rouge-brun du côté du soleil, par-

P. ÉPINE ROSE.

semée de points et de quelques petites taches brunes; *œil* à fleur de fruit, assez grand, à divisions étalées, lancéolées, blanches, cotonneuses, quelquefois accompagnées de petits plis; *cœur* dessinant une sorte de losange élargi sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de nombreuses granulations; loges arrondies, presque totalement occupées par des pepins de couleur noire; lacune centrale assez large, subéreuse.

CHAIR blanchâtre, d'apparence grossière, remplie de granulations: eau abondante, sucrée, parfumée, très-agréable. Fruit de deuxième qualité par la saveur, et qui a l'inconvénient, comme beaucoup de fruits d'été, de ne pas se conserver.

« P. de Rose, non à fleur double, est plate comme Orange, et de mesme grosseur, de couleur jaunâtre et de bonne odeur. Excellente. » Dom Cl. Saint-Étienne, *Instr.*, p. 41 [1670].

« La Poire-Rose est une grosse Poire ronde et plate en Ognon, qui a la queue fort longue et menuë, et a la chair un peu dure; elle a l'eau rosate et très-bonne. » Merlet, *Abrégé bons Fruits*, p. 87 [1675].

« La Poire-Rose est assez grosse, plate et ronde; la queue en est fort longue et fort menuë, et la chair cassante. » La Quint., *Instr.*, p. 187 [1690].

« L'Épine-Rose, ou Poire de Rose, est une fois plus grosse que l'Oignonet, a la même figure, la queue plus longue, le même goût; elle est plus tendre, et demi-fondante; elle a le bois plus gros et la feuille plus grande. » *Cat. Pépin. Chartv.*, p. 31 [1785].

« Son fruit est gros, rond, aplati de la tête à la queue, ayant dans ce sens vingt-sept lignes de longueur sur trente de diamètre. Sa forme est approchante de celle de la Crasanne, aplatie par la tête, où il y a un enfoncement peu considérable, dans lequel est l'œil, qui est assez gros. La queue, de couleur de bois, longue de vingt lignes, ordinairement recourbée, est aussi placée dans un enfoncement. Sa peau est d'un vert-jaunâtre, tiquetée et marbrée de brun; du côté du soleil elle est lavée de rouge-fauve. Sa chair est blanche, tendre, demi-fondante. Son eau est musquée et sucrée, du même goût que celle de la Poire d'Oignonet; et c'est la plus grande ressemblance qu'il y ait entre le Poirier d'Épine-Rose et celui d'Oignonet, quoique plusieurs amateurs les compa-

P. ÉPINE ROSE.

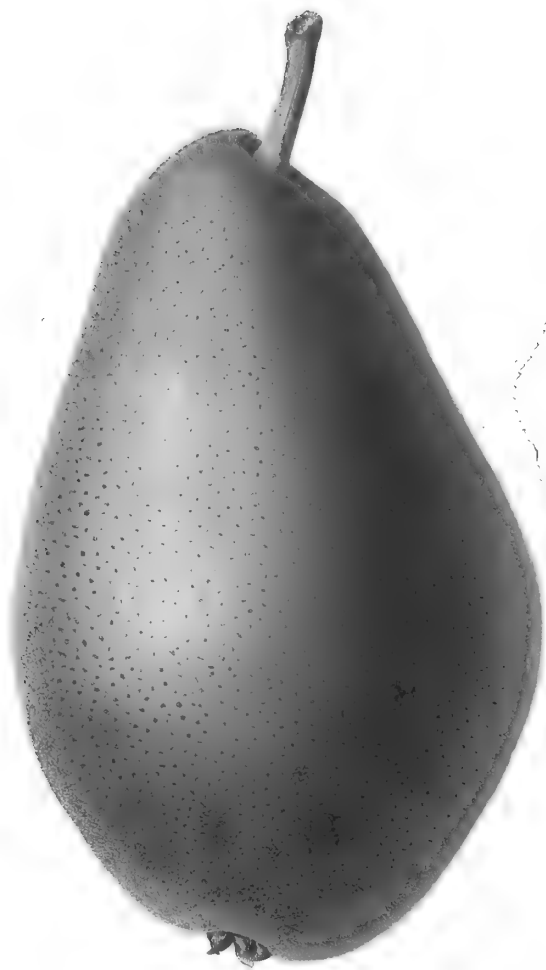
rent aussi pour le bois, les feuilles et la forme du fruit. Cette Poire mûrit du commencement à la mi-août. Quelques jardiniers la nomment *Caillot-Rosat*; mais celle-ci est une autre Poire qui mûrit à la fin de septembre; elle est belle et seroit plus estimable si elle ne mollissoit promptement, et si son eau n'étoit ordinairement relevée d'un peu trop d'acide. Merlet, qui paroît ne l'avoir pas connue, donne son nom à trois Poires qui en sont fort différentes, la Poire d'*Eau-Rose*, la Poire *Tulipée* et la Poire de *Malte*. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 179 [1768].

« Épine-Rose, ou Poire de Rose. Son bois est gros et court; sa fleur et sa feuille sont grandes; son fruit est gros, sphérique, aplati aux deux extrémités, ou de forme imitant celle de la Crasanne, d'un vert approchant au jaune, tiqueté de brun et lavé de rouge-clair, tendre, demi-fondant, musqué, sucré, de même goût que la Poire d'Oignonet. Il mûrit en août. Il y a peu de Poires qui aient été aussi mal comparées, et aussi confondues avec diverses Poires qui en sont fort différentes. » Le Berryais, *Traité des Jard.*, p. 323 [1789].

« Cette Poire, qu'on a quelquefois confondue avec l'Oignonet, à cause de la ressemblance de goût, a des caractères différents. L'arbre qui la produit, greffé sur franc, est vigoureux, pousse des bourgeons forts, quoique peu allongés. Le fruit, qui ressemble assez, par la forme, à l'*Orange hâtive*, est aplati aux deux extrémités; son ombilic est sensiblement enfoncé. La peau, à l'époque de sa maturité, d'un vert-jaune, qui se colore d'un rouge-pourpre au soleil, a des taches brunes. La chair est blanchâtre, assez fondante, d'une eau douce et musquée comme celle de l'Oignonet. » Calvel, *Traité gén. des Pépin.*, t. II, p. 293 [1810].

« Le fruit est tellement raccourci qu'étant détaché de l'arbre plusieurs personnes le prennent pour une Pomme; il est arrondi, déprimé à la base et au sommet, assez régulier, du diamètre de sept centimètres sur une hauteur un peu moindre. Sa peau est d'un vert-jaunâtre, assez souvent piquetée ou marbrée de brun; le côté du soleil se lave de roux ou de rouge obscur. La chair est blanche, demi-cassante, très-pierreuse, mais ces pierres fondent très-promptement dans la bouche. Son eau est abondante, sucrée et musquée. Les pepins bien nourris sont courts et bruns; ils emplissent les loges qui les contiennent. La maturité de cette Poire arrive vers le milieu d'août. Elle passe vite; en huit jours un arbre en est dépouillé, et parmi ses fruits il en est toujours quelques-uns qui se fendent en dessous. La Quintinye a relégué l'Épine-Rose parmi les mauvais fruits; je crois, moi, qu'il faut la placer à la suite des bons. » Poiteau, *Pomol. franç.* [1846].





A. Rivoireux del.



P. DUVAL.

Mlle E. Tailland sc.

P. DUVAL.



Fruit d'automne, gros, pyriforme, oblong, à peau verte ou verdâtre, parsemée de petits points et de marbrures dans les deux tiers supérieurs; à queue droite ou insérée obliquement et en dehors de l'axe du fruit, assez grêle; à chair blanche, ferme, très-juteuse, parfumée.

ARBRE très-productif, à scions très-flexueux, grêles, de couleur fauve un peu cendrée ou presque blonds, parsemés de lenticelles oblongues; à coussinets peu saillants; yeux petits, rapprochés du scion.

FEUILLES florales ovales-arrondies ou cordiformes, assez longuement mucronées, légèrement pubescentes en dessous, ciliées; les adultes à peu près de même forme; celles des scions assez petites, ovales, arrondies à la base, acuminées au sommet, dentées, étalées ou tourmentées.

FLEURS à pédicelles courts, blanchés, grandes; calyce à divisions lancéolées, réfléchies, couvertes de poils roux en dessus; pétales obovales-arrondis, entiers ou légèrement échancrés, laissant entre eux quelque intervalle.

FRUIT commençant à mûrir en novembre, gros, pyriforme-oblong, quelquefois légèrement bosselé, à queue droite ou arquée, moyenne, placée soit dans l'axe, soit obliquement un peu au-dessous du sommet du fruit, qui offre alors une sorte de petite bosse du côté op-

P. DUVAL.

posé à l'insertion du pédoncule ; peau verte ou jaune-verdâtre, rarement lavée de rouge, assez lisse, parsemée de points et marquée de taches ou de marbrures fauves ou noirâtres, rudes dans le voisinage de l'œil ; œil presque à fleur de fruit ou placé au milieu d'une sorte d'aplatissement du fruit, accompagné de petites protubérances qui alternent avec les divisions, qui sont rapprochées ou étalées, quelquefois tronquées à l'extrémité ; cœur dessinant un ovale sur la coupe du fruit, entouré de granulations ; loges assez petites, rapprochées de l'axe ; pepins brus ; lacune centrale étroite.

CHAIR blanche, un peu granuleuse, ferme ou demi-beurrée ; eau très-abondante, sucrée, acidulée, parfumée, d'une saveur particulière très-agréable. — Très-bon fruit.

Lorsque la P. Duval est un peu colorée en jaune ou en rose, on la confondrait facilement avec la P. *Louise Bonne d'Avranches*, tandis que, quand elle prend une teinte verdâtre et que sa peau se couvre de taches fauves et squammeuses, elle revêt les caractères extérieurs d'un *Saint-Germain*. Dans l'un et l'autre cas l'époque de maturité est fort différente, la P. *Duval* mûrissant d'ordinaire deux mois après la *Louise Bonne d'Avranches* et deux mois avant le *Saint-Germain*.

« Cette variété a été trouvée de semis dans le Hainaut par M. Duval, à une époque que nous ne pourrions fixer avec certitude, mais qui est antérieure à 1823, car elle se trouve inscrite dans le catalogue de Van Mons (page 30)*. Le fruit est gros, bosselé, pyriforme, pyramidal ; l'épiderme, lisse, vert clair, passe au jaune citron à l'époque de sa maturité ; il est ponctué et panaché de fauve, maculé de brun noir et fortement coloré de rouge vif du côté du soleil. Le pédoncule, long de 3 centimètres, assez gros, ligneux, arqué, brun clair.

* Van Mons cite en outre, à la page 60 de son Catalogue, deux Poires du même nom : la P. *Duval d'hiver* et la P. *Duval-Vantilt*.

P. DUVAL.

est implanté un peu de côté à fleur du fruit. Le calyce, irrégulier, occupe une cavité peu profonde, évasée, dont l'orifice est irrégularisé par de nombreuses gibbosités; ses divisions sont noires; la chair est blanche-jaunâtre, très-fine, fondante, beurrée; son eau, abondante, sucrée, d'un parfum délicieux, a beaucoup d'analogie avec celle du *Passe-Colmar*. Malgré quelques concrétions pierreuses qui entourent les loges séminales, c'est un fruit de toute première qualité, dont la maturité a lieu vers la mi-novembre. » Bivort, *Alb. pomol.*, p. 45 [1850].

Cette description se trouve à peu près textuellement reproduite dans les *Annales de Pomologie belge*, p. 49 [1857].





A. Rivereux del.

Mlle E. Taillant sc.

P. OIGNONET DE PROVENCE.

P. OIGNONET DE PROVENCE.



Fruit d'été, petit, de couleur herbacée, quelquefois rougeâtre du côté du soleil, parsemé de petits points fauves rarement accompagnés de taches ; à queue longue, grêle, portant souvent des traces de l'insertion des bractées ; œil à fleur de fruit, à divisions rapprochées ou caduques ; chair verdâtre, fine, demi-fondante, juteuse, acidulée.

ARBRE très-productif, propre à former des plein-vent ; scions grêles, bruns ou olivâtres, droits, parsemés de très-petites lenticelles ; coussinets peu saillants ; yeux petits, noirs, coniques.

FEUILLES florales orbiculaires ou ovales, acuminées, finement dentées, pubescentes et presque soyeuses sur les deux faces, ainsi que les pétioles ; les adultes à peu près de même forme, presque orbiculaires, subcordiformes, acuminées, à peine denticulées, à bords redressés, portées sur d'assez longs pétioles.

FLEURS très-grandes, toutes blanches, portées sur des pédicelles très-longs, grêles, tomenteux, blanchâtres ; calyce à divisions étalées ou réfléchies, couvertes de poils blonds ; pétales ovales ou obovales, ongiculés, entiers, laissant de grands intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en août, arrondi, à pédoncules en général très-longs, portant ordinairement quelques cicatrices de bractées, inséré dans l'axe du fruit, légèrement renflé aux deux extrémités, droit ou un peu arqué, vert ou de couleur loivâtre ; *peau* fine,



P. OIGNONET DE PROVENCE.

verte, recouverte d'une légère fleur glauque, plus ou moins parsemée de points, quelquefois un peu teintée en roux du côté du soleil, presque constamment dépourvue de marbrures; *œil* à fleur de fruit, à divisions dressées, cotonneuses, lancéolées, aiguës, séparées par de très-petites protubérances, persistantes ou caduques; *cœur* arrondi, entouré de granulations; loges moyennes ou assez longues; pepins noirâtres; lacune centrale plus ou moins large, allongée, subéreuse.

CHAIR fine, fondante, verdâtre, un peu granuleuse; eau assez abondante, sucrée-acidulée, astringente.

Cette variété, inférieure à plusieurs autres de même époque de maturité, a néanmoins le grand avantage d'être annuellement très-productive.

« La forme de cette Poire est à peu près la même que celle de l'*Archiduc d'été*, mais elle est un peu plus petite, n'ayant que 16 à 17 lignes de diamètre sur à peu près 1 ligne de plus en hauteur, et elle est portée sur un long pédoncule de 20 à 21 lignes. Sa peau est lisse, d'un vert jaunâtre du côté de l'ombre, d'un rouge un peu roussâtre du côté du soleil. La chair est ferme, cassante, d'un goût musqué fort agréable. Cette Poire nous a été envoyée par MM. Audibert (1). » Loisel.-Deslonch., *Nouv. Duham.*, vol. VI, p. 498, tab. 67 [1815].

(1) Célèbres pépiniéristes de Tarascon

P. NAIN VERT.



Fruit d'automne, maliforme, petit ou moyen ; à queue de longueur variable, grêle, arquée ou droite, cylindrique, placée dans l'axe du fruit ; à peau jaune verdâtre, parsemée de points et de quelques marbrures fauves ; à chair blanche, sucrée, fondante, peu relevée. Médiocre.

ARBUSTE de 1 mètre de hauteur environ, à rameaux courts, dressés, charnus, de couleur bronzée ou olivâtre, parsemés de lenticelles arrondies ; à coussinets épais et saillants ; yeux petits, appliqués contre le scion.

FECILLES florales ovales ou arrondies, à bords redressés, légèrement pubescentes en dessous, ciliées sur les bords ; les adultes de deux formes : celles des rosettes orbiculaires, presque cordiformes ou ovales-arrondies, finement denticulées, portées sur de longs pétioles ; celles des scions très-rapprochées, de formes variables, ovales-arrondies ou ovales-oblongues, assez longuement pétiolées, épaisses, d'un vert sombre.

FLEURS petites, très-blanches, étalées, portées sur de courts pédoncules ; calyce à divisions réfléchies, ferrugineuses ; pétales petits, suborbiculaires, mollement onguiculés, entiers, laissant un peu d'intervalle entre eux.

FRUIT mûrissant ordinairement au commencement d'octobre, rond, déprimé, petit ou moyen ; pédoncule grêle, droit ou arqué, cylin-

P. NAIN VERT.

drique, brun, légèrement verruqueux, placé dans l'axe du fruit, dans lequel il s'enfoncé assez profondément ; *peau* vert jaunâtre, parsemée de nombreux points gercés, entremêlés de quelques petites marbrures fauves plus ou moins rugueuses ou situées dans le voisinage de l'œil et autour du pédoncule ; *œil* placé au milieu d'une dépression régulière, à divisions caduques ou entières, étalés, canaliculés, glabres ; *cœur* dessinant une sorte d'ovale sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de nombreuses granulations ; loges petites, remplies par des pepins bruns ou fuligineux ; lacune centrale étroite ou nulle.

CHAIR blanche, ferme ou demi-fondante, laissant un peu de marc dans la bouche ; eau assez abondante, sucrée, peu parfumée. Fruit de troisième ordre.

Cette variété, remarquable par sa petite taille et la grosseur de ses rameaux, nous a été envoyée par un habile horticulteur, M. Luizet, à Écuilly, près de Lyon. Si la multiplication en était facile, on pourrait peut-être l'employer comme sujet pour obtenir des arbres nains, ainsi qu'on le fait pour les Pommiers à l'aide du Pommier-Paradis.

MM. Audusson m'annoncent que le Poirier *Nain-Vert* a été obtenu de semis, il y a une vingtaine d'années par feu M. de Nerbonne, propriétaire à Huillé, et que ce premier sujet se voit encore aujourd'hui dans la collection du comice horticole d'Angers.

P. TRUITÉE.



Fruit d'hiver, moyen, oblong, obtus aux deux extrémités, à queue droite, assez longue, à peine enfoncée dans le fruit; à peau épaisse, jaune, parsemée de gros points rouges du côté du soleil, ordinairement dépourvue de marbrures; chair fine, demi-fondante, sucrée, acidulée, faiblement musquée.

ARBRE très-fertile, à scions droits, moyens, bruns ou violâtres, parsemés de très-petites lenticelles; coussinets peu saillants; yeux coniques, comprimés et rapprochés du scion.

FEUILLES florales ovales, arrondies à la base ou légèrement cordiformes, acuminées, très-aiguës, presque entières, pubescentes sur les deux faces; les adultes à peu près de même forme, étalées: celles des rosettes ovales ou oblongues, acuminées, presque entières, portées sur des pétioles plus ou moins longs; celles des scions ovales-oblongues, à peine dentées.

FLEURS moyennes, à pédicelles assez courts et tomenteux, teintées de rose à l'extérieur; calyce à divisions lancéolées, aiguës, réfléchies, couvertes de poils blonds en dessus; pétales orbiculaires ou suborbiculaires, onguculés, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

FRUIT mûrissant en décembre, moyen, oblong, presque cylindrique, obtus aux deux bouts, variant de grosseur et un peu de forme, offrant quelquefois un léger sillon longitudinal; à pédoncule droit,

P. TRUITÉE.

de longueur variable, à peine enfoncé dans le fruit, cylindracé, vert; *peau* épaisse, d'un beau jaune sur un des côtés, carminée sur l'autre et parsemée en outre de gros points d'un rouge plus foncé, marqués au centre d'un très-petit point fauve gercé, rarement marbrée de fauve; *œil* placé au centre d'une légère dépression, à divisions resserrées, ovales, obtuses, un peu charnues à la base; *cœur* dessinant une sorte de losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de petites granulations; loges moyennes presque complètement remplies par des pepins d'un brun noirâtre; lacune centrale plus ou moins large et subéreuse.

CHAIR blanche, demi-fondante; eau abondante, sucrée, légèrement parfumée, d'une saveur particulière, à peine musquée.

— — —

P. Truite. Dom Cl. Saint-Étienne. *Nouv. Instruct.*, p. 168 et 172 [1670].

« Le fruit est moyen, ovale ou turbiné-pyriforme; sa peau est lisse, luisante, verte, passant au jaune clair à l'époque de la maturité, pointillé de roux du côté de l'ombre, colorée de rouge vif, et ponctuée de rouge cerise et de gris-roux du côté du soleil; le pédoncule est grêle; le calyce est placé dans une cavité peu profonde. La chair est blanche, fine, demi-fondante; son eau est assez abondante, sucrée et d'un parfum particulier et très-agréable. Ce fruit, qui mûrit de novembre à janvier, est connu aux environs de Courtray sous le nom de *Corille*. » Bivort, *Alb. pomol.*, vol. II, p. 165 [1850].

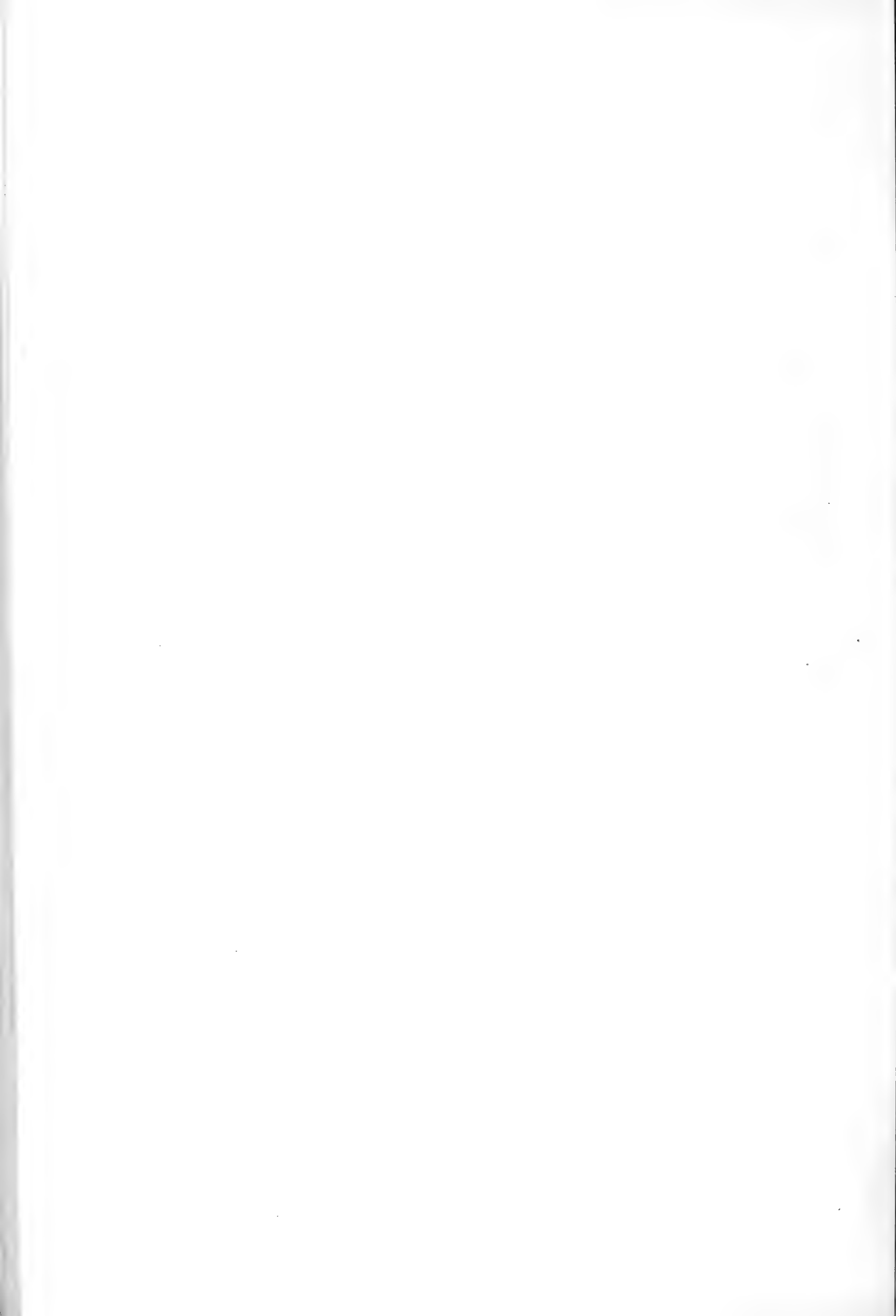
« La France est le pays qui a vu naître les variétés de Poires les plus estimées; les Allemands viennent d'en publier une que nous connaissons, et depuis longtemps: c'est la *Poire Truitée*, par allusion à sa couleur et aux points colorés dont elle est parsemée. On trouverait difficilement, dit le professeur Diel, qui l'a décrite, une Poire aux couleurs aussi brillantes, dont la chair soit savoureuse et fondante comme celle de la *Poire Truitée*; car ordinairement ces beaux fruits, si richement colorés, sont âpres et astringents, et ne peuvent se consommer que cuits. Celle-ci, au contraire, est excellente crue, et l'arbre qui la produit est à la fois si précoce et si robuste qu'en 1850 le jeune fruit, déjà noué, a parfaitement résisté à un froid de — 10° centigrades,

P. TRUITÉE.

qui a fait tomber toutes les fleurs des autres Poiriers alors en pleine floraison. » Naudin, *Revue hort.*, 3^e série, vol. V, p. 147 [1834].

Cette Poire a souvent été décrite et figurée sous le nom allemand de *Forelle*, et en particulier dans les ouvrages suivants :

Diel, *Versuch einer system. Beschreibung der Kernobstsorten*, 1796; *Lond. Hort. Transact.*, vol. V, p. 408, 1824; *Pomol. Magaz.*, vol. III, p. 112, 1830; Lucas, *Die Kernobstsort. Würtemb.*, p. 206, 1854; Ejusd., *Abbildung. Würtemb. Obstsort.*, p. 50, 1858.



P. BÉQUESNE*.



Fruit d'automne, moyen, pyriforme ou oblong; à peau jaune, lavée de rouge au soleil, parsemée de points et marquée de brun autour du pédoncule; à queue assez longue, à peu près insérée dans l'axe du fruit, à chair demi-cassante, sucrée, peu parfumée. Fruit à cuire.

ARBRE vigoureux et assez productif, à scions droits ou légèrement flexueux, moyens, bruns ou fauves, parsemés de nombreuses lenticelles, à coussinets assez saillants; yeux coniques, écartés du scion et quelquefois appliqués entre la base du pétiole, noirâtres.

FLEUILLES florales oblongues ou lancéolées, longuement acuminées, pubescentes sur les deux faces, mais principalement sur l'inférieure; les adultes de même forme, oblongues ou lancéolées, arrondies ou légèrement atténuées à la base, acuminées et très-aiguës au sommet, à bords crénelés, étalés ou mollement redressés, portées sur de longs pétioles teintés de rose à la base.

FLEURS petites, blanches, à pédicelles moyens, un peu grêles, tomenteux; calyce à divisions réfléchies, couvertes de poils blonds en dessus; pétales ovales-oblongs ou elliptiques-oblongs, mollement onguiculés, laissant de grands intervalles entre eux.

* On nomme en Champagne et en Brie *Béquène* ou *Béquens* une jeune fille très-babillarde; en Lorraine on appelle *beccaine* le Pic-vert, qui fait grand bruit avec son bec. Le nom de Béquesne donné à notre Poire ferait-il allusion à la longueur de son bec (queue)? On sait que notre vieille Poire d'Angleterre, assez semblable à celle-ci par la longueur de sa queue, porte également dans quelques-unes de nos provinces le nom de *Bec-d'oie*.

P. BÉQUESNE.

FRUIT commençant à mûrir à la fin d'octobre, régulièrement pyriforme ou oblong; à queue insérée dans l'axe du fruit, cylindracée, droite ou légèrement arquée, de couleur fauve, lisse ou finement striée; *peau* jaune plus ou moins vif, ordinairement lavée de rouge du côté du soleil, parsemée de points bruns entremêlés de quelques marbrures, et toujours fortement marquée de brun autour du pédoncule; *œil* à fleur de fruit, à divisions persistantes ou caduques, dressées ou légèrement étalées, un peu charnues à la base; *cœur* dessinant une sorte d'ovale sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations qui s'étendent sur toute la longueur du faisceau vasculaire central; loges larges, rapprochées de l'axe; pepins bruns noirâtres; lacune centrale étroite.

CHAIR blanche, ordinairement assez sèche, cassante, sucrée, peu parfumée. Fruit à cuire ou propre à faire des Poires tapées.

Cette variété paraît avoir été souvent confondue avec la *P. Donville*; j'y rapporte une Poire décrite par Noisette sous le nom de *Bellissime de Jardin*.

« Le Béquesne est long, plus pointu et plus brun que la Donville; elle se garde longtemps; bonne à cuire, qu'il faut avoir sur l'arrière-saison, comme les autres précédentes (*Martin-Sire, Donville, Dagobert*), pour mettre au feu, une Poire cuite estant à préférer à une bonne crüe pendant qu'il gèle, fut-elle de Bon Chrétien. » Merlet, *Abrégé bons Fruits*, p. 103 [1690].

« Le fruit de la Béquesne est gros, long, assez bien fait, souvent un peu bossu d'un côté, et comme voûté de l'autre; son plus grand diamètre est vers la moitié de sa hauteur; il diminue de grosseur vers les deux extrémités, et surtout vers la queue, où souvent il se termine en pointe assez aiguë pour être pyriforme dans cette partie. Il est ordinairement arrondi du côté de la tête, où l'œil, qui est petit, est enfoncé dans une cavité assez large. La queue est droite, longue de six lignes, plantée à fleur du fruit. Le diamètre de cette Poire est de deux pouces quatre lignes, et sa hauteur de deux pouces six li-

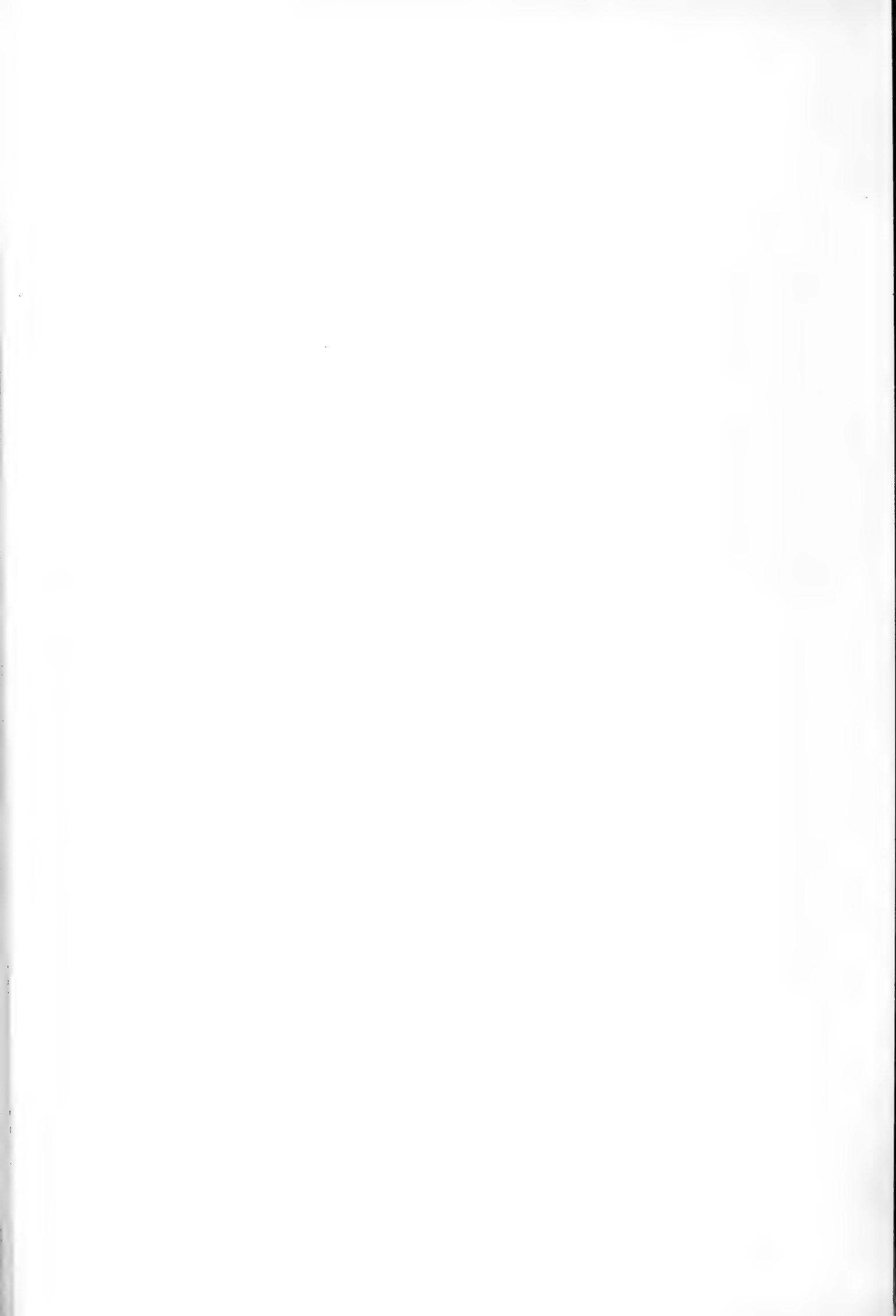
P. BÉQUESNE.

gnes. Sa peau prend une légère teinte de rouge du côté du soleil; l'autre côté devient jaune-citron en mûrissant; mais elle est presque entièrement couverte de points et de taches grises, surtout du côté du soleil. Cette Poire est très-bonne cuite et en compote. Sa chair est moelleuse, et prend une belle couleur au feu. Son eau est très-abondante et sans âcreté, un peu fade lorsque le fruit est très-mûr. On en mange depuis le mois d'octobre jusqu'en février.» Duham., *Arbr. fruit.*, p. 181 [1768].

« Je donne le fruit tel qu'un arbre venu de Paris, étiqueté *Double Béquesne* ou *Asperge d'hiver*, et élevé en espalier, me l'a procuré. C'est une bonne Poire d'économie et de ménage, qui se mange volontiers et dont il se fait une grande consommation à la campagne et dans les communautés; elle se garde bien et est excellente cuite. » Mayer, *Pomona Franconica*, p. 311 [1801].

« Fruit gros, long, assez bien fait, ovale, d'un jaune-citron lavé de rouge du côté du soleil, pointillé et taché de gris; chair moelleuse, un peu fade, bonne cuite. Elle mûrit dans les derniers jours de septembre et se conserve jusqu'en février. » Noisette, *Man. compl. Jard.*, vol. II, p. 524 [1827].

« *Bellissime de Jardin*. — Fruit moyen assez long, d'un vert jaunâtre, teinté de rouge du côté du soleil; chair demi-cassante, sucrée, parfumée, de médiocre qualité. Mûrit à la fin du mois d'octobre. » Nois., *Idem*, p. 528.



P. SAINT-GERMAIN PANACHÉ.



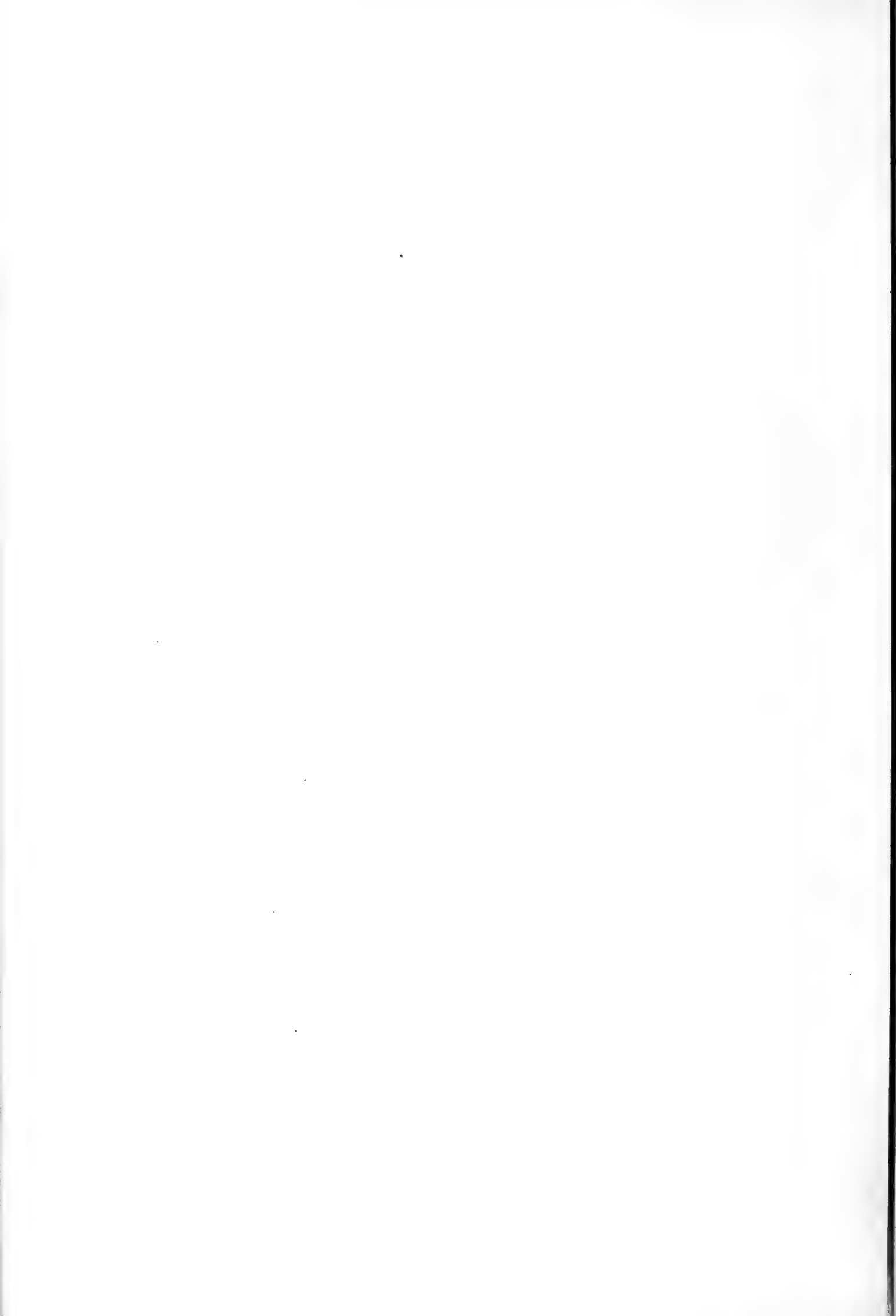
Les jeunes scions du Poirier Saint-Germain panaché se reconnaissent à des lignes d'une teinte plus pâle, qui correspondent à chacune des insertions des feuilles.

Les fruits sont ordinairement moins gros que ceux du type, plus régulièrement amincis aux deux extrémités, et leur peau, d'un vert pâle, lisse, peu chargée de marbrures, présente des bandes jaunes plus ou moins grandes, qui s'étendent du pédoncule à l'œil.

La nature de la chair et l'époque de maturité de cette variété sont les mêmes que celles du Saint-Germain ordinaire.

Duhamel ne mentionne pas cette variété; mais elle a été décrite et figurée en 1853 dans les *Annales de la Pomologie belge*.





GROSEILLIER VERSAILLAIS.



Cette variété est supérieure par la grosseur de ses fruits à la *Grosse de Hollande*. Ses grappes, toujours bien serrées, portent ordinairement une quinzaine de fruits de la grosseur d'une Merise, lisses, d'une belle couleur rouge, et qui arrivent tous à maturité en même temps.

Les variétés dites *Groseille Cerise*, *G. Gondoin*, *G. Impériale*, *G. Victoria*, *G. Knight*, etc., ne me paraissent point assez distinctes pour être décrites séparément.

Les Groseilliers se multiplient par éclats garnis de racines, ou par boutures qui s'enracinent assez facilement. Bien qu'indifférents sur la qualité du terrain, ils préfèrent une terre silico-argileuse un peu fraîche et l'exposition du soleil ; leur fruit noue mieux, devient plus beau et moins acide lorsqu'ils croissent en plein soleil que lorsqu'ils sont en lieu ombragé.

Le Groseillier, dit Duhamel, est indifférent à toutes les formes ; il s'élève également bien en palissade, en touffe ou buisson, en espalier et en tige. Cette dernière forme est préférable lorsqu'on a peu de place à lui donner. On le plante dans les contre-espaliers ou autour des carrés d'un potager, sur l'alignement des autres arbres ; on ne lui laisse ordinairement qu'un brin, dont on lui fait une tige de 1^m,50, et à l'extrémité duquel on lui forme une tête. Comme il s'élève au-dessus des arbres nains, il n'occupe point la place dont ils ont besoin pour s'étendre ; son ombre ne peut leur nuire, et, lorsqu'il est chargé de fruits, il présente à l'œil un aspect agréable.

GROSEILLIER VERSAILLAIS.

La taille du Groseillier est très-simple ; on se borne à enlever, tous les ans, en hiver, le bois mort et les chicots ; on coupe les rameaux à trois ou quatre yeux, ceux de l'année précédente à deux yeux, en conservant les petites lambourdes qui se montrent sur le bois de deuxième année. Lorsque les Groseilliers sont abandonnés à eux-mêmes, ils finissent par produire des fruits si petits et si acides qu'ils ne sont plus mangeables. Il convient donc de renouveler les plantations tous les huit ou dix ans, et de les entretenir en bon état au moyen de labours et de binages.

Pour conserver des Groseilles jusqu'en novembre il faut enlever une partie des feuilles aux sujets, et choisir une journée bien sèche pour envelopper les Groseilliers de paille, aussitôt que les fruits approchent de leur maturité ; on les préserve ainsi de l'action du soleil, qui les dessécherait, et du pillage de certains oiseaux, qui en sont très-friands à l'arrière-saison.

Il est presque superflu de parler de l'emploi des Groseilles ; on les mange crues, avec du sucre, ou sans sucre lorsqu'elles sont adoucies par une extrême maturité. On orne les desserts de leurs grappes entières glacées de sucre ; on les confit en grains, en gelée, en pâte, en conserve, en compote ; on en fait des sirops et des eaux rafraîchissantes. Enfin elles servent à relever la confiture de cerises, comme les Framboises servent de leur côté à les adoucir*.

Les Groseilliers à grappes qui se cultivent aux environs de Paris, dans les communes de Croissy, Lonjumeau, Louveciennes, Montreuil, Noisy-le-Sec, Rueil, Soisy, etc., donnent lieu à un commerce très-considérable, pour la fabrication des confitures qui se consomment en immense quantité à Paris, en même temps que les fruits s'exportent en Angleterre, lorsque les cultures sont à proximité des voies ferrées.

* Je renvoie au *Traité des Fruits* de Couverchel pour tous les détails relatifs aux préparations diététiques de Groseilles.

GROSEILLIER CASSIS

(RIBES NIGRUM)

Var. Gros Cassis de Naples.



Le GROSEILLIER NOIR, ou Cassis, forme un arbrisseau rameux d'un mètre environ de hauteur, moins touffu que le Groseillier rouge ; ses branches sont recouvertes d'une écorce d'un brun violâtre, lisse, quoique parsemée de grosses lenticelles. Les jeunes rameaux sont de couleur jaunâtre ; les plus jeunes, dont l'épiderme se détache par petits lambeaux, sont plus ou moins chargés de glandes jaunes résineuses et très-odorantes.

Les FEUILLES sont un peu plus grandes que celles du Groseillier rouge ; leur surface est plus unie, d'un vert gai et glabre en dessus, d'un vert plus pâle et parsemée de glandes jaunes en dessous ; leurs lobes sont triangulaires ou arrondis, à dentelures aiguës ; les pétioles, assez longs, blanchâtres, de même que les nervures, sont plus ou moins parsemés de poils plumeux et caducs. Souvent ces feuilles tombent comme si elles souffraient de la sécheresse.

Les FLEURS, qui naissent en grappes longues de 6 à 8 centimètres, sont portées sur des pédicelles de longueur variable, accompagnés de bractées membraneuses blanchâtres ; le calyce est globuleux, plus grand que dans le Groseillier rouge, d'un violet livide ; les pétales sont blanchâtres.

GROSEILLIER CASSIS.

Les GRAPPES portent ordinairement cinq ou six grains, rarement neuf, gros, à peau épaisse, coriace, d'un violet noir, parsemée de petites glandes jaunes odorantes; la pulpe qui entoure les pepins est d'une couleur livide ou blanc bleuâtre; les graines ou pepins, en nombre variable, sont d'un noir-marron, petits, elliptiques.

Cet arbrisseau croît dans les bois de l'Europe moyenne, dans le Kamtchatka, le Thibet, l'Himalaya, le Kanawer et le Cachemyr, par environ 3 à 4000 mètres d'altitude.

Ach. Richard en a formé, sans utilité bien évidente, le genre *Botryocarpum*, que M. Spach a adopté dans les *Suites à Buffon*.

L'odeur pénétrante du Cassis provient de l'huile essentielle contenue dans les petites glandes dont est parsemée la surface de toutes ses parties, et que l'on observe également sur la plupart des espèces originaires du nord-ouest de l'Amérique (*R. sanguineum*, *R. palmatum*, etc.).

Gaspard Bauhin (à la date de 1571) nous apprend que le Cassis se cultivait comme fruit de table au seizième siècle, et qu'il avait déjà produit des variétés : *Grossularia non spinosa, fructu nigro, variat baccis minoribus et majoribus* (Pinax, p. 455). Mais l'usage paraît s'en être perdu, puisque Duhamel le considère seulement comme une plante médicinale (*Arbr. fruit.*, vol. I, p. 268). De nos jours, au contraire, le Cassis est redevenu l'objet de soins particuliers; il donne lieu à un commerce considérable, dont on appréciera l'importance par les documents suivants, que je dois à l'obligeance de mon ami, M. le D^r A. Maillard, de Dijon :

« Dans ces dernières années, une industrie toute nouvelle, celle de la fabrication de la liqueur de Cassis, a pris naissance dans le département de la Côte-d'Or. Ses progrès, d'abord lents et presque insensibles quand elle ne pouvait s'alimenter que par les Cassis qui étaient cultivés çà et là, devinrent très-rapides aussitôt que des plantations nouvelles, encouragées par l'espoir de bénéfices considérables, furent assez âgées pour produire des fruits. Avant 1841 cette fabrication était entièrement inconnue dans nos pays. Cette année-là,

GROSEILLIER CASSIS.

M. Lagoute père et son distillateur, M. Joly, tentèrent le premier essai. Cet essai fut heureux, car la maison Lagoute, qui, en 1841, n'avait fabriqué que 4 hectolitres de cassis, en livrait, en 1844, 250 hectolitres au commerce. En 1845 une maison rivale s'établit; ces deux maisons restèrent seules jusqu'en 1853; en 1854 il s'en fonda deux autres. A partir de ce moment le développement de cette industrie devint si rapide qu'aujourd'hui on compte, à Dijon seulement, trois maisons de premier ordre fournissant ensemble 4000 hectolitres de liqueur, six maisons de second ordre en fournissant 3000, et enfin au moins vingt autres maisons de troisième ordre qui livrent au commerce également environ 3000 hectolitres. Quelques autres établissements, qui tirent leurs fruits de la même région que ceux de Dijon, se sont fondés à Beaune, à Châlon-sur-Saône et dans quelques autres petites villes des environs.

« Jusqu'aujourd'hui la fabrication du cassis, dans le département de la Côte-d'Or, n'a eu d'autres limites que celles de la production du fruit. Souvent même, cette production ne répondant pas aux besoins de l'industrie, nos distillateurs firent venir des fruits de pays très-éloignés. Ainsi je tiens de M. Willermoz, directeur de l'École d'arboriculture d'Écully, près Lyon, qu'il a vu fréquemment des fruits de Cassis, cultivés çà et là dans les environs de Lyon, être expédiés sur Dijon. On comprend sans peine que, dans de telles conditions, ces fruits ont dû atteindre un prix fort élevé, et que les propriétaires de nos environs ont dû être fortement excités à faire des plantations nouvelles. Pendant les premières années, lorsque l'avenir de l'industrie du cassis était encore incertaine, les vigneron se contentèrent de planter des pieds isolés dans leurs vignes, sur le bord des chemins ou des sentiers, ne risquant de cette façon ni une mise de fonds considérable, ni même la perte du terrain. Plus tard, les circonstances devenant plus favorables et la fabrication prenant de la stabilité, des propriétaires ne craignirent pas de consacrer des terrains plus ou moins vastes à la culture spéciale du Cassis, en même temps que les vignerons augmentèrent le nombre des pieds dispersés dans les vignes. Cette ardeur à planter fut si grande qu'en 1857 les pieds enracinés de Cassis se vendaient 80 francs, et même jusqu'à 120 francs le mille. Aujourd'hui ce prix est retombé à son taux normal, 20 à 30 francs.

« J'aurais vivement désiré pouvoir donner ici le nombre exact des pieds qui sont cultivés dans les environs de Dijon, mais malheureusement toute statistique rigoureuse est impossible. Pour le plus grand nombre les pieds sont isolés çà et là dans les vignes, et les propriétaires eux-mêmes, comme j'ai pu m'en assurer plusieurs fois, ne savent pas exactement combien ils en possèdent. D'autre part, la perception des impôts prélevés sur la liqueur fabriquée n'a pu

GROSEILLIER CASSIS.

me fournir au un renseignement. Suivant les circonstances, tantôt c'est l'acquéreur, tantôt c'est le fabricant qui paye les droits. Néanmoins, d'après ce qui m'a été dit par plusieurs fabricants, et aussi par suite des renseignements que j'ai pris dans la plupart des communes où la culture du Cassis est en vigueur, je crois que l'on peut évaluer à 1500000 le nombre des pieds aujourd'hui cultivés dans les environs de Dijon. Ce chiffre n'est certainement pas exagéré; je crois pouvoir affirmer que je suis bien plutôt au-dessous qu'au-dessus de la réalité.

« Dans le département de la Côte-d'Or le centre de la culture du Cassis correspond exactement au centre de la culture de la vigne. En effet on peut dire d'une manière générale que cet arbuste est cultivé en grand depuis Chagny jusqu'à Dijon, dans une zone étroite qui longe le versant oriental de la chaîne de la Côte-d'Or, sur une longueur de trente ou quarante kilomètres et une largeur de deux à cinq. C'est dans cet espace restreint que se trouvent tous les grands crus de la Bourgogne; ils sont reliés entre eux par des vignes qui ne produisent que des vins d'ordinaire. C'est dans ces vignes ou dans des terrains analogues que le Cassis est cultivé; beaucoup de communes qui en produisent des quantités notables sont connues par leurs vins, et elles sont toutes comprises dans la zone que nous avons indiquée. Voici le nom des principales : Volnay, Beaune, Aloxe, Savigny, Prémieux, Nuits, Vougeot, Chambolle, Vosne, Morey, Gevrey-Chambertin, Brochon, Fixin, Marsannay, Talant, Fontaine. Partant de ce centre, le Cassis suit la vigne dans des vallées qui traversent la montagne en remontant vers l'ouest; c'est ainsi qu'on en trouve des cultures importantes à Nolay et dans ses environs, à Plombières, à Malain, aux Laumes et à Montbard. On en rencontre encore çà et là quelques cultures dans la vaste et fertile plaine qui s'étend du pied de la chaîne de la Côte-d'Or à la Saône et dans laquelle la vigne n'est pas cultivée. Enfin le département de Saône-et-Loire en produit aussi, surtout dans la partie qui avoisine celui de la Côte-d'Or. Des cultures assez importantes existent dans les environs d'Autun et de Chalon-sur-Saône.

« Contrairement à ce que l'on pourrait supposer pour un fruit d'un goût si développé, il y a de grandes différences de qualité entre les cassis des diverses provenances : nos liquoristes savent très-bien les apprécier, et ils réservent avec soin les cassis de qualité supérieure pour les liqueurs de premier choix, qui se vendent jusqu'à 3 francs le litre en gros. On peut dire d'une manière générale que partout où le vin est bon le cassis l'est également. Je n'entends pas parler ici des vins fins, mais seulement des vins d'ordinaire, qui, comme nous l'avons précédemment indiqué, sont souvent cultivés avec le Cassis.

GROSEILLIER CASSIS.

« Parmi les communes qui fournissent les meilleurs produits, je citerai en première ligne Gevrey-Chambertin, où la culture du Cassis a pris de grandes proportions et atteint le chiffre d'environ soixante-dix mille pieds; puis, en second ordre, Vougeot, Morey, Marsannay, Vosne, Chambolle, etc. Les Cassis de Talant, Fontaine, Malain, les Laumes, Montbard, Plombières et Nolay, pays où le vin est de qualité inférieure et où il n'existe pas de vins fins, sont regardés comme inférieurs aux précédents. Enfin ceux de la plaine, de Genlis, d'Auxonne, etc., où la vigne n'est pas cultivée, sont regardés comme les moins bons. Jusqu'à ce jour, la production ayant toujours été inférieure aux demandes des fabricants, il n'y a presque pas eu de différence de prix suivant les diverses provenances. Il est probable que cette différence apparaîtra aussitôt que la production sera devenue égale aux besoins de l'industrie.

« Il existe pour le Cassis différents modes de plantation. J'ai déjà dit que le plus grand nombre des pieds était planté isolément dans les vignes, tantôt sur le bord des chemins ou des sentiers, tantôt dans les endroits où la vigne est claire. Quant aux cultures spéciales, le mode de plantation n'est pas encore bien fixé. Au commencement on se contentait de planter les pieds en échiquier, à 1 mètre de distance les uns des autres. Dans ces derniers temps plusieurs propriétaires ont fait tracer des fossés profonds de 40 centimètres à 1^m,30 les uns des autres; au fond de ces fossés on plante les pieds, en laissant entre eux un espace également de 1^m,30. L'expérience n'a pas encore prononcé sur ces deux modes de plantation; le dernier, plus coûteux, il est vrai, a l'avantage de permettre de recouvrir, en abattant les talus aux labours du printemps, les pieds, qui chaque année émettent des racines très-superficielles : on espère par là obtenir des plantes aussi vigoureuses que celles qui sont isolées dans les vignes. Je signalerai encore, bien qu'il ne soit pas d'une application générale, un autre mode de plantation mis en pratique près d'Autun par un habile horticulteur de cette ville, M. Vivant Faivre, et qu'il serait à désirer de voir essayer dans les environs de Dijon, où le terrain est des plus favorables à la production des fruits à pepin. Sur un terrain de 137 ares (quatre *journalx* de Bourgogne), M. Vivant Faivre a planté, en lignes distantes les unes des autres de 75 centimètres, trois rangées d'arbres fruitiers, à 30 centimètres de distance, puis une rangée de pieds de Cassis à 1 mètre les uns des autres; ensuite une autre série de trois rangées d'arbres, et ainsi de suite, de telle sorte que trois rangs d'arbres fruitiers alternaient avec une ligne de Cassis. Deux des lignes de chaque série d'arbres fruitiers, celles qui étaient les plus voisines des Cassis, n'étaient là que temporairement et comme en pépinière, et devaient disparaître suivant les besoins du

GROSEILLIER CASSIS.

commercée ; la ligne intermédiaire, au contraire, était définitive, et devait en fin de compte servir à la création d'un jardin fruitier. Comme nous le verrons plus loin, les produits de cette plantation furent des plus satisfaisants.

« La culture du Cassis est très-simple : au printemps on laboure profondément à la houe ; pendant le reste de l'année on se contente de deux ou trois labours superficiels pour faire disparaître les mauvaises herbes. La taille se fait au printemps, en même temps que celle de la vigne. Il n'y a encore rien de fixe sur la manière dont elle doit être faite ; elle est plus ou moins courte, plus ou moins longue, suivant les localités et les cultivateurs.

Le Cassis se multiplie très-facilement de bouture ; on ne plante d'une manière définitive que des pieds enracinés d'un ou de deux ans. Le terrain doit être bon et avoir du *fond*. Les terres calcaires avec un peu d'argile, qui dominent dans nos pays vignobles, sont très-propres à cette culture.

« Il nous reste maintenant, pour terminer, à examiner quel est le rendement des cultures de Cassis, et sur quel prix moyen il est permis de compter avec quelque assurance. Ce prix est assez difficile à déterminer aujourd'hui, parce que l'équilibre entre la production et la consommation n'est pas encore établi ; il est évident qu'il variera suivant le nombre des plantations nouvelles, suivant l'abondance de la récolte, etc. Voici quelles ont été les moyennes des années précédentes, depuis le début de la fabrication. En 1841 le Cassis fut payé 8 fr. les 100 kilogr. ; en 1842 et 1843, 10 fr. ; en 1844 et 1845, 20 fr. ; de 1844 à 1855, en moyenne 30 fr. ; en 1856 et 1857, 40 fr. ; en 1858, 75 fr. ; enfin, en 1859, de 50 à 70 fr. Je crois que ces chiffres si divers, bien qu'ils ne soient encore qu'approximatifs, permettent d'augurer, sans crainte d'erreur bien notable, que les prix oscilleront très-probablement autour de 30 francs, lorsqu'ils viendront à s'abaisser dans une juste mesure par la concurrence même des cultivateurs. Ce qui me porte à regarder ce prix comme n'étant pas exagéré, c'est que plusieurs des maisons les plus importantes de Dijon ont passé avec des propriétaires des marchés de dix ou douze ans, s'engageant à prendre toute leur récolte pendant ce laps de temps au prix d'environ 30 fr.

« Ces moyennes établies, voyons quel est le rendement définitif sur lequel on est raisonnablement en droit de compter, en tenant compte des gelées tardives et des conditions climatiques qui peuvent faire varier notablement la récolte. On admet généralement que chaque pied de Cassis, après cinq ans de plantation, produit 1 $\frac{1}{2}$ kilogramme de fruits ; je ne parle ici que des pieds cultivés en plein champ, dans les pièces de terre exclusivement consacrées à la culture du Cassis : le rendement des pieds isolés dans les vignes est beaucoup plus considérable. Toutefois, pour éviter toute exagération, admettons que les

GROSEILLIER CASSIS.

pieds ne produisent chacun que 1 kilogr. en moyenne; l'hectare contenant 5000 pieds environ, et le fruit se payant 30 centimes le kilogr., donnera un produit de 1650 francs.

Je crois que le mode de plantation adopté par M. Vivant Faivre doit donner encore de meilleurs résultats, en réunissant le produit des arbres avec celui du cassis. Cette plantation a été faite en 1853, elle est donc âgée de cinq ans. Cette année, bien que la récolte ait été notablement inférieure à la moyenne, à cause des gelées du printemps et des chaleurs excessives de l'été, ses 137 ares, qui contiennent environ trois mille quatre cents pieds, lui ont produit 4700 kilogr. de fruit, ce qui lui aurait donné, si le cassis s'était vendu 30 centimes au lieu de 70, comme cela s'est fait, une somme de 1410 francs, indépendamment de ce qu'il a pu retirer des arbres fruitiers. Les terrains dans lesquels le Cassis est cultivé d'ordinaire ont une valeur de 2 à 3000 francs l'hectare, ce qui fait que pour l'intérêt de l'argent on doit retrancher du rendement annuel une somme de 250 à 300 francs; il reste donc de 1350 à 1400 francs pour le produit net, en ne comptant pas, bien entendu, les frais de plantation et de culture, dont on peut se faire une idée assez exacte par ce que nous en avons dit. »



GROSEILLIER ROUGE

(RIBES RUBRUM)



C'est au bord des ruisseaux, dans les lieux un peu ombragés et humides, que l'on rencontre le Groseillier rouge. Il habite l'Europe septentrionale, les montagnes de l'Inde, à environ 2 à 3000 mètres d'altitude, ainsi que l'Amérique du Nord.

Le Groseillier forme un arbrisseau d'un mètre environ de hauteur ; ses rameaux, plus ou moins grêles, sont recouverts d'une écorce d'un brun-violâtre et comparable à celle que présente le Cerisier ; ses ramilles sont jaunâtres et presque veloutées.

Les FEUILLES, d'un vert tendre, rugueuses en dessus, sont plus ou moins pubescentes sur les deux faces ; leurs lobes sont ovales ou ovales-triangulaires, obtus ou pointus et inégaux, de même que les dentelures. Elles sont portées sur des pétioles grêles, canaliculés, ciliés à la base.

Les FLEURS, disposées en grappes d'abord horizontales, puis inclinées, présentent un calyce presque pelviforme, glabre et vert, des pétales très-petits, tronqués ou arrondis, jaunâtres.

Les FRUITS, de la grosseur d'un petit grain de poivre, glabres, recouverts d'une peau fine, unie, transparente, de couleur rouge à

RIBES RUBRUM.

la maturité, renferment quatre ou cinq graines entourées d'une pulpe très-âpre et acide.

Cette espèce a donné naissance à toutes les variétés connues sous le nom de groseille à grappe, que les pomologistes du dix-septième siècle distinguaient en *G. grosse de Hollande*, *G. perlée*, *Grosse blanche*, auxquelles Duhamel a ajouté la *G. à fruits couleur de chair*.

Mon savant ami, M. le docteur Roulin, a bien voulu me communiquer ses recherches sur l'étymologie des noms de *Ribes* et de *Groseille*, et m'a remis la note suivante :

« Le nom français *Groseille* est représenté en allemand par plusieurs noms appartenant à la même famille et qui varient considérablement, suivant les localités, comme on peut le voir dans le précieux dictionnaire de Nemnich (*). Le plus commun est *krausbeere*, qu'on a cru rendre par *uva crispa*, attendu qu'aujourd'hui *kraus* veut dire crépu; mais, outre que cela forme un sens insoutenable, il y a une multitude d'autres formes dans lesquelles la notion de crépu ne saurait être comprise. Je n'en citerai que quelques-uns; ainsi, à côté de *krausbeer*, je placerai *krauselbeer*, *kreuzelbeere*, et, ce qui nous rapprochera du nom français, *grosselbeere*, *gruselbeere*, *grossulbeere*, *graselbeere* (**).

« On a voulu dériver notre mot groseillier de *grossularia*; mais ce serait plutôt le contraire : *Grossularia* n'est pas un mot latin, et le mot qui s'en rapproche le plus, *Grossulus*, diminutif de *grossus*, n'a jamais été employé que pour désigner les figues d'arrière-saison, qui s'arrêtent à un certain degré de développement et ne mûrissent point.

« RIBES est aussi un mot forgé; c'est la latinisation d'un nom allemand du groseillier à grappes, qui se présente sous plusieurs formes : *ribissel*, *ribisel*, *riebesel*, *rübsel*. Tous ces mots me semblent des diminutifs appartenant à la même famille que l'ancien allemand *reba*, allemand moderne *rebe*, vigne (ici dans le sens de raisin ou de grappe). C'est le sens d'un des noms allemands de la groseille, *corinthen* [raisin de Corinthe à très-petit grain] qui est aussi le nom anglais, quoique rendu presque méconnaissable par l'orthographe des épiciers, qui l'ont écrit *currant*. C'est le sens du danois *viimbær*, du suédois

(*) P. A. Nemnich, *Allgemeines Polyglot.-Lexic. der Naturgeschichte*.

(**) Ajouter le hollandais *Kruisbezie* et *Kruisbessen*; danois *Krusbær*; suédois *Krusber*.

RIBES RUBRUM.

vinbär (qui ont aussi, l'un rips, l'autre reps). C'est le sens de l'italien uva de' frati, et de l'espagnol agracejo (agraz signifie verjus).

« On pourrait songer à rattacher à riebesel, rübsel, etc., certains noms germaniques du groseillier épineux, comme rauhbeere et rauchbeere; mais ici c'est un autre sens, et bien approprié, celui de *bacca villosa*, par allusion aux poils droits dont toute la surface du fruit est hérissée. Le premier composant *rauh*, *rauch*, dérive vraisemblablement de la racine sanscrite HRSĤ, *horreo* (*). C'est cette même notion de hérissé (soit de poils, soit d'épines), que je crois retrouver avec le changement de l'*H* initial en *K* dans *Krausbeere*. Nous avons déjà vu cet *H* changé en *G* dans *Gruselbeere*, et nous le retrouvons dans une foule d'autres noms germaniques dérivés de la même racine sanscrite : témoin ce passage du gloss. suio-goth, d'*Ihre*. « *Gräselig* horribilis, « Angl.-Sax *grislic*, Island *gresleger*, germ. *greslick*. Radicem servant anglo-« saxones *Agrysan* horrere, nec non Saxones *græsen* et Germ. *grausen* und « *graus*, horror. »

« J'avais eu d'abord une autre idée, qui m'était venue en me rappelant l'étymologie donnée par Pictet, pour les noms grec et latin de la cerise, qu'il fait venir, comme le nom du cheval, en anglais *horse*, allemand *ross* (ancien allemand *hross*), de RASA ≡ *sapor* = *sapientia*, avec le KA, pronom interrogatif (admirat.). Je crois ma nouvelle explication meilleure, et elle me confirme dans l'idée que, pour les noms des objets naturels, il faut commencer par chercher les différents caractères qui ont pu frapper l'observateur, et essayer ensuite de les retrouver dans les noms. Le caractère d'*hirsutus* (cf. *hirse*, en allemand blé barbu) a si bien frappé dans le fruit du groseillier épineux, qu'il est exprimé, non-seulement dans *grosselbeere*, *graselbeere*, etc., et dans *rauchbeere*, *rauhbeere*, mais encore dans *haarige stachelbeere*. Dans ce dernier, les épines de l'arbuste sont indiquées, et elles le sont encore dans beaucoup d'autres : *stichbeere*, *stichbeere*, *stinkelbeere*, *stechaberle*, etc. Elles le sont indirectement, en rappelant la couronne d'épines de Jésus-Christ, dans *christbeere*, écrit aussi *kristbeere*, et même *christophbeere* et *christsorenbeere*, où on aurait peine à les reconnaître si on les trouvait isolés. C'est aussi l'idée de piquants qui se trouve dans le mot *gadelle*, employé dans quelques parties de la France; du moins, j'y crois reconnaître le suédois *gadd*, l'anglo-saxon *gad*, l'anglais *goad*, aiguillon à bœufs; *to goad*, aiguillonner, piquer, faire saigner.

« Je ne crois pas qu'on puisse, malgré un certain air de ressemblance, ratta-

(*) Benfei rattache à la même racine le grec χήρ, hérisson. Pictet repousse cette étymologie, en ce que l's n'aurait pas disparu, comme le montre le mot *hirsutus*; mais l's a disparu du mot *hirtus*, qu'on ne saurait séparer d'*hirsutus*.

RIBES RUBRUM.

cher à *gadelle* un autre nom français *gradelle*. Celui-ci me semble plutôt appartenir à la même famille que *groseille*, *krausbeere*, etc., mais avec une modification de sens qui tient à ce que l'idée gratter, en allemand *kratzen*, est connexe avec celle de piquer, c'est ainsi que le *Cnicus oleraceus* s'appelle en allemand et *kratzdistel*, et distelkohł, et graskohl (holl. graskool); en danois græstidsel et engtidsel (cf. allem. *angel*, aiguillon). Enfin, *kratzbeere*, en allemand, se dit : *a* du *Ribes grossularia*, *b* du *Rubus idæus*, *c* des *Rubus cæsius* et *chamæmorus*.

« Un nom français de la groseille à grappe, principalement usité en Bretagne, *castille*, me paraît correspondre au mot allemand *korinthen*, en anglais *currant*. Les raisins secs qui se consumaient en Bretagne avant sa réunion à la France venaient d'Espagne, de la côte nord, et on les allait prendre dans les ports de la Vieille-Castille; puis le nom de *castilles* aura passé, des raisins secs à petits grains, aux groseilles desséchées pour l'usage des pâtisseries.

« Je ne suis pas bien sûr que notre nom *groseille à macquereau* ne soit l'altération d'un nom plus ancien : groseille à macres, exprimant les piquants divergents comme les cornes du fruit du *Trapa natans*. Les pointes divergentes sont aussi ce qui a valu à certains groupements de cristaux le nom de *macles*.

« Je suis, toute réflexion faite, porté à croire que les mots de la famille de notre *groseille*, avec le sens de *hérissé*, s'appliquent plutôt aux rameaux hérissés d'épines qu'aux fruits hérissés de poils. Chacun sait, en effet, que ces bouquets de piquants, ces sortes de chausse-trappes, ont valu au chardon-roland ses noms allemand *krausdistel*, hollandais *kruischstel*, suédois *krusistel*. »

P. DIEL*



Fruit de fin d'automne, turbiné ou oblong, gros, obtus; à queue droite ou arquée, ordinairement insérée dans l'axe du fruit, cylindracée; à peau jaune verdâtre, plus ou moins marbrée et portant une large tache fauve autour du pédoncule; œil assez grand, enfoncé; chair blanche, demi-fondante, parfumée.

ARBRE très-fertile, à scions assez vigoureux, de couleur fauve olivâtre à l'ombre, un peu violâtres au soleil, parsemés de lenticelles; coussinets peu saillants; yeux coniques, assez larges à la base et rapprochés du scion.

FEUILLES florales ovales-oblongues, acuminées, aiguës, glabres, denticulées, ciliées; les adultes de deux formes: celles des rosettes ovales ou ovales-elliptiques, acuminées, presque entières, portées sur des pétioles de longueur variable; celles du scion orbiculaires, rhomboidales ou ovales, longuement acuminées, à bords dentés, et accompagnées de stipules sétacées-linéaires.

FLEURS grandes, étalées, blanches ou légèrement rosées, portées sur d'assez longs pédoncules; calyce à divisions linéaires-lancéolées, aiguës, couvertes de poils blonds; pétales un peu concaves, large-

* Diel (*August-Friedrich-Adrian*), médecin et célèbre pomologiste allemand, auteur de plusieurs ouvrages très-estimés, entre autres: *Versuch einer systematischen Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten*, etc., Francfort, 1799-1819; deuxième édition, publiée de 1829 à 1833.



P. DIEL.

ment elliptiques ou suborbiculaires, brusquement onguiculés, sans intervalle entre eux.

FRUIT de fin d'automne, de formes variables, turbiné ou pyriforme, ventru, quelquefois oblong, très-obtus et assez semblable à une grosse Poire de Rance; à queue cylindracée, brune, insérée dans l'axe du fruit; *peau* de couleur jaune citron ou verdâtre, passant au jaune indien ocreux à la maturité, parsemée de points bruns entremêlés de taches brunes qui recouvrent plus ou moins le fruit, et présentant une tache de même couleur autour du pédoncule, très-rarement lavée de rose du côté du soleil; *œil* placé au centre d'une dépression très-régulière, à divisions caduques ou persistantes, ordinairement dressées, charnues à la base, pubescentes, entourées de zones très-légères, concentriques, brunes; *cœur* dessinant un losange allongé sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de nombreuses granulations; lacune centrale étroite; loges moyennes; pepins de couleur acajou.

CHAIR ferme, demi-fondante, remplie d'une eau abondante, sucrée, légèrement astringente, parfumée et quelquefois un peu musquée. Très-bon fruit.

La P. Diel, l'une des plus belles et des meilleures de la saison, varie beaucoup de forme et de couleur; elle est tantôt semblable à la P. Duchesse d'Angoulême, tantôt allongée et obtuse comme la P. de Rance. J'en ai vu, obtenues sur espalier, qui mesuraient 0^m,14 de hauteur sur 0^m,10 de diamètre et du poids de 1 kilogramme.

Tout en lui conservant le nom de P. Diel, sous lequel Van Mons l'a décrite en 1819, je crois que cette Poire est identique avec celle que Merlet et Mayer ont décrite sous le nom de *Beurré vert*, et que Poiteau a figurée comme P. de *Beurré* dans sa *Pomologie française*.

M. de Bavay a fait observer avec raison que la P. Melon, de Knoop, n'a aucune analogie avec celle qui nous occupe, et qu'elle est plus voisine de l'Épargne que de toute autre par sa forme allongée et

P. DIEL.

son époque de maturité. D'une autre part, la *Westphälische Melonenbirn* des pomologistes allemands a pour synonyme la *P. Liegel d'hiver* ou *Coloma suprême*.

C'est à tort qu'on attribue ce fruit à Van Mons. Ce pomologiste nous apprend qu'il l'a rencontré dans un jardin des environs de Bruxelles.

« La peau douce, sans être grasse au toucher, a une couleur vert pâle dans le fruit nouvellement cueilli; elle passe au jaune citron vers l'époque de la maturité. On n'y découvre pas la moindre nuance de rouge. Les tiquettes sont si nombreuses qu'elles sont caractéristiques pour cette variété : elles sont souvent accompagnées de petites taches de rouille, et, dans des fruits qui ont été librement suspendus, ces tiquettes, avant la maturité, sont quelquefois bordées de rouge. Le fruit n'a pas d'odeur particulière; il n'est pas sujet à blettir; sa chair est blanche, un peu granuleuse autour du trognon, beurrée et parfaitement fondante à la bouche; pleine d'une eau sucrée, relevée, aromatique, et sans aucune prédominance d'acide. Le trognon est très-petit. Le pied-mère de la P. Diel fut trouvé anonyme dans un village (les Trois-Tours) près de Vilvorde par le sieur Meuris, alors directeur de mes cultures. » Van Mons, *Ann. gén. Scienc. physiq.*, II, p. 365, tab. 31 [1819].

« Fruit magnifique de forme et de volume; il est presque ovale, un peu rétréci du côté de la queue, haut de 0^m,12 sur 0^m,09 de diamètre; sa queue est longue de 0^m,03, assez grosse, et son œil, placé dans une cavité étroite et profonde, a ses divisions caduques; peau d'un beau jaune, piquetée d'assez gros points roux et frangée de quelques taches de la même couleur; chair blanche, demi-fine, fondante, laissant cependant quelques grains fins dans la bouche; eau abondante, sucrée, sapide. Mûrit dans le commencement d'octobre. On désirerait que cette belle Poire eût la chair décidément fine et qu'elle ne laissât pas dans la bouche quelque chose de long à fondre. » Poiteau, *Ann. Soc. Hort. Paris*, vol. XV, p. 368 [1834].

« Fruit gros, plus court et moins bosselé que le Bon-Chrétien d'hiver, mais moins court que le Catillac; il est généralement turbiné-pyriforme, jaune pâle ou verdâtre, marbré et pointillé de gris-roux sur toute sa surface. Il se

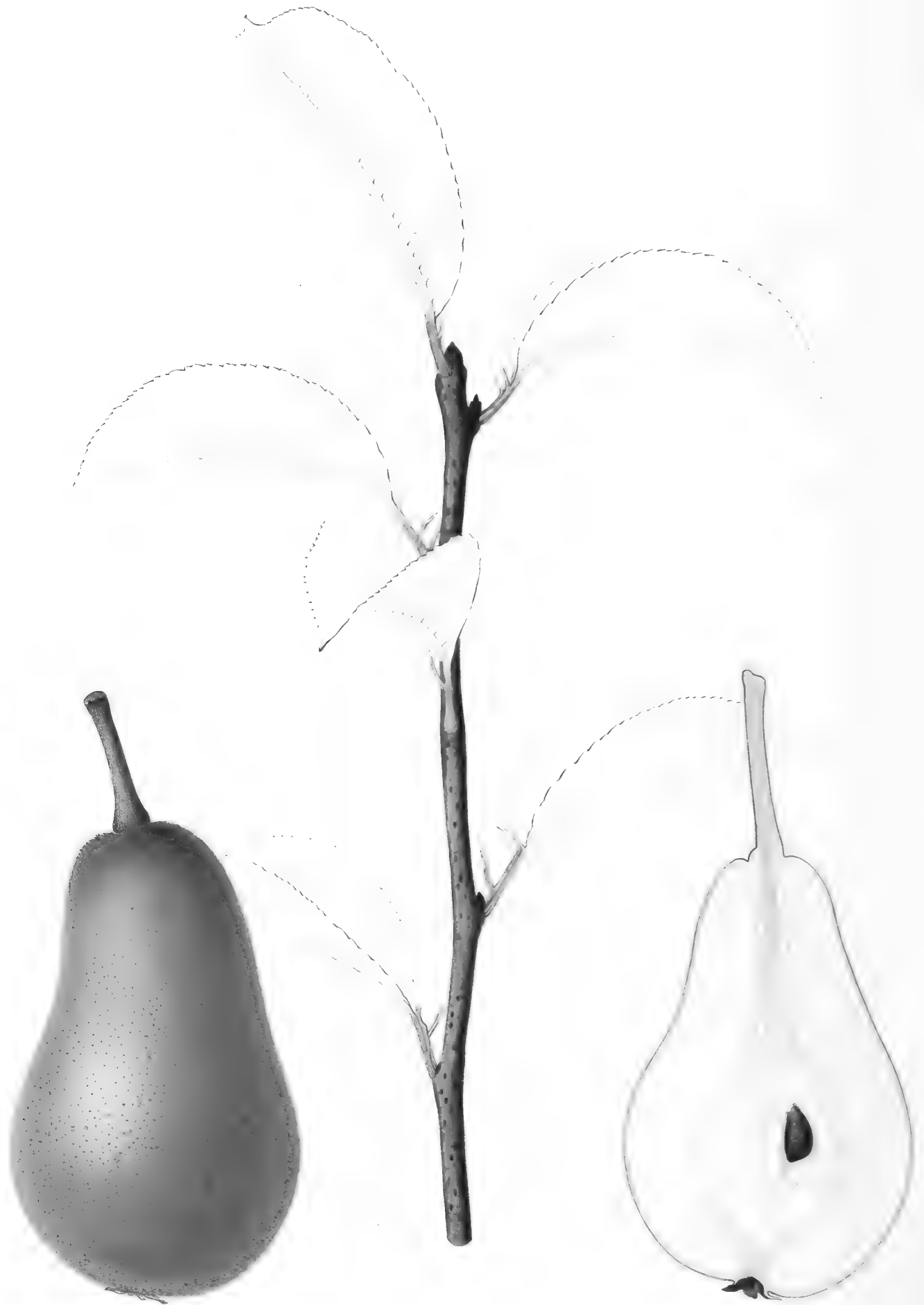
P. DIEL.

colore rarement en rouge d'un côté. Au moment de la maturité il exhale une odeur très-agréable. Le pédoncule est gros et court, ordinairement implanté un peu obliquement dans une cavité étroite, souvent profonde, parfois irrégulière. L'œil est petit, la chair fine, très-fondante; eau abondante, très-sucrée, parfumée, excellente. » Prév., *Pomol. Seine-Inf.*, p. 19 [1839].

« Ce fruit, l'une des plus belles et des meilleures Poires d'hiver, est gros, généralement pyriforme; d'abord d'un jaune verdâtre, avec des points gris roux sur toute sa surface, devient d'un jaune plus foncé, avec quelques taches rougeâtres du côté du soleil, et exhale une odeur agréable lorsqu'il est arrivé à son point de maturité. La hauteur ordinaire de cette Poire est de 10 à 13 centimètres et son diamètre de 8. Le pédoncule est gros et court; il est attaché un peu obliquement dans une cavité souvent profonde. L'œil est petit et se trouve inséré dans un enfoncement qui est ordinairement creux, et d'autres fois moins profond. La chair est fine, très-fondante, et son eau est abondante, parfumée, sucrée et un peu musquée. » Rousselon, *Pomol. franç.*, in *Ann. Soc. Hort. Paris* [1854].

Ce fruit a été encore décrit et figuré dans le *Pomological Magazine*, vol. 1, n° 19, et dans l'*Album pomologique*, I, p. 89.





A. Riocreux del.

P. DU TILLOY.

M^{lle} E. Taillant sc.

P. DU TILLOY.



Fruit d'automne, petit ou moyen, oblong, obtus aux deux extrémités, à peau jaune olivâtre et plus ou moins recouverte de taches ferrugineuses; à queue droite, assez épaisse, insérée dans l'axe du fruit, à chair fondante, parfumée, sucrée-acidulée.

ARBRE pyramidal, très-fertile, à scions droits, de couleur olivâtre à l'ombre, violâtres au soleil; coussinets peu saillants; yeux petits, rapprochés du scion.

FEUILLES florales ovales, arrondies à la base, mucronées au sommet, entières, pubescentes en dessous, portées sur d'assez longs pétioles; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales ou elliptiques-lancéolées et acuminées aux bouts; celles des scions ovales elliptiques, arquées, à bords très-relevés, finement dentées, et souvent tristiques, la quatrième feuille se plaçant au-dessus de la première.

FLEURS grandes, à pédicelles assez longs et tomenteux; calyce à divisions étalées, lancéolées, aiguës, recouvertes de poils blonds en dessus; pétales obovales-orbiculaires ou suborbiculaires, blancs ou légèrement rosés à l'extérieur, laissant peu d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin d'octobre, petit ou moyen, oblong, un peu étranglé vers le milieu, et ressemblant assez par sa forme à une très-petite Poire de *Van Mons Léon-Leclerc*, ou de *Pater-*

P. DU TILLOY.

noster; à queue fauve, droite, grosse, épaissie et insérée dans l'axe du fruit; *peau* à fond olivâtre, parsemée de points et plus ou moins recouverte de taches ou de marbrures ferrugineuses, lisses ou squameuses, quelquefois lavée de roux du côté du soleil, marquée d'une large tache autour du pédoncule; *œil* placé à fleur de fruit, assez grand, à divisions entières ou tronquées, glabres et brunes en dessus; *cœur* dessinant un losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations; lacune étroite; loges assez grandes; pepins bruns.

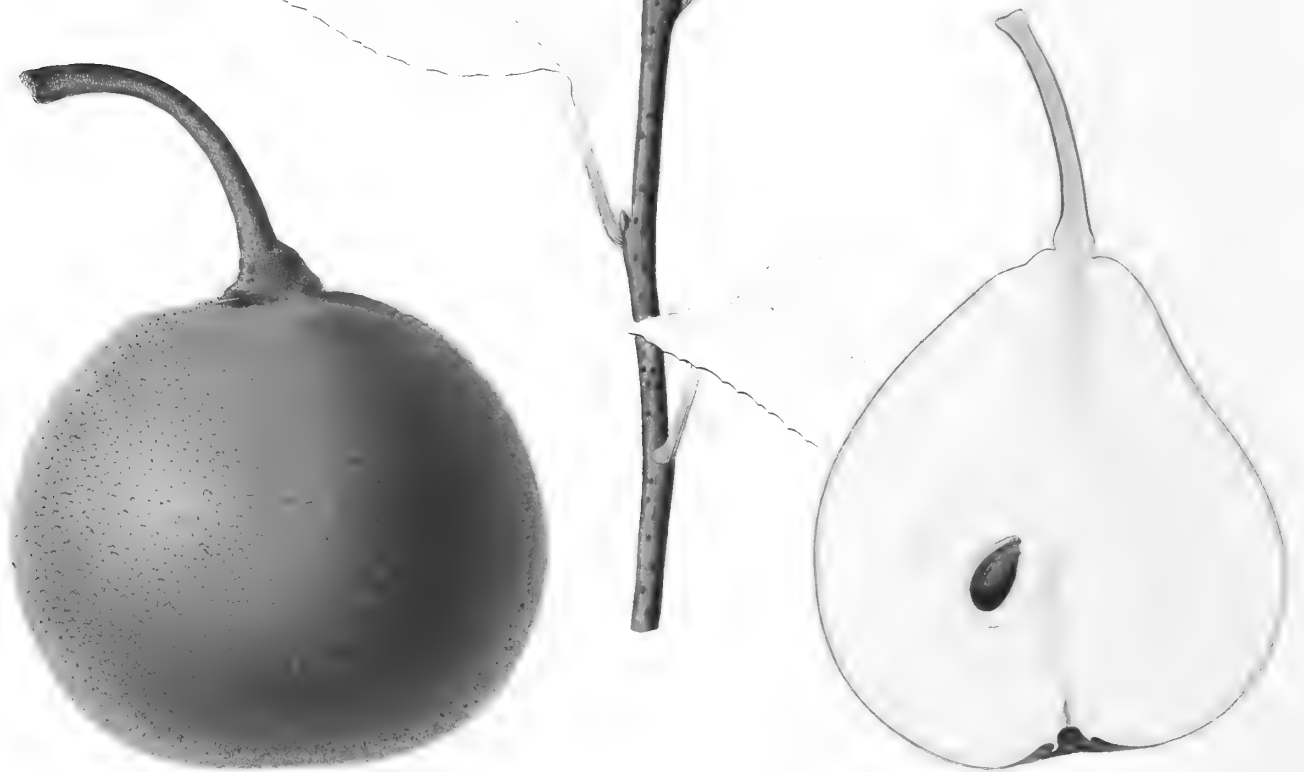
CHAIR blanche, assez fine, fondante; eau abondante, sucrée, acidulée, parfumée, non musquée. Très-bon fruit.

« Saint-Germain du Tilloy. » *Cat. Muséum*, 1824, n° 772.

Je rapporte à cette variété la Poire décrite par M. Bivort sous le nom de *Belle Julie*, et qui m'a été envoyée cet automne par M. A. Royer, président de la commission de Pomologie belge.

« Arbre pyramidal, à rameaux assez gros, gris-brun au-dessous, brun violacé en dessus, parsemés de nombreuses lenticelles; feuilles grandes, ovales, terminées en pointe allongée, à dentelures larges, ordinairement planes, parfois à bords légèrement relevés. Le fruit est petit, oviforme, obtus aux deux bouts; la peau est olive foncée, tachée de roux autour du calyce, parfois légèrement colorée du côté du soleil et pointillée de blanc-verdâtre. Le pédoncule est gros, ligneux, arqué, luisant, placé dans une cavité très-petite. Le calyce est étoilé, ouvert, à fleur, quelquefois déplacé par une bosse; les divisions sont roides. La chair est blanche, fine, fondante, beurrée; eau suffisante, sucrée, délicieusement parfumée. C'est un fruit exquis, qui n'a contre lui que son petit volume, défaut qui est bien compensé par la fertilité de l'arbre. Il mûrit vers la fin d'octobre et se prolonge jusqu'à la mi-novembre. » Bivort, *Album pomol.*, II, p. 29 [1849].





A. Rivereux del.

M^{lle} E. Tallant sc.

P. HENRIETTE .

P. HENRIETTE.



Fruit d'automne, moyen ou petit, turbiné ou globuleux; à queue longue, droite ou arquée, charnue et accompagnée de gros plis à son insertion sur le fruit; à peau jaune indien, parsemée de points et de nombreuses marbrures fauves, teintée de rouge obscur du côté du soleil; à chair fondante, parfumée.

ARBRE à rameaux horizontaux et diffus; à scions à peine flexueux, bruns, légèrement violâtres, parsemés de lenticelles arrondies ou oblongues, à coussinets peu saillants; yeux très-écartés et presque horizontaux sur la partie inférieure des scions.

FEUILLES florales ovales, arrondies à la base, atténuées au sommet, presque entières, glabres, ciliées sur les bords; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes ovales, acuminées ou atténuées en pointe au sommet, presque entières, portées sur de longs pétioles; celles du scion oblongues-elliptiques, à bords crénelés.

FLEURS grandes, blanches, étalées, portées sur des pédicelles assez grêles, tomenteux; calyce à divisions lancéolées, aiguës; pétales étalés, elliptiques ou ovales-elliptiques, ongiculés, laissant un peu d'intervalle entre eux.

FRUIT mûrissant à la fin d'octobre; petit ou moyen, turbiné ou globuleux, déprimé; à queue longue, droite ou arquée, fauve, renflée aux deux extrémités et surtout à son insertion sur le fruit, où elle est accompagnée de gros plis ou de sortes de protubérances

P. HENRIETTE.

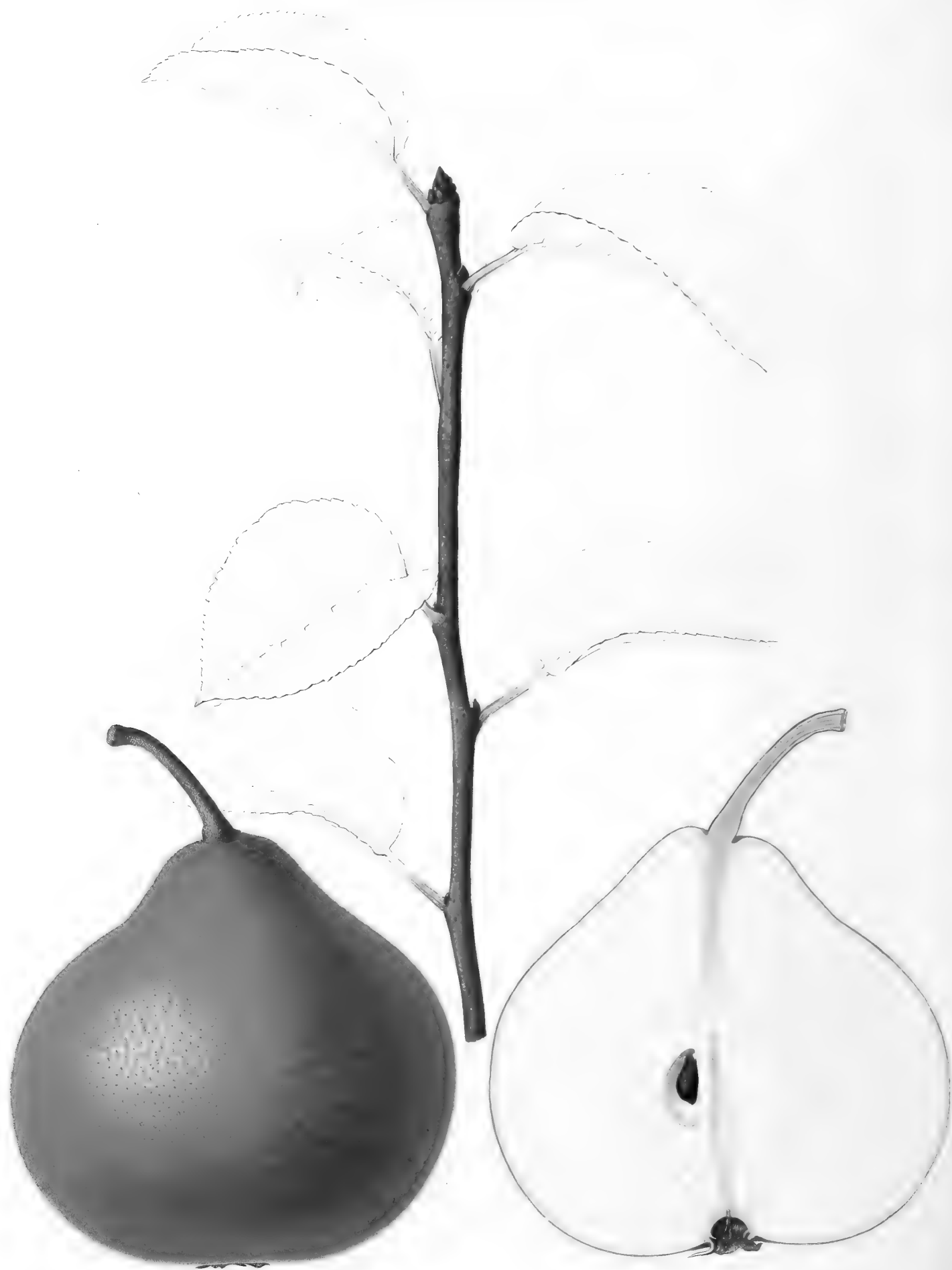
charnues; *peau* épaisse, à fond jaune indien plus ou moins recouvert de marbrures fauves, bronzées ou ferrugineuses, lisses ou squammeuses, entremêlées de points, quelquefois colorée en rouge brun du côté du soleil; *œil* petit, plus ou moins enfoncé, à divisions persistantes ou caduques, étroites, glabres; *cœur* arrondi, entouré de granulations; loges moyennes; pepins noirs; lacune centrale assez large, atténuée vers l'œil.

CHAIR ferme ou demi-fondante, blanchâtre, remarquablement sucrée; eau assez abondante, très-relevée. Très-bon fruit.

Cette variété ressemble souvent beaucoup à la *P. Délices d'Angers*, mais on la reconnaît à la longueur de sa queue. Elle paraît avoir été obtenue à Audenarde (Belgique) par M. Van Cauwenberghe, si nous nous en rapportons au *Catalogue de l'Exposition d'Horticulture de Bruxelles*, 1858, p. 22; mais, d'une autre part, les *Annales de Pomologie belge* l'attribuent à Simon Bouvier.

« Le fruit est petit ou moyen, arrondi-turbiné; l'épiderme rude, presque entièrement lavé de gris de rouille, est coloré et panaché de brun-roux et de carmin du côté du soleil. Le pédoncule, grêle, ligneux, brun, long de 33 millimètres, est placé à fleur de fruit et souvent au sommet d'une petite éminence charnue. Le calyce, très-petit, occupe une cavité infondibuliforme. Il est parfois tellement enfoncé et comprimé qu'on n'en voit plus paraître que quelques vestiges. Ses divisions sont noires, caduques. La chair est blanche, assez fine, fondante; son eau est abondante, sucrée, d'un parfum très-agréable. C'est un excellent fruit, dont la maturité a lieu de novembre en janvier. » Bivort, *Annal. Pomol. belge*, p. 37 [1858].





A. Boissieu del.

Mlle E. Trillat sc.

P. MUSCAT LALLEMAND.

P. MUSCAT LALLEMAND.



Fruit d'hiver, turbiné, ventru, à peau jaunâtre ou jaune verdâtre, parsemée de nombreux points arrondis, ainsi que de taches fauves; à queue moyenne, arquée, renflée à son insertion sur le fruit; à œil placé à fleur de fruit; à chair ferme, demi-cassante, juteuse, parfumée, non musquée.

ARBRE vigoureux et fertile, à scions légèrement flexueux, de couleur fauve olivâtre à l'ombre, violâtres et cendrés au soleil, parsemés de lenticelles arrondies; coussinets peu saillants; yeux petits, coniques, un peu écartés du scion.

FEUILLES florales ovales, acuminées, entières, glabres sur les deux faces, ciliées; les adultes à peu près de même forme : celles des rosettes à bords presque entiers; celles des scions ovales, étalées, à bords denticulés.

FLEURS grandes, blanches, portées sur des pédoncules de longueur moyenne; calyce à divisions lancéolées, aiguës, réfléchies, couvertes de poils roux en dessus; pétales étalés, presque orbiculaires, laissant peu d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en novembre et se conservant jusqu'en mars, turbiné, ventru, obtus, aplati du côté de l'œil; à queue arquée, renflée à son insertion sur le fruit; *peau* jaune olivâtre ou jaunâtre, parsemée de nombreux points et de marbrures fauves; *œil*

P. MUSCAT LALLEMAND.

placé à fleur de fruit, à divisions persistantes ou tronquées, entouré de très-fines zones concentriques; cœur dessinant un losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations; loges grandes, rapprochées de l'axe; pepins bruns; lacune centrale grande, allongée et s'approchant de l'œil.

CHAIR ferme, jaunâtre, juteuse; eau sucrée, abondante, légèrement parfumée, facilement astringente, rappelant quelquefois un peu la saveur de la Crassane, quoique moins agréable.

Cette variété fait partie des bonnes Poires citées par La Quintinye; elle se distingue de la *Royale d'hiver*, avec laquelle on la confond souvent, à son œil à fleur de fruit et non profondément enfoncé.

J'ai reçu de M. A. Royer, sous le nom de *P. Alexandre Lambré*, un fruit qui me paraît identique avec le *Muscat Lallemand*. Il est décrit dans les *Annales de Pomologie belge*, 1854; mais je ne crois pas qu'on puisse le réunir à la Poire globuleuse décrite et figurée sous le même nom dans l'*Album pomologique* de Bivort. Je ferai remarquer en outre que le *Muscat Lallemand* de Knoop (*Pom.*, t. VI, p. 113) n'a aucune analogie avec le nôtre, et que sa forme, sa grosseur et son coloris le rapprochent du *Martin sec*. Quant aux figures publiées dans la *Pomona austriaca*, ainsi que dans le *Jardin fruitier* de Noisette, elles sont, comme d'ordinaire, empruntées à Duhamel.

« Muscat-l'Aleman. » La Quint., *Instr.*, vol. I, p. 384 [1690].

« Ce Poirier a beaucoup de ressemblance avec la *Royale d'hiver*. Il est vigoureux et se greffe sur franc et sur Coignassier. Ses bourgeons (scions) sont longs, de moyenne grosseur, assez droits, d'un vert-jaune du côté de l'ombre, d'un brun clair du côté du soleil, tiquetés de petits points. Ils sont ordinai-

P. MUSCAT LALLEMAND.

rement rougeâtres, lorsque l'arbre est greffé sur Coignassier. Ses boutons sont gros, longs, arrondis, pointus, très-écartés de la branche ; leurs supports sont saillants. Ses feuilles sont grandes, rondes, ayant deux pouces dix lignes de longueur et deux pouces quatre lignes de largeur. Vers la pointe de la feuille l'arête se replie en dessous. La dentelure des bords est très-aiguë, très-peu profonde, à peine sensible, excepté vers la pointe de la feuille. Les pédicules sont longs de huit lignes. Sa fleur est grande ; son diamètre est de dix-neuf lignes. Les pétales sont larges, creusés en cuilleron, froncés sur les bords. Son fruit ressemble beaucoup à la *Royale d'hiver*. Il est moins gros, ordinairement un peu plus renflé du côté de la tête. L'œil est très-petit, placé dans une cavité peu profonde. Cette Poire est plus pyriforme que la *Royale d'hiver*. Sa peau est grise du côté de l'ombre et rouge du côté du soleil. Sa chair est beurrée, fondante, un peu jaunâtre. Son eau est musquée et plus relevée que celle de la *Royale*. Cette Poire mûrit en mars et avril, et se conserve quelquefois jusqu'en mai. Ainsi elle est beaucoup plus tardive que la *Royale d'hiver*, avec laquelle plusieurs jardiniers la confondent.» Duham., *Arbr. fruit.*, p. 193 [1768].

« Muscat Lallemand. Cette variété, que Duhamel distingue de la *Royale d'hiver*, paraît un double emploi, tant sont faibles, sous tous les rapports, les nuances qui peuvent les distinguer, et qui sont quelquefois plus frappantes dans deux Poires du même arbre. » Calvel, *Traité général Pépin.*, III, p. 5 [1805].

« Cette variété est souvent confondue avec la *Royale d'hiver*. Son fruit est moyen, ventru et bosselé du côté du calyce, aminci du côté de la queue ; celle-ci est grêle, longue de trois centimètres, grisâtre, arquée, implantée à fleur ; la peau lisse, jaune terne, lavée de rouge pâle du côté du soleil ; la chair, demi-fondante, jaunâtre, renferme une eau abondante, sucrée, acidulée, musquée, très-bonne. Le calyce est très-petit, placé au milieu d'une cavité peu profonde ; ses divisions sont grandes, grises, réfléchies souvent et presque toujours caduques. L'arbre convient parfaitement pour les vergers ; il est d'un grand rapport dans les pays montueux ; le fruit se conserve jusqu'en mai. » Willerm., *Poir.*, p. 214 [1849].

« La peau de la *P. Alexandre Lambré* est lisse, vert clair, passant au jaune d'or à l'époque de la maturité ; elle est fortement ponctuée et panachée de roux fauve, et souvent ombrée de même couleur sur toute sa surface. Le pédoncule, long de 25 à 35 millimètres, est assez gros, ligneux, brun clair ; il

P. MUSCAT LALLEMAND.

est renflé à la base comme au sommet et placé presque à fleur de fruit. Le calyce, placé dans une petite cavité arrondie, est tout à fait irrégulier dans sa forme; il est ou couronné ou étoilé, mais ses divisions sont toujours épaisses, roides, brunes et plus ou moins dressées; parfois aussi elles sont *caduques*. La chair est blanche, fine, fondante, demi-beurrée; son eau est abondante, sucrée et bien parfumée. C'est un excellent fruit, dont nous ne saurions trop recommander la culture. L'époque de sa maturité commence en novembre et se prolonge jusqu'en janvier; cependant à sa première production, en 1844, sa maturité avait lieu en mars. » Bivort, *Annal. Pomol. belge*, p. 94 [1854].





A. Roerich del.

Mlle E. Taillant sc.

P. DOYENNE ROUX.

P. DE DOYENNÉ ROUX.



Fruit d'automne, moyen, arrondi; à queue courte, dressée ou un peu arquée, enfoncée dans le fruit; à peau rousse ou de couleur ocracée, parsemée de points; à chair très-fondante, sucrée et parfumée.

ARBRE propre à former des plein-vent, à scions légèrement flexueux, moyens, de couleur fauve olivacée, à coussinets peu saillants; yeux coniques, un peu écartés du scion, brun-noirâtres.

FEUILLES florales petites, ovales ou elliptiques, acuminées, glabres en dessus, pubescentes en dessous; les adultes à peu près de même forme, lancéolées ou elliptiques, légèrement acuminées, dentées, étalées ou un peu réfléchies.

FLEURS petites, portées sur des pédicelles assez courts, rosées à l'extérieur, étalées; calyce à divisions étalées, petites; pétales elliptiques, ongiculés, laissant d'assez larges intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en octobre, moyen, de même forme que le Doyenné ordinaire, obtus et légèrement déprimé aux deux extrémités; pédoncule court ou moyen, assez charnu, brun, placé au centre d'une cavité régulière et assez profonde; *peau* de couleur ferrugineuse, lisse, quelquefois légèrement glacée de gris, parsemée de points et de petites marbrures de même couleur que le fond, et offrant autour du pédoncule et de l'œil de très-fines zones concentriques; *œil* placé au milieu d'une légère dépression régulière, à



P. DE DOYENNÉ ROUX.

divisions dressées, étroites, cotonneuses; cœur arrondi, entouré de granulations; loges obliques, assez grandes; pepins bruns; lacune centrale étroite, allongée.

CHAIR blanche, très-fine, fondante; eau abondante, sucrée, parfumée, non musquée, d'une saveur particulière très-agréable.

« Les feuilles de cette espèce sont longues et étroites, dentelées très-finement, régulièrement et peu profondément, souvent pliées en gouttière, longues de trois pouces, larges de seize lignes : la longueur de leur pédicule est de vingt lignes. Le fruit est de grosseur moyenne, son diamètre étant de deux pouces trois lignes et sa hauteur de deux pouces quatre lignes, presque rond. Sa queue, grosse et longue de cinq lignes, est plantée dans un enfoncement bordé pour l'ordinaire de bosses assez grosses. Son œil, petit et fermé, est placé dans une cavité peu profonde. Sa peau est assez unie et grise, même au temps de la maturité. Sa chair est beurrée, fondante, non sujette à devenir cotonneuse. Cette poire mûrit au commencement de novembre, ordinairement près d'un mois après l'autre Doyenné, qui lui est bien inférieur en bonté. Je ne l'avais regardée d'abord que comme le Messire-Jean gris à l'égard du Messire-Jean doré, ou le Beurré gris à l'égard des autres Beurrés, et j'avais cru que ces différences d'avec le Doyenné jaune ne provenaient que de la nature du terrain, du sujet ou de la culture; mais, ayant observé aux Chartreux et dans plusieurs autres Jardins qu'elle varie constamment pour la grosseur, le temps de la maturité et les qualités, et qu'il y a des différences assez notables entre le bourgeon, le bouton, la feuille de l'arbre et les mêmes parties du Poirier de Doyenné jaune, le poirier de Doyenné gris doit passer pour une variété très-décidée de celui du Doyenné jaune, avec lequel il n'a presque rien de commun que la forme du fruit. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 209. tab. 47, fig. 4 [1768].

« Si les pépiniéristes et les jardiniers avaient fait comme font les curieux de Harlem, qui s'assemblent et s'entendent pour nommer le plus convenablement possible une fleur nouvelle, la nomenclature des fruits ne serait pas hérissée de ridicules et de contre-sens comme elle l'est aujourd'hui; chaque

P. DE DOYENNÉ ROUX.

nom aurait été raisonné et appliqué avec justesse, et, si l'application ne se fût pas toujours trouvée heureuse, au moins elle n'eût jamais présenté une idée fausse. Quelle opinion pouvons-nous nous faire du savoir de celui qui, le premier, a nommé Doyenné gris une poire qui n'est nullement grise, mais bien d'un roux très-pur et très-vigoureux?... Le fruit ne ressemble au Doyenné ordinaire que par la forme et la grosseur; comme ce dernier on le trouve ou presque rond ou un peu allongé; mais il en diffère par sa couleur, qui est constamment rousse, par l'époque de sa maturité, qui arrive plus tard, et surtout par sa qualité supérieure. Sa chair est blanche, fine, fondante, ne devient pas pâteuse comme celle du Doyenné ordinaire; son eau n'est pas plus abondante, mais elle est légèrement musquée et beaucoup plus agréable que dans le Doyenné ordinaire. » Poiteau, *Pomol. franç.* [1847].

« L'arbre est de moyenne force, mais fertile, le fruit moyen ou d'une belle grosseur, arrondi, un peu aminci du côté du pédoncule, qui est gros, court, fauve, implanté dans l'axe du fruit, au centre d'une cavité peu profonde, entourée de bosses. L'œil, moyen, régulier, brun, à divisions rousses, régulières, dressées, aiguës, est placé dans une cavité régulière peu profonde et évasée. La peau est lisse, tantôt grise, tantôt brun foncé, et devient presque toujours rousse à la maturité. La chair est blanche, beurrée, fondante, ne devient jamais pâteuse comme celle du Doyenné ordinaire; son eau, parfumée, légèrement acidulée, est très-agréable. Il convient de tailler les rameaux assez courts afin de ne pas l'épuiser, et d'élever cette variété en pyramide ou en espalier au levant ou au couchant, dans une terre meuble et un peu fraîche. » Willerm., *Poir.*, p. 203 [1849].

Le Doyenné roux a été décrit et figuré, en 1811, dans les *Transactions hort. Soc. Londres*, vol. I, p. 230, puis dans le vol. V, p. 136, tab. 2; *Pomol. magasin*, vol. II, p. 230, tab. 74; *Annales de Pomol. belge*, vol. I, p. 77 (1853).

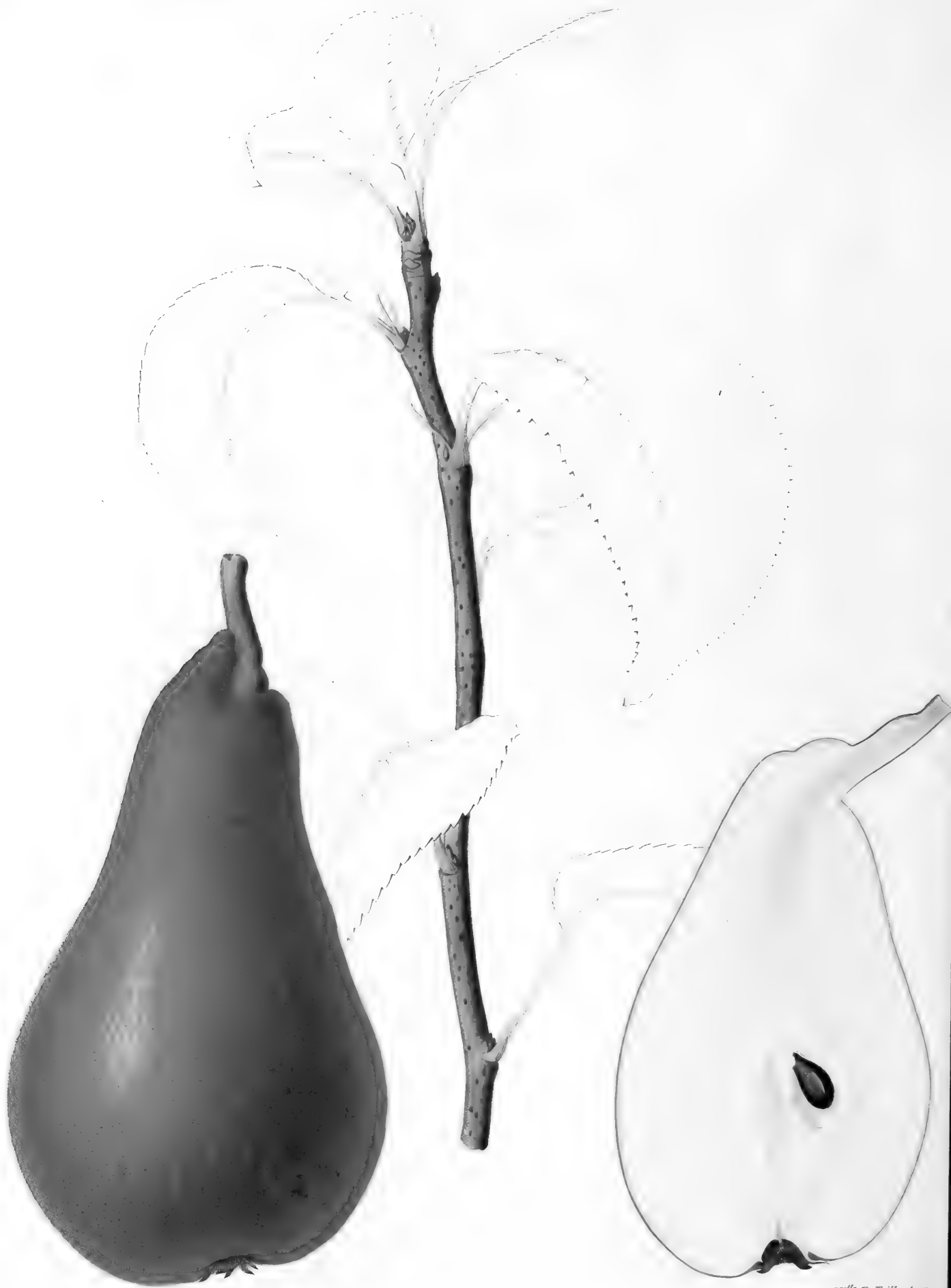
La Poire *Émilie Bivort* me semble très-voisine de celle que je viens de décrire, si même elle n'est pas identique avec elle. Voici ce qu'en dit M. Bivort :

« Sa forme, toujours un peu turbinée, est moins amincie vers le pédoncule et ressemble beaucoup au *Doyenné roux*. L'épiderme, roux doré, un peu plus intense du côté du soleil, est maculé de brun-jaunâtre et pointillé de gris-

P. DE DOYENNÉ ROUX.

blanc. Le pédoncule, long de 13 mill., gros, ligneux, brun lavé de vert, est placé presque à fleur de fruit. Le calyce, parfois clos, parfois ouvert, et dans ce dernier cas couronné, se trouve dans une cavité peu profonde et évasée ; ses divisions sont épaisses, dressées, et à l'intérieur de même couleur que le fruit. La chair est blanche, fine, fondante, demi-beurrée ; son eau, en quantité suffisante, est sucrée et fortement aromatisée ; sa saveur tient le milieu entre celle du Rousselet et celle de la Bergamote. L'*Émilie Bivort* est un fruit de première qualité, dont la maturité a lieu dans la dernière quinzaine de novembre. » A. Bivort, *Ann. de Pomol. belge*, p. 39 [1855].





A. Boerens del.

P. FIGURE.

M^{de} E. Taillant sc.

P. FIGUE.



Fruit de fin d'automne, moyen ou gros, allongé; à peau d'un vert jaunâtre, plus ou moins couverte de larges taches olivâtres, bronzées ou fauves; à queue se continuant avec le fruit, remarquablement charnue sur une des faces; à chair blanche, demi-fondante, sucrée et un peu astringente.

ARBRE productif, à scions très-vigoureux, droits, mais quelquefois aussi un peu flexueux à la base, de couleur bronzée, parsemés de lenticelles oblongues ou arrondies; coussinets un peu saillants; yeux petits, coniques, plus ou moins écartés du scion.

FEUILLES florales assez grandes, ovales, mucronées, légèrement pubescentes en dessus, blanchâtres en dessous, à bords finement denticulés; les adultes de deux formes: celles des rosettes ovales ou ovales-orbiculaires, acuminées, presque entières; celles des scions arrondies ou oblongues, lancéolées, acuminées, dentées, étalées, arquées, à pétiole souvent teinté de rose.

FLEURS portées sur des pédoncules assez longs, rosâtres sur le bouton, assez grandes; calyce à divisions réfléchies, aiguës; à pétales obovales ou obovales-elliptiques, onguculés, laissant de l'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en novembre, et se conservant quelquefois jusqu'à la fin de décembre, pyriforme allongé ou en calebasse; à queue oblique ou droite, renflée à son origine, se conti-

P. FIGUE.

nuant avec le fruit, remarquablement charnue et plissée sur un des côtés, de couleur fauve et parsemée de lenticelles; *peau* vert-jaunâtre, parsemée de quelques petits points et recouverte en grande partie de larges taches olivâtres ou bronzées, reliées par des sortes de réticulations de même couleur; *œil* petit ou moyen, presque à fleur de fruit, ou placé au milieu d'une très-faible dépression, à divisions persistantes ou caduques; *cœur* dessinant un losange sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de nombreuses granulations; loges assez grandes, obliques; pepins noirâtres; lacune centrale subéreuse, allongée.

CHAIR blanche, demi-fondante, sucrée, légèrement astringente et rappelant un peu la saveur de la P. Épargne, ainsi que le fait observer Duhamel.

M. Léon Le Guay, ex-directeur des jardins impériaux, et actuellement fixé à Alençon, a bien voulu, à ma demande, me transmettre la note suivante au sujet de la Poire que je viens de décrire :

« La Poire Figue est un fruit très-capricieux. Elle est souvent excellente, souvent aussi, dans les terrains humides, elle est fade et quelquefois très-amère. Elle se tache très-facilement, et ses taches sont un indice positif de l'amertume du fruit. C'est une Poire qui, d'après les observations que j'ai pu faire, demande à ne pas être trop attendue. La culture en pyramide et en plein vent est celle qui lui convient le mieux, quoique donnant des fruits souvent beaucoup moins beaux, mais d'une conservation bien plus certaine. Cette variété a été trouvée, il y a environ trente ans, dans une pépinière appartenant à M. Lecomte-Mortefontaine, aux environs d'Alençon, dans la commune de Cussay; elle se répandit de là dans le commerce sous le nom de *Figue d'Alençon* et de *Bonissime de la Sarthe*. Son premier nom est celui qui doit lui être conservé. »

L'exactitude de ces renseignements m'a été confirmée par M. Dupont, président de la Société d'Horticulture de l'Orne, ce qui n'empêche pas que la *P. Figue* n'ait été parfaitement décrite par Duhamel, un demi-siècle avant la découverte de M. Lecomte-Mortefontaine.

« La Poire Figue est de moyenne grosseur, pyriforme, très-allongée, son diamètre étant d'un pouce dix lignes et sa hauteur de trois pouces. Sa tête est

P. FIGUE.

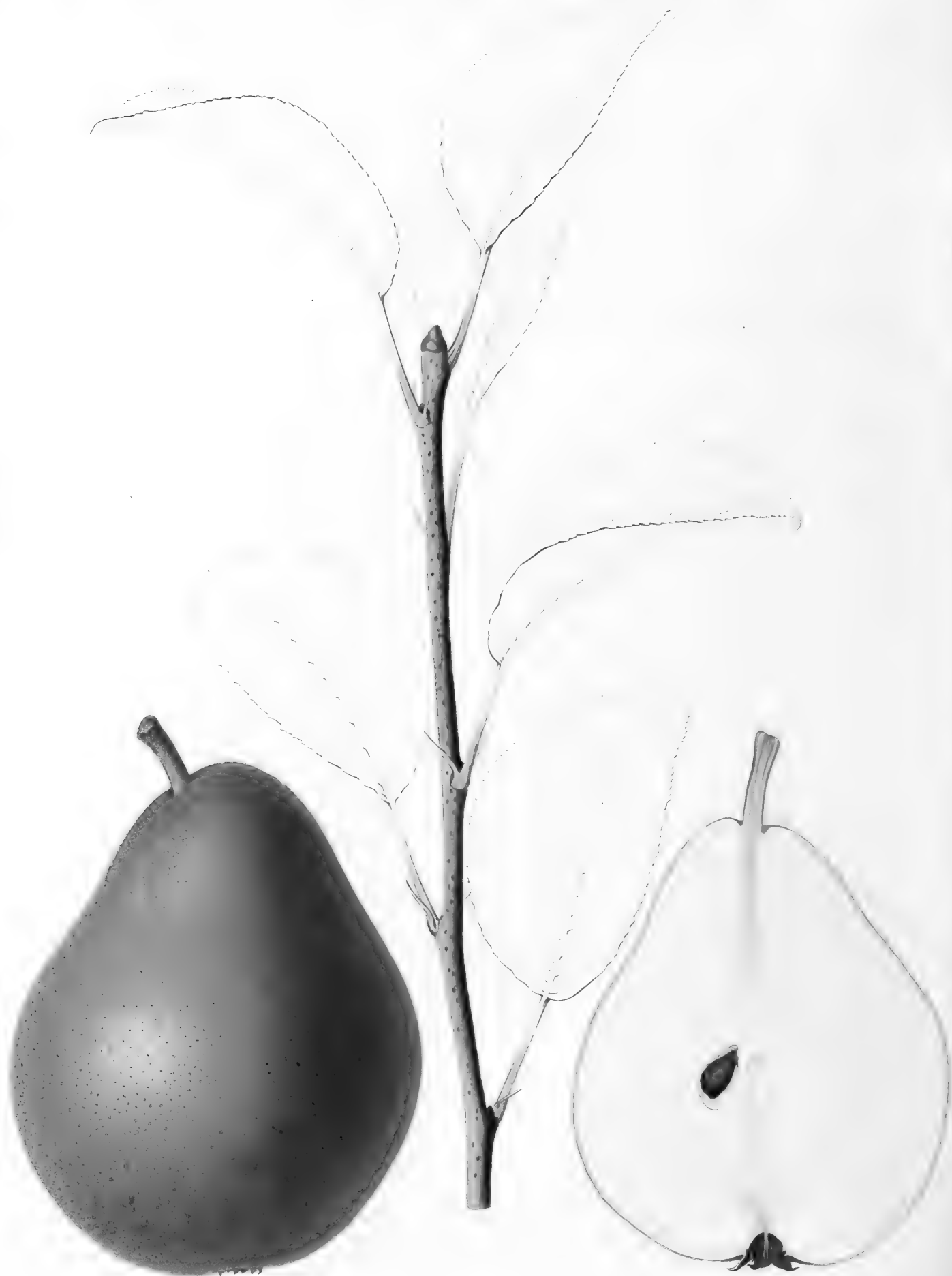
arrondie et un peu renflée, et l'œil, qui n'est pas gros, est placé dans une cavité peu profonde. L'autre côté s'allonge en diminuant de grosseur. La queue, brune, grosse, bossue, longue d'un pouce, est comme une prolongation du fruit. Le côté de la tête n'est arrondi que suivant sa longueur et non pas suivant le diamètre, car cette Poire, vue du côté de l'œil, paraît comme triangulaire. Sa peau est assez unie et d'un vert-brun, même au temps de la maturité du fruit. Sa chair est blanche, fondante et assez fine. Son eau est douce, sucrée et un peu ressemblante à celle de l'Épargne. Elle mûrit au commencement de septembre. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 183 [1768].

« Arbre vigoureux, se formant bien en pyramide. Rameaux droits, obliques ascendants, recouverts d'un épiderme rouge-brun obscur, abondamment pointillé de petites lenticelles gris-fauve. Les yeux sont généralement comprimés et plus ou moins appliqués contre le rameau. Les feuilles sont ovales-lancéolées, très-aiguës ou acuminées, arquées, en gouttières, à bords finement ondulés, peu ou point dentés. Fruit oblong ou irrégulièrement pyramidal, ordinairement obtus ou bosselé, se rétrécissant insensiblement vers le pédoncule, et présentant ainsi la forme d'une figue longue. Épiderme vert, taché et marbré de gris, ou entièrement gris-brun, souvent marbré de rouge obscur du côté du soleil. Pédoncule long de 1 à 3 centimètres, souvent oblique, ordinairement uni au fruit par une base ou renflement charnu. Œil très-petit, régulier, placé à fleur de fruit. Chair assez fine, fondante; eau abondante, très-sucrée et parfumée. Mûrit fin de novembre et en décembre. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 115 [1839].

« Arbre pyramidal, à scions très-gros, droits, obliques, légèrement coudés; épiderme verdâtre à l'ombre et rouge violacé du côté du soleil. Les feuilles sont ovales-lancéolées, aiguës, arquées, à bords relevés en gouttière. Le fruit est gros, ovale allongé ou pyramidal, très-irrégulier dans sa forme, qui est parfois arquée; il se rétrécit insensiblement vers le pédoncule, de manière à représenter la figure d'une Figue allongée; l'épiderme, vert clair, est maculé de gris, légèrement coloré du côté du soleil et quelquefois entièrement couvert de taches brunes. Le pédoncule, long de 1 à 2 centimètres, assez gros, ligneux, charnu à la base, brun, est placé parfois à fleur de fruit, et d'autres fois dans une cavité étroite et peu profonde. La chair est blanche, assez fine, fondante; son eau est abondante, très-sucrée et bien parfumée. Sa maturité a lieu en novembre et décembre, mais il arrive que ses fruits mûrissent quelquefois à la fin d'octobre. » Bivort, *Album pomol.*, vol. IV, p. 109 [1851].







A. Rivereux del.

Gravé F. Tailland. sc.

P. SURPASSE MEURIS.

P. SURPASSE-MEURIS.



Fruit d'automne, gros, ventru, obtus, à queue courte, assez grêle, droite ou oblique, ordinairement insérée un peu au-dessous du sommet du fruit; peau jaune verdâtre, couverte de taches, ainsi que de marbrures fauves, lavée de rouge-brun du côté du soleil; chair fondante, fine, très-sucrée, mais souvent peu parfumée.

ARBRE fertile, à scions grêles, peu flexueux, de couleur brune à l'ombre, d'un brun violacé au soleil, parsemé de lenticelles allongées ou arrondies, à coussinets peu saillants; yeux petits, presque cachés sous la base du pétiole.

FEUILLES florales ovales, mucronées, glabres en dessus, légèrement pubescentes en dessous, ciliées; les adultes de deux formes: celles des rosettes ovales-arrondies ou suborbiculaires, faiblement acuminées, presque entières; celles des scions ovales ou ovales-elliptiques, acuminées, étalées ou légèrement redressées, bordées de dents aiguës et portées sur d'assez longs pétioles.

FLEURS grandes, quelquefois un peu rosées à l'extérieur, portées sur de très-courts pédicelles tomenteux; calycè à divisions étalées, aiguës, rousses en dessus; pétales ovales-orbiculaires, assez courtement ongiculés, ne laissant point d'intervalle entre eux.

P. SURPASSE-MEURIS.

FRUIT commençant à mûrir en août, gros, turbiné, ventru, obtus, quelquefois marqué dans sa longueur d'un très-léger sillon; à pédoncule assez grêle, inséré dans l'axe, ou ordinairement au-dessous du sommet du fruit, qui offre alors de ce côté une ou plusieurs petites bosses; *peau* jaune olivâtre, parsemée de points entremêlés de taches ou de marbrures de couleur fauve légèrement squammeuses, lavée de rouge-brun du côté du soleil; *œil* placé au milieu d'une légère dépression assez régulière, peu profonde, à divisions étalées ou redressées à l'extrémité, rarement caduques; *cœur* dessinant un ovale sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations; loges obliques; pepins bruns; lacune centrale atténuée vers l'œil.

CHAIR blanchâtre, fine, demi-fondante, très-juteuse; eau remarquablement sucrée, très-légèrement astringente, peu relevée.

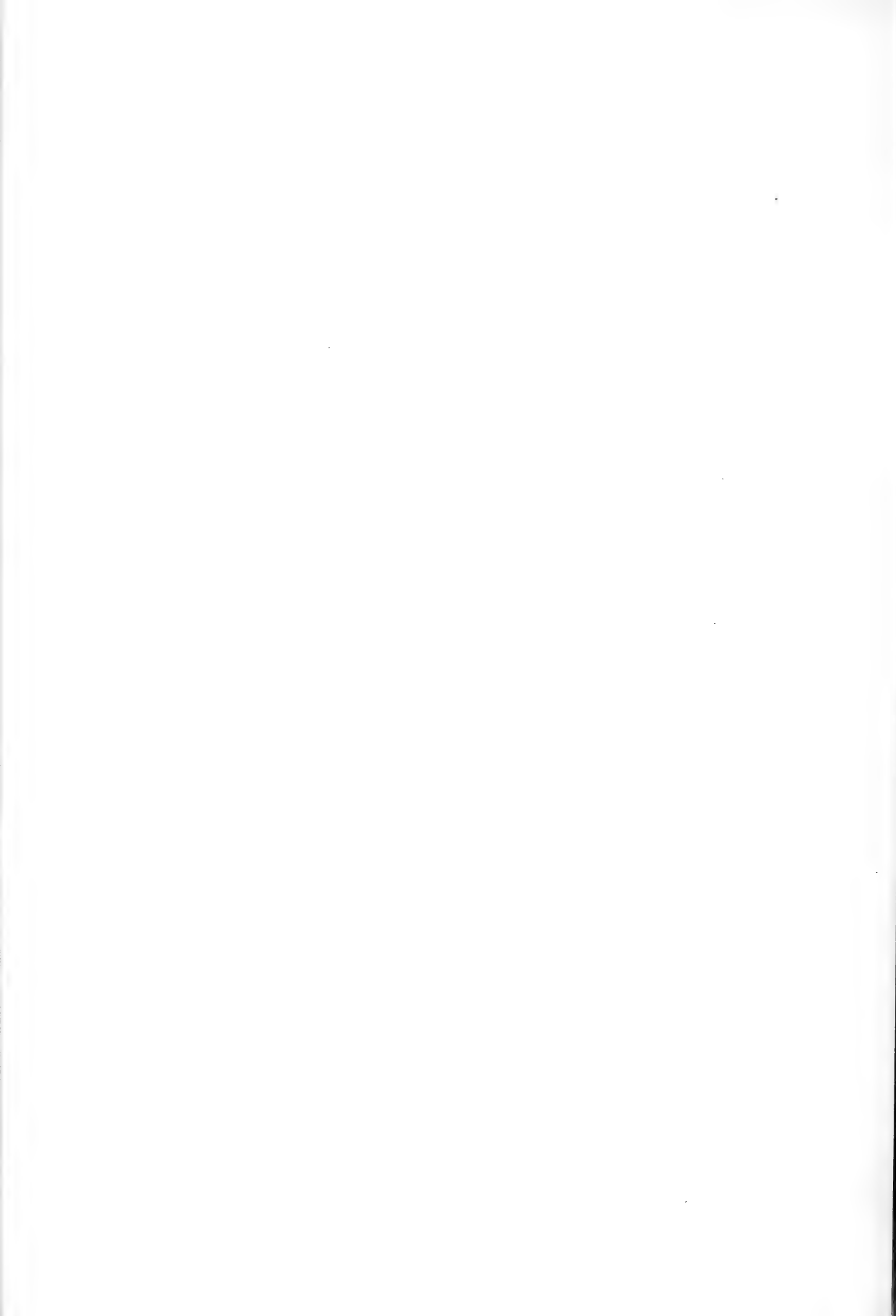
J'ai adopté le nom sous lequel cette Poire a été figurée et bien décrite par les pomologistes belges.

« *P. Demeester*, V. M. Ce fruit, dit Van Mons, est d'un volume qui approche du très-gros, et sa forme et sa couleur le rapprochent de la Poire Figue, tandis que ses qualités l'attachent évidemment au Rousselet: il est pyriforme, ventru; sa peau est lisse, jaunâtre du côté de l'ombre, rouge du côté du soleil et tavelée de roux. Si on le cueille prématurément, il se ride; alors sa chair, qui devrait être fondante, devient beurrée, et elle n'y perd rien; les environs des loges sont un peu granuleux; son eau est très-abondante, parfumée comme celle du Rousselet, d'un goût fin et très-agréable. Cette Poire mûrit à la mi-septembre et dure de quinze à vingt jours. Van Mons lui a donné le nom de son jardinier. L'arbre, provenu de graine à Louvain, a fructifié pour la première fois en 1824. Ce bon fruit a l'inconvénient de mûrir à l'époque où mûrissent une quantité d'excellentes Poires; c'est à en obtenir de fondantes ou de beurrées tardives que doivent tendre les efforts des semeurs. » Poit., *Ann. Soc. Hort. Paris*, vol. XII, p. 175 [1833].

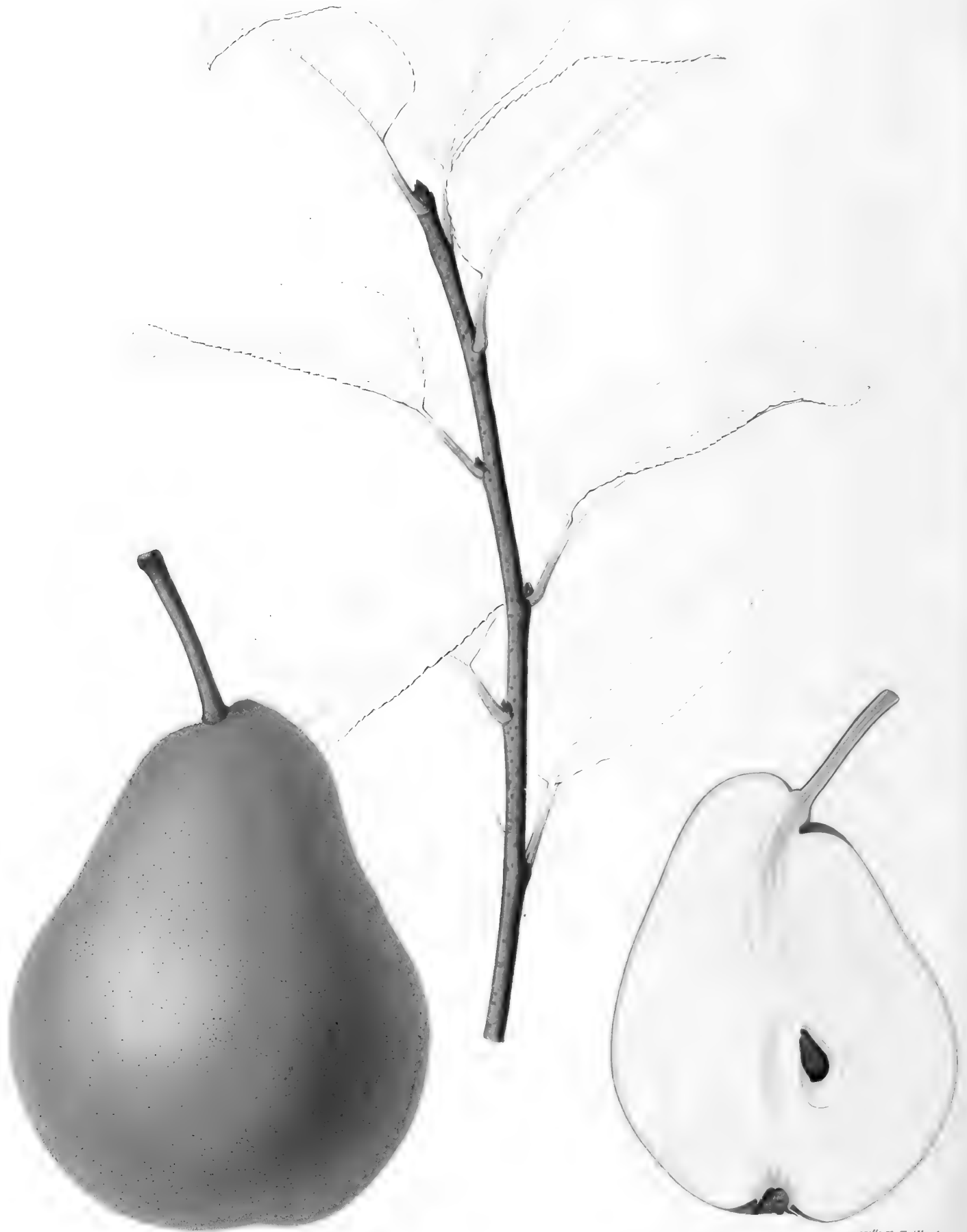
« *P. Surpasse-Meuris*. Ce fruit est gros, ou très-gros, arrondi en forme de

P. SURPASSE-MEURIS.

Doyenné, ou turbiné et bosselé. L'épiderme est rude, presque entièrement couvert de gris de rouille, passant au roux doré à l'époque de la maturité. Le pédoncule, long de 23 à 30 millimètres, assez gros, ligneux, est implanté dans un enfoncement peu profond et souvent déplacé par une petite gibbosité; parfois il se trouve à fleur du fruit. Le calyce, irrégulier, occupe une cavité assez profonde, très-large, très-évasée, dont l'orifice est ordinairement bosselé. La chair est blanc jaunâtre, demi-fine, fondante; son eau est très-abondante, sucrée, relevée d'un parfum délicieux. » Bivort, *Ann. Pomol. belge*, p. 55 [1857].







A. Boissieu del.

Mlle E. Taillat sc.

P. COLMAR.

P. COLMAR.



Fruit d'hiver, gros, turbiné, ventru, un peu bosselé, à queue insérée un peu en dehors de l'axe du fruit, renflée à son insertion et ordinairement accompagnée de petites bosses; à peau jaune verdâtre parsemée de points; à chair blanchâtre, demi-fondante, fine, juteuse, sucrée, légèrement parfumée.

ARBRE à scions droits, de grosseur moyenne, olivâtre-bronzés ou un peu cendrés, parsemés de lenticelles oblongues, à coussinets peu saillants; yeux petits, coniques, grisâtres, assez écartés du scion.

FEUILLES florales ovales-elliptiques, atténuées au sommet, glabres sur les deux faces, entières, ciliées; les adultes de deux sortes: celles des rosettes portées sur de longs pétioles, ovales ou elliptiques, entières; celles du scion ovales, planes, à bords denticulés.

FLEURS grandes, à pédicelles moyens, presque glabres, blanches; calyce à divisions réfléchies, blondes en dessus; pétales largement ovales, onguiculés, ne laissant pas d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en novembre, gros, turbiné, ventru, ordinairement un peu bosselé; à queue grêle, dressée ou oblique, renflée à son insertion sur le fruit, accompagnée de quelques peti-

P. COLMAR.

tes bosses, ordinairement insérée obliquement un peu au-dessous du sommet du fruit, de couleur fauve; *peau* jaune-verdâtre ou jaune, rarement lavée de rose du côté du soleil, parsemée de points et marquée de quelques petites taches brunes; *œil* assez grand, placé au milieu d'une dépression peu profonde et régulière, à divisions étalées, lancéolées, pubescentes; *cœur* dessinant un ovale sur la coupe longitudinale du fruit; loges larges, rapprochées de l'axe; pepins bruns ou noirâtres; lacune centrale large et subéreuse.

CHAIR blanchâtre, granuleuse, fondante ou demi-ferme; eau abondante, sucrée, légèrement acidulée, parfumée, et rappelant un peu la saveur du Saint-Germain.

Cette variété n'acquiert ordinairement toutes ses qualités que lorsque l'arbre est placé en espalier et à bonne exposition. Je ne crois pas qu'on puisse lui rapporter en synonyme la *P. Belle et Bonne* décrite par Merlet parmi les variétés du mois d'octobre et dont il dit : « Grosse Poire longue et pointuë, d'un rouge gris, dont la chair est délicate et tendre; veut être mangée à point, autrement elle mollit promptement. » P. 80 [1690].

« La Poire de Colmar est grosse, très-semblable à la grosse Bergamotte d'automne, mais plus pointuë; elle est beurrée et non fondante, d'une eau sucrée et relevée, qui donne beaucoup de bois et de fruit, des plus rares, des plus nouveaux en ce païs, et des plus exquis, qui se mange tout l'hyver. » Merlet, *Abrégé bons Fruits*, p. 93 [1690].

« La Poire de Colmar m'est venuë sous ce nom-là par un illustre curieux de Guyenne, et m'estoit venuë d'un autre endroit sous le nom de Poire Manne, et sous celui de Bergamotte tardive; ce dernier nom pourroit bien luy convenir mieux que celui de Colmar; elle a extrêmement l'air d'un Bon-Crézien (*sic*), et quelquefois d'une belle Bergamotte; la teste est plate, l'œil assez grand et fort enfoncé, le ventre un tant soit peu plus gros que la teste, s'allongeant médiocrement et fort grossièrement pour venir à la queuë, qui est

P. COLMAR.

courte, assez grosse et penchée; le coloris en est verd tiqueté, comme les Bergamottes, et quelquefois un peu teint du costé du soleil; la Poire jaunit un peu en sa maturité, qui arrive en Décembre et Janvier, et va quelquefois jusqu'aux mois de Février et Mars; la peau en est douce et unie, la chair tendre et l'eau fort douce et fort sucrée: voilà bien le portrait d'une excellente Poire; elle craint cependant, pour le terrain et les saisons, les mêmes choses que l'Espine, la Louise-Bonne, le Petit-Oin, etc., estant un peu sujète à avoir la chair sablonneuse et insipide; elle craint de plus les moindres vents d'automne, qui surtout en Arbres de tige la font aisément tomber, et l'empêchent d'acquérir le degré de perfection qui luy convient: sa juste maturité n'est pas aisée à trouver, car, quoy qu'elle soit jaune, elle n'est pas toujours assez meure; il faut enfin qu'après avoir assez longtemps paru avec cette couleur jaune, elle vienne à obéir un peu au pouce qui la presse.» La Quint., *Instr.*, p. 311 [1690].

«Colmart. Poire Manne. Le fruit est très-gros, ayant deux pouces neuf lignes de diamètre et trois pouces de longueur: assez applati du côté de la tête, où l'œil, qui est de moyenne grosseur, est placé au fond d'une cavité. Le côté de la queue diminue peu de grosseur; la queue, brune, grosse, ordinairement un peu renflée du côté du fruit, longue de dix ou onze lignes, y est plantée quelquefois presqu'à fleur du fruit, souvent au fond d'une cavité assez profonde, et bordée de quelques bosses. Ce fruit est plus turbiné que pyriforme; il a de la ressemblance avec le Bon-Chrétien d'hiver, surtout lorsqu'il s'allonge. Souvent on apperçoit sur un des côtés une petite gouttière qui s'étend de la tête à la queue. Sa peau est très-fine, verte, tiquetée de petits points bruns, et devient un peu jaune lorsque le fruit mûrit; légèrement fouettée de rouge du côté du soleil, elle a quelquefois un petit œil farineux ou blanchâtre. Sa chair est un peu jaunâtre, très-fine, beurrée, fondante, excellente, sans pierres. Son eau est très-douce, sucrée et relevée. Cette Poire se mange en Janvier, Février, Mars et même Avril.» Duham., *Arbr. fruit.*, p. 222, tab. 50 [1768].

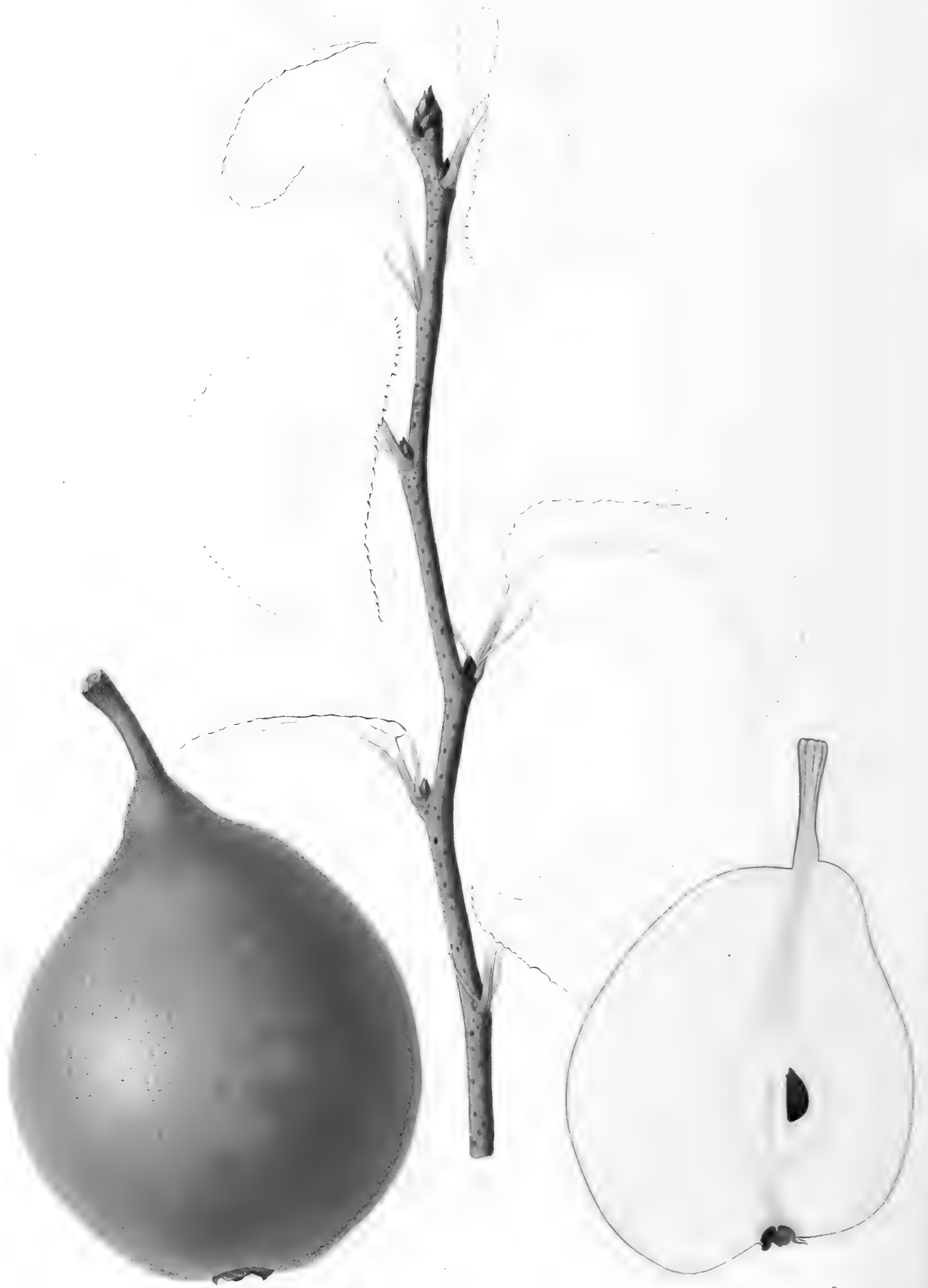
Poiteau a reproduit exactement cette description dans sa *Pomologie française*.

«Fruit gros, tronqué, turbiné, plus large dans le milieu que du côté de l'orifice, légèrement courbé du côté du pédoncule, qui est long d'un et demi à deux centimètres, gros, brun, incliné, implanté dans une cavité irrégulière et peu profonde. Peau verte, passant au jaune herbacé à la maturité, et relevée de quelques taches jaune d'or et d'un petit pointillé brun, lavée légè-

P. COLMAR.

ment de rouge clair du côté du soleil. Chair blanche, très-fine, beurrée, fondante, renfermant un suc très-sucré, relevé, excellent. Cette Poire, que l'on regarde comme une des meilleures de la saison, mûrit en décembre et se conserve souvent jusqu'à la fin d'avril. L'arbre est très-vigoureux, peu productif en pyramide, beaucoup plus en espalier planté au midi ou au levant.» Willerm., *Poir.*, p. 198 [1849].





A. Racineux del.

Mlle E. Trillat sc.

P. DE BEURRÉ.

P. DE BEURRÉ.



Fruit d'automne, arrondi ou ovale-arrondi; à queue assez courte, dilatée et charnue à son insertion sur le fruit, avec lequel elle se confond; à peau jaune olivâtre ou fauve, parsemée de grbs points et plus ou moins recouverte de marbrures; à chair blanchâtre, très-fondante, très-juteuse, sucrée et parfumée.

ARBRE très-fertile, propre à former des plein-vent; à scions légèrement flexueux, fauves-olivacés, parsemés de nombreuses lenticelles; coussinets assez saillants; yeux aigus, plus ou moins écartés du scion.

FEUILLES florales ovales ou suborbiculaires, mucronées, glabres sur les deux faces, ciliées, denticulées, étalées; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes arrondies, presque entières ou crénelées, portées sur de très-longes pétioles; celles des scions ovales-acuminées, dentées, à pétioles longs et ordinairement munis de stipules.

FLEURS blanches, quelquefois légèrement rosées à l'extérieur, portées sur des pédicelles gros et courts; calyce à divisions lancéolées, étalées, recouvertes de poils blonds en dessus; pétales obovales, laissant des intervalles entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin de septembre; à pédoncule



P. DE BEURRÉ.

assez court, droit, épaissi, bosselé ou coudé à son insertion sur le fruit, fauve, parsemé de quelques lenticelles; *peau* olivâtre-bronzée, parsemée de gros points gercés, isolés ou reliés les uns aux autres par de très-fins linéaments, entremêlés de taches ou de marbrures ferrugineuses ou d'un brun marron et légèrement squammeuses; *œil* à fleur de fruit ou placé au milieu d'une très-faible dépression marquée de zones concentriques, à divisions assez petites, entières ou tronquées, quelquefois teintées de rose à la base; *cœur* arrondi, entouré de quelques granulations; loges moyennes, presque complètement occupées par des pepins bruns ou noirâtres; lacunes allongées, atténuées vers l'œil.

CHAIR blanche, fine, très-fondante, juteuse, remarquablement parfumée. Délicieux fruit.

Contrairement à l'opinion de la plupart des pomologistes modernes, je distingue le Beurré *gris* des autres variétés auxquelles La Quintinye, le premier, l'a réuni. Il ne m'est jamais arrivé, en effet, de rencontrer les Beurrés vert, gris, jaune, roux et rouge sur le même arbre, ainsi qu'il le prétend; si la P. de Beurré gris revêt, dans quelques circonstances, une teinte plus ou moins brune ou bronzée, il ne lui arrive jamais de présenter ni la brillante coloration rouge, ni la saveur de la P. d'Amboise. Il suffira, au surplus, de comparer les figures que je donne des deux fruits pour les reconnaître et pour justifier la manière de voir des pomologistes du dix-septième siècle.

« Le Poirier de Beurré est un fort bon Arbre; il s'appelle autrement; les Anciens luy ont donné le nom d'Isambert, et de nostre temps nous l'appellons Beurré, parce que son fruit estant en maturité, si tost que l'on en met un morceau dans la bouche, il fond comme le beurre, et a le goust odoriférant; il n'est nullement délicat aux injures du temps; vous le pouvez faire planter

P. DE BEURRÉ.

dans vos vergers avec les autres; si vous le voulez faire greffer sur un Poirier à deux-Testes, le fruit en sera excellent.» Cl. Mollet, *Théâtre des Plans et Jard.*, p. 31 [1652].

« Beurré gris, dit Fondant, est gris, long, gros comme Franc-Réal. — Septembre. » Dom Cl. Saint-Étienne, *Nouv. Instruct.*, p. 57 [1670].

« Le Beurré gris est plus tardif, moins âpre et plus fondant que le rouge; et le Beurré verd est le moindre de tous, son eau estant plus fade et moins relevée. Pour avoir du Beurré bon, longtemps à manger, il faut le laisser sur l'Arbre tant qu'il tombe, et en mettre quelques Arbres en murailles au Soleil couchant, ainsi que d'autres espèces, qui vont de beaucoup plus loin. » Merlet, *Abrégé bons Fruits*, p. 75 [1690].

« *Beurré gris.* C'est une assez grande Poire, de forme un peu oblongue, sans être fort ventrue, au reste un peu raboteuse et inégale, et souvent un peu tortuë. Sa peau est rude et très-mince, sa couleur d'un gris jaunâtre. La chair en est moelleuse, très-succulente, fondant sur la langue comme du beurre; le goût en est très-savoureux et relevé; et bien des personnes la tiennent pour la plus savoureuse de toutes les Poires, de façon que, si cette Poire se trouvoit dans toutes les différentes saisons, on se passeroit aisément de toutes les autres sortes. » Knoop, *Pomol.*, p. 114 [1771].







A. Blaisson del.

Welle E. Tardant sc.

P. D'AMBOISE...

P. D'AMBOISE.



Fruit d'automne, turbiné, déprimé du côté de l'œil; à queue droite, cylindrique, insérée dans l'axe du fruit et au milieu d'une petite dépression; à peau vert jaunâtre à l'ombre, d'un beau rouge carminé au soleil, parsemée de quelques marbrures fauves; à chair fine, très-fondante, parfumée.

ARBRE fertile, à branches légèrement divariquées; à scions flexueux, de grosseur moyenne, olivâtres à l'ombre, rouge-brun au soleil, parsemés de lenticelles allongées; coussinets assez saillants, légèrement découverts; yeux coniques, bruns, plus ou moins rapprochés du scion.

FEUILLES florales ovales ou ovales-elliptiques, acuminées, ciliées; les adultes de deux formes: celles des rosettes ovales-lancéolées, acuminées, dentées, portées sur de longs pétioles; celles des scions ovales, arrondies à la base, à bords dentés et plus ou moins relevés, longuement pétiolées.

FLEURS blanches ou quelquefois rosées à l'extérieur, portées sur des pédoncules gros et courts; calyce à divisions étalées, blondes en dessus; pétales obovales, ongiculés, laissant des vides entre eux.

FRUIT commençant à mûrir en septembre, régulier, pyriforme-turbiné, ventru; à pédoncule droit, cylindrique, fauve, légèrement enfoncé dans le fruit; *peau* jaune verdâtre à l'ombre, parsemée de

P. D'AMBOISE.

petits points fauves, lisse, ordinairement dépourvue de marbrures, colorée en rouge laqueux du côté du soleil; *œil* placé au milieu d'une dépression régulière, peu profonde, à divisions dressées, quelquefois caduques, glabres; *cœur* dilaté transversalement, entouré de quelques granulations; loges larges, grandes; pepins bruns; lacune centrale étroite, atténuée vers l'œil.

CHAIR blanche, fine, fondante, sucrée, très-parfumée. Fruit délicieux.

« Beurré rouge est rond, assez gros, comme l'autre (B^{ré} roux), mais quasi tout rouge, le reste est coloré. » Dom Cl. Saint-Étienne, *Nouv. Instr.*, p. 53 [1670].

« Le Bœuré rouge, dit d'Anjou, ou la Poire d'Amboise, est une grosse Poire longue, non pointuë, fort colorée, si bœurée et fondante qu'elle en porte le nom par excellence; son eau est fort sucrée et relevée; meurit hors de l'Arbre, ainsi que les autres Poires bœurées, qui le sont encore plus estant cueillies peu avant leur maturité, pour n'estre point ridées; c'est le meilleur de la saison, et qui l'emporte sur les autres, après le Rousselet. » Merlet, *Abrégé bons Fruits*, p. 88 [1675].

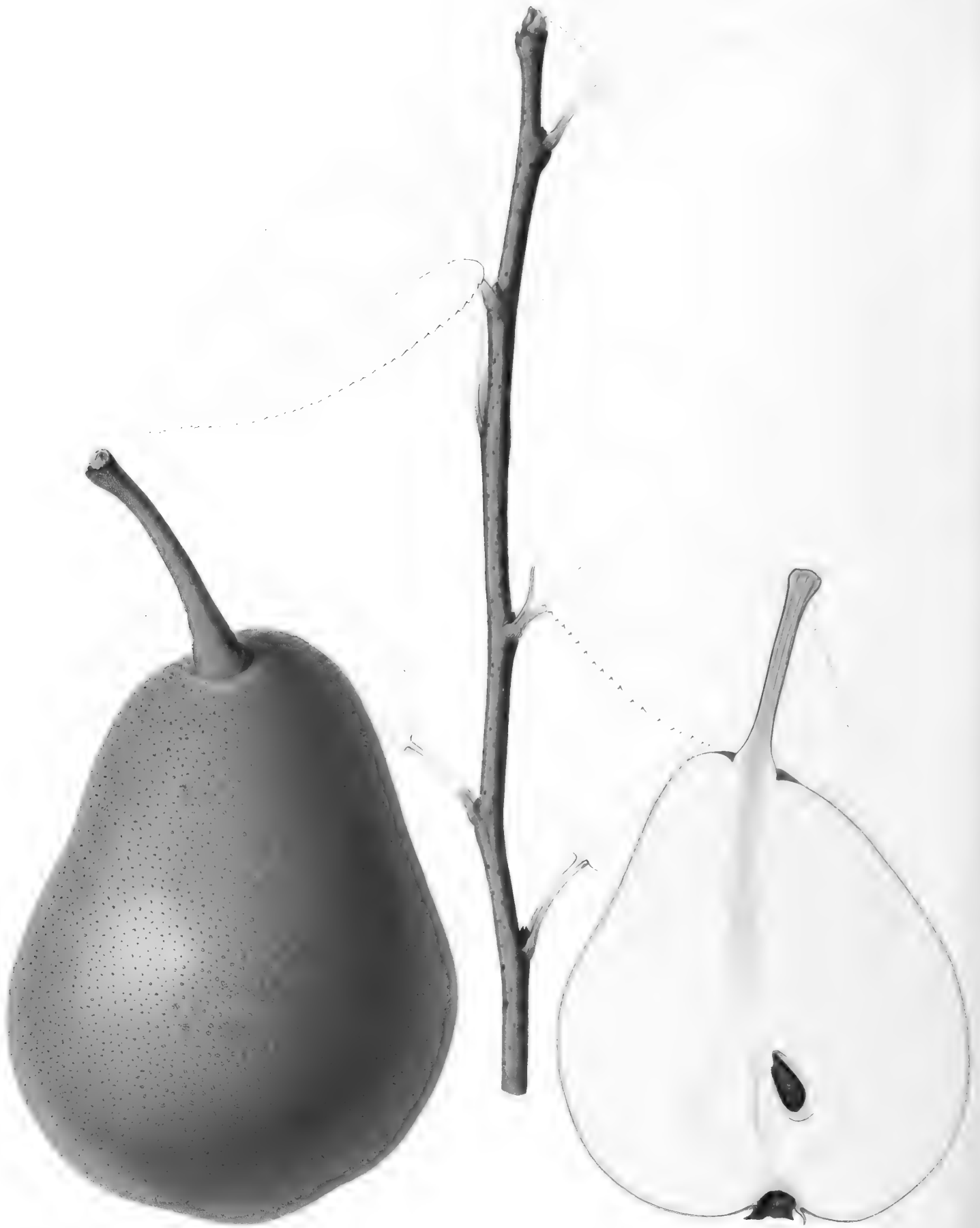
« Il existe une grande diversité d'opinions entre les auteurs classiques et les pépiniéristes au sujet des Beurrés. Les auteurs soutiennent qu'il n'y a qu'une espèce de Beurré; que le même arbre peut porter en même temps des fruits verts, des fruits gris, des fruits dorés et des fruits rouges... Les pépiniéristes, au contraire, font des variétés de toutes ces couleurs et les vendent comme différentes l'une de l'autre... Mais aujourd'hui, voici une bien autre confusion qui s'introduit dans la nomenclature des fruits : ce n'est plus une ou deux variétés, mais bien trente variétés que les pépiniéristes désignent sous le nom fameux de BEURRÉ. Ce n'est pas le lieu d'examiner si tous ces fruits ont des titres suffisants pour entrer dans la famille des Beurrés, mais je ne crois pas que, si La Quintinye et Duhamel revenaient, ils sanctionnassent une telle fournée; pour mon compte, j'en connais plusieurs qui, quoique de très-bons

P. D'AMBOISE.

fruits, n'ont pas les caractères, dans le port de leur arbre ni dans le fondant de leur chair, qui constituent ceux du Beurré, et qui en seront certainement éliminés, si un jour il se trouve un homme, doué de la faculté de l'analyse, assez hautement placé pour refondre la nomenclature des fruits, la baser sur les affinités et fermer la porte à l'arbitraire. Les fruits jouent un assez grand rôle dans l'économie domestique et commerciale pour que leur nomenclature soit soumise à une révision aussi bien que les autres branches de l'histoire naturelle. — Quant au Beurré d'Amboise, qui m'occupe actuellement, il prend un si beau rouge que j'ai cru devoir le figurer. Ses qualités sont absolument les mêmes que celles du Beurré gris le plus parfait. Ainsi, outre les variations de forme et de grosseur, le Beurré d'Amboise se reconnaît à sa couleur rouge et à la couleur rougeâtre de ses scions. L'époque de sa maturité est la même que celle du Beurré gris, de septembre à octobre. » Poiteau, *Pomol. franç.* [1846].







A. Rivereux del.

P. CASSANTE D'HARDENPONT.

Mlle E. Tailland sc.

P. CASSANTE D'HARDENPONT*.



Fruit de fin d'automne, gros, ventru ou oblong, obtus ; à queue longue, droite ou légèrement arquée, très-épaisse et plissée à son insertion sur le fruit ; peau vert jaunâtre, parsemée de taches fauves, légèrement teintée de rouge-brun au soleil ; chair cassante, sucrée, peu parfumée. Fruit à cuire.

ARBRE très-productif, à branches un peu divariquées ; à rameaux étalés ; à scions de couleur fauve plus ou moins grisâtre, à coussinets assez saillants ; yeux coniques, légèrement écartés du scion.

FEUILLES florales ovales-elliptiques, acuminées, entières, presque glabres sur les deux faces, ciliées sur les bords ; les adultes de deux formes : celles des rosettes ovales, oblongues ou elliptiques, acuminées, denticulées, portées sur de longs pétioles ; celles des scions plus larges, ovales ou oblongues, acuminées, dentées.

(*) Après avoir vainement cherché dans les ouvrages du dix-huitième siècle les traces des travaux pomologiques d'Hardenpont, j'ai eu recours à l'obligeance de M. Édouard Morren, professeur de botanique à l'Université de Liège, qui a bien voulu me transmettre la note suivante :

« Hardenpont (Nicolas), né à Mons le 14 juin 1705, mort le 31 décembre 1774, prêtre séculier attaché à l'église Saint-Nicolas-en-Havré, n'a rien publié de ses recherches pomologiques. Il possédait, aux portes de Mons, un jardin qui est encore aujourd'hui la propriété de sa famille. »

P. CASSANTE D'HARDENPONT.

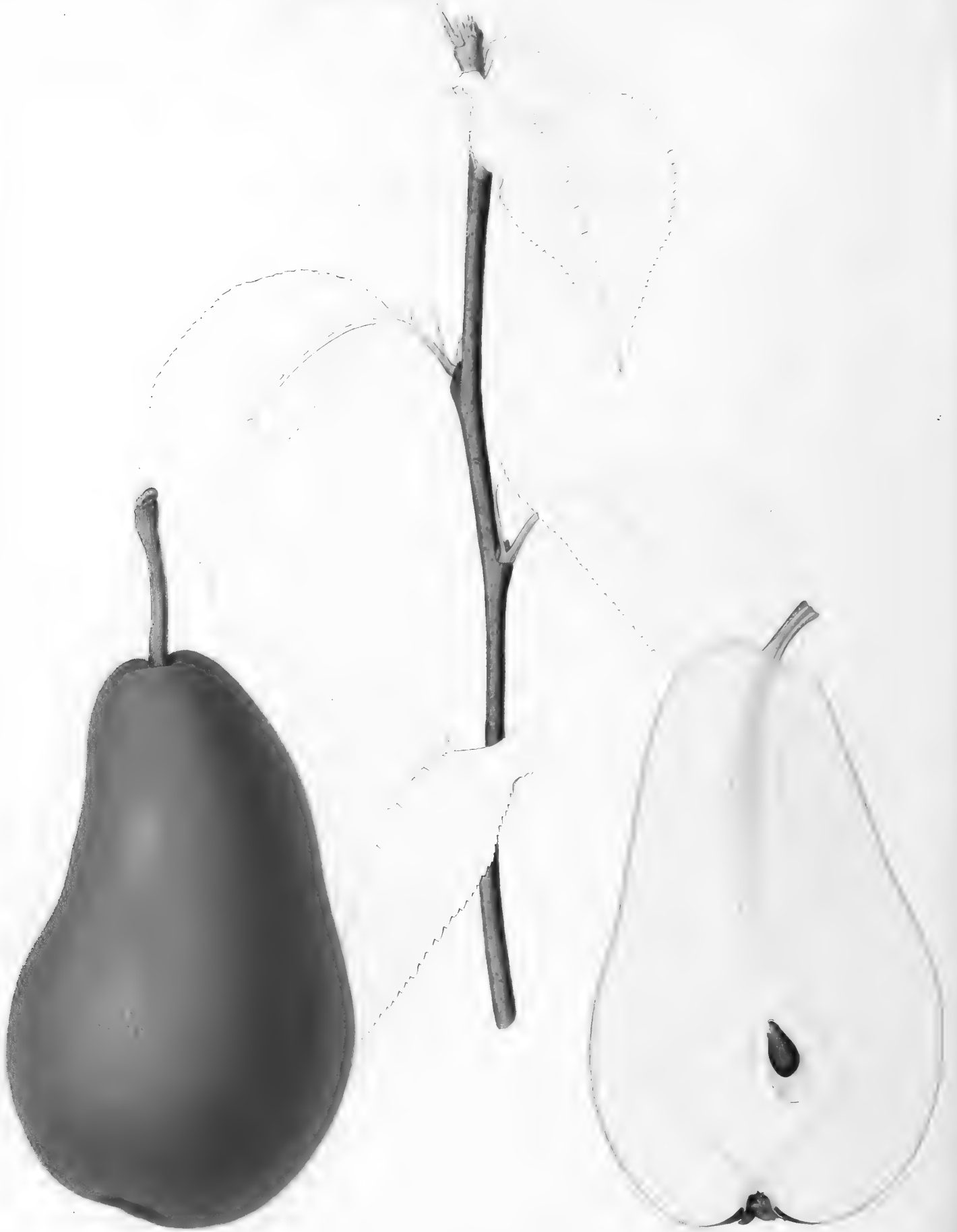
FLEURS grandes, toutes blanches, portées sur de longs pédicelles; calyce à divisions étalées, très-aiguës, recouvertes de poils blonds; pétales orbiculaires ou obovales-orbiculaires, onguiculés, laissant des intervalles entre eux.

FRUIT mûrissant au commencement de l'hiver, de forme variable, gros, ventru, oblong ou presque cylindrique, obtus; à pédoncule droit ou arqué, dilaté, charnu et plissé à son insertion sur le fruit, lisse, de couleur jaunâtre ou fauve, dépourvu de lenticelles, ordinairement inséré dans l'axe du fruit et au centre d'une petite dépression; *peau* jaunâtre, épaisse, parsemée de gros points gercés, entremêlés de marbrures fauves, plus ou moins squammeuses, parfois lavée de rouge brun du côté du soleil; *œil* placé au milieu d'une dépression entourée de très-petits points, de taches ou de zones concentriques jaunâtres, à divisions redressées ou étalées, lancéolées, cotonneuses et blanches; *cœur* dessinant un ovale arrondi sur la coupe longitudinale du fruit, limité par des granulations; loges moyennes; pepins bruns; lacune centrale oblongue, sùbèreuse, atténuée vers l'œil.

CHAIR blanche, cassante, peu juteuse, sucrée, peu parfumée. Fruit à cuire.

La *P. Tarquin*, que Duhamel compare à l'Épargne par sa longueur, par la couleur de sa peau et par la légère rainure qui s'étend d'un bout à l'autre de la plupart des fruits, et dont le goût aigrelet rappelle celui de la Bergamote de Pâques, me semble plus voisine de la *P. du Curé* que de la Cassante d'Hardenpont, quoiqu'on donne quelquefois à cette dernière pour synonyme la *P. Tarquin* de Duhamel, etc.





A. Roccox del.

P. BELLE DE THOUARS.

Melle E. Taillant sc.

P. BELLE DE THOUARS.



Fruit d'hiver ; à queue droite ou oblique, de longueur variable, cylindracée ; à peau d'abord de couleur bistre olivâtre, passant au brun ferrugineux à la maturité ; à chair ferme, sucrée, peu juteuse.

ARBRE productif, vigoureux ; à branches légèrement étalées ; à scions un peu flexueux, de couleur fauve-olivacée ou bronzée, parsemés de lenticelles, à coussinets assez saillants ; yeux courts, coniques, brun-acajou.

FEUILLES florales ovales-arrondies ou suborbiculaires, acuminées, presque glabres sur les deux faces, ciliées sur les bords ; les adultes de deux formes : celles des rosettes suborbiculaires, entières, portées sur de longs pétioles ; celles des scions assez grandes, ovales ou oblongues, acuminées, dentées.

FLEURS grandes, très-blanches, portées sur des pédicelles gros et assez courts ; calyce à divisions réfléchies, lancéolées, aiguës ; pétales orbiculaires ou obovales-orbiculaires, étalés, laissant peu d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin de novembre, pyriforme ou très-allongé, obtus, quelquefois irrégulier ; à pédoncule droit ou oblique, cylindrique, ordinairement inséré dans l'axe du fruit, brunâtre ; *peau* d'abord olivâtre-bronzée, puis passant au brun ferrugineux

P. BELLE DE THOUARS.

ou brun-cannelle, à reflets violâtres, parsemée de points bruns et gerçés, un peu rude; *œil* placé au milieu d'une légère dépression entourée de zones concentriques; à divisions étalées, linéaires, aiguës, glabres; *cœur* dessinant un ovale sur la coupe longitudinale du fruit, limité par des granulations peu abondantes; loges moyennes; pepins brun-acajou ou noirâtres; lacune plus ou moins élargie, atténuée vers l'œil.

CHAIR blanchâtre, ferme ou demi-cassante, d'une saveur sucrée-acidulée. Fruit de troisième ordre et bon à cuire.

« Arbre vigoureux et fertile, se formant bien en pyramide; scions gros, un peu flexueux, légèrement renflés sous chaque œil, revêtus d'un épiderme brun pâle ou gris-blond; feuilles assez grandes, larges, épaisses et fermes, ovales-lancéolées, aiguës, finement et profondément denticulées, faiblement arquées. Fruit moyen ou gros, oblong, obtus ou en pyramide tronquée, complètement gris-fauve ou roux, parfois nuancé de violet du côté du soleil, piqué de points de pareille couleur, mais plus opaques. Pédoncule un peu charnu, roux ou brun, long de 10 à 20 millim., continu avec le fruit ou placé dans une cavité parfois entourée de petites bosses. Œil grand, régulier, presque à fleur de fruit. Chair blanche, demi-fine, tendre ou un peu pâteuse, douce, peu succulente. C'est un beau et bon fruit à compote, qui paraît devoir être consommé en novembre ou en décembre. » Prévost, *Pomol. Seine-Inf.*, p. 204 [1850].



A. Lévassier del.

Mlle E. Taillant sc.

P. NON PAREILLE.



P. NONPAREILLE.



Fruit d'hiver, moyen, arrondi ; à peau jaune ou jaune verdâtre, teintée de rose du côté du soleil, parsemée de points et de petites taches fauves ; à queue droite, légèrement verruqueuse ; à chair ferme ou demi-fondante, très-sucrée, parfumée, citronnée.

ARBRE pyramidal, propre à former des plein-vent ; à scions légèrement flexueux, de grosseur moyenne, de couleur fauve ou olivâces, parsemés de nombreuses lenticelles oblongues, blanchâtres, à coussinets un peu saillants ; yeux coniques, aigus, grisâtres, légèrement écartés du scion.

FEUILLES florales ovales ou elliptiques, légèrement acuminées, un peu pubescentes en dessous, glabres en dessus, entières, ciliées ; les adultes à peu près de même forme : celles des rosettes ovales ou ovales-elliptiques, entières ; celles des scions ovales ou oblongues-elliptiques, acuminées, arquées, à bords plus ou moins redressés et crénelés.

FLEURS assez grandes, toutes blanches, portées sur de courts pédicelles ; calyces à divisions étalées, très-aiguës, recouvertes de poils blonds en dessus ; pétales obovales ou elliptiques, longuement ongiculés, laissant de grands intervalles entre eux.

FRUIT mûrissant en hiver, moyen, arrondi ou en forme de Doyenné,



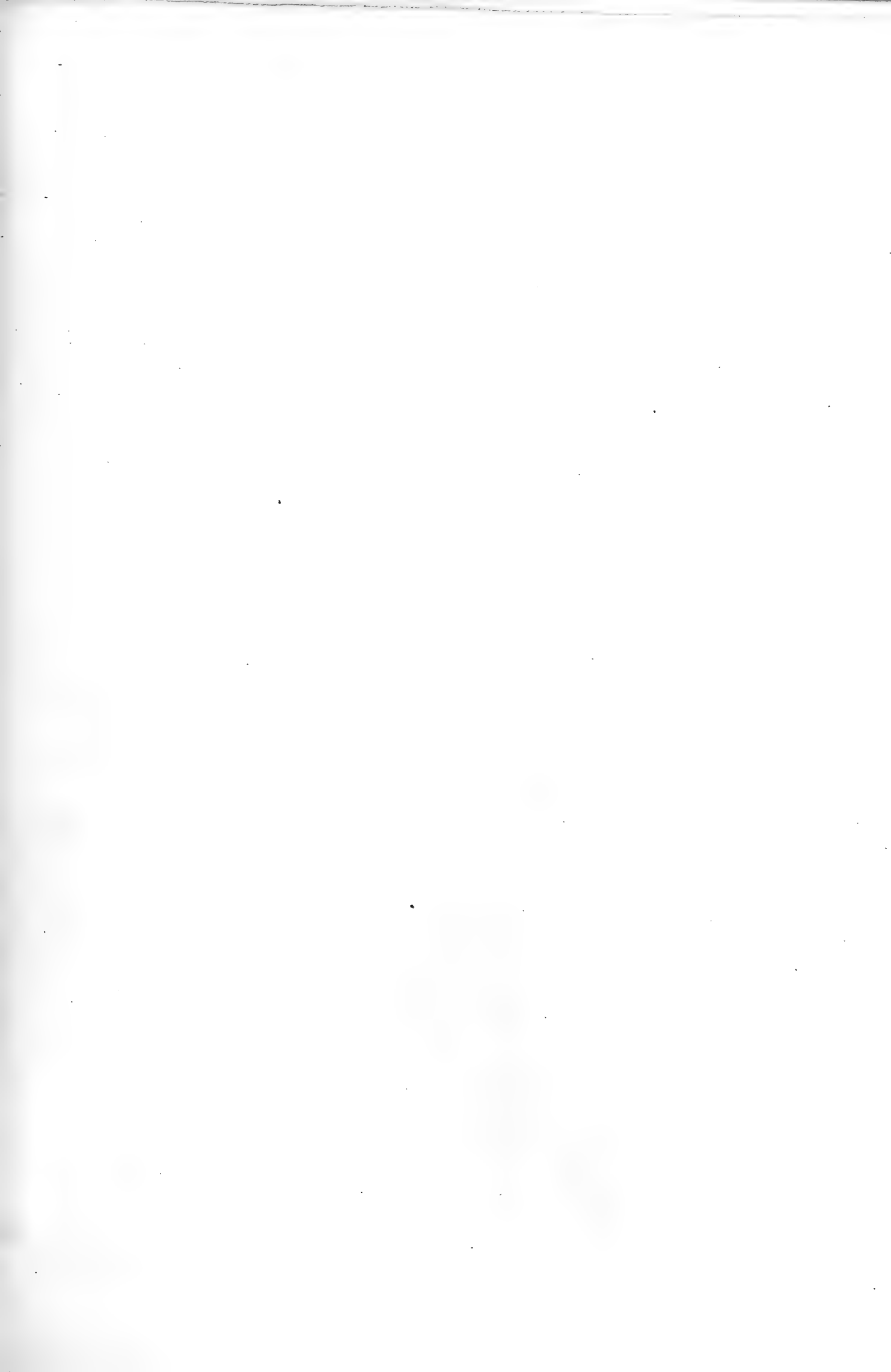
P. NONPAREILLE.

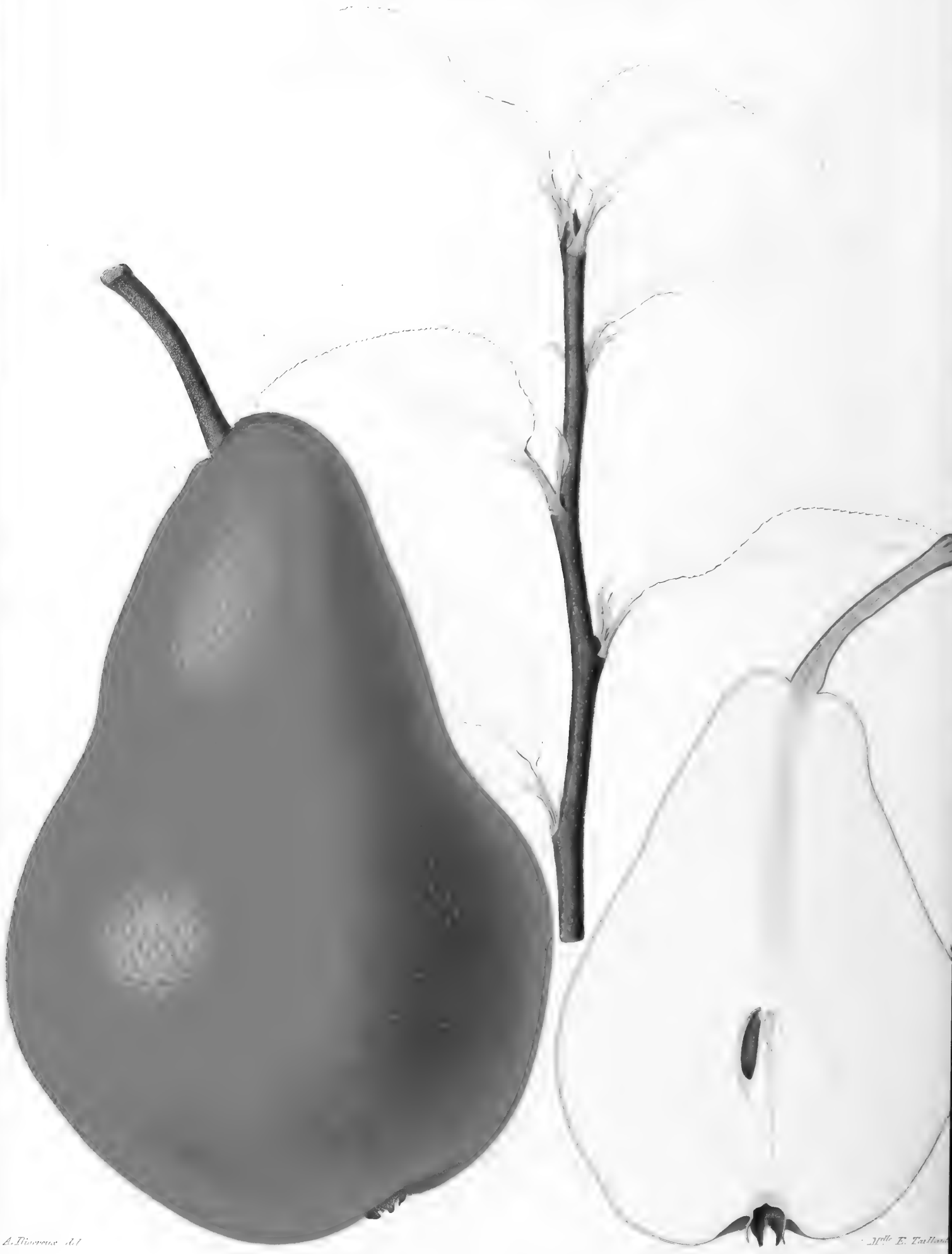
à queue droite, assez grosse, cylindracée, charnue, parsemée de lenticelles ou de petites verrues, légèrement enfoncée dans le fruit; *peau* assez épaisse, d'abord verte, puis jaune-citron ou jaune de Naples à l'ombre et lavée de rouge orangé au soleil, parsemée de points fauves gercés, entremêlés de quelques petites taches ou marbrures dans la région moyenne du fruit; *œil* placé à fleur de fruit ou au centre d'une très-faible dépression, ordinairement entourée de zones concentriques très-rapprochées, fauves et squammeuses, à divisions tronquées ou étalées, lancéolées, pubescentes, blanchâtres, quelquefois accompagnées à la base de petites protubérances; *cœur* assez large, dessinant un ovale sur la coupe longitudinale du fruit, entouré de granulations; loges grandes, à parois assez épaisses; pepins souvent avortés, fuligineux ou noirs; lacune centrale plus ou moins dilatée, subéreuse.

CHAIR fine, ferme ou demi-fondante, très-juteuse; eau abondante, d'une saveur citronnée, sucrée, faiblement astringente, d'une saveur particulière et fort agréable.

Je rapporte cette variété à la *P. Sans-Pair*, citée par Bonnefons (*Jard. franç.*, p. 67) et par Dom Claude Saint-Étienne en synonyme de la précédente, sous le nom de *Nonpareille* (*Nouvelle Instruct.*, p. 162), et classées toutes deux parmi les fruits d'hiver.

C'est un fruit précieux par sa longue conservation, par la finesse de sa chair et par son parfum. On le confond quelquefois avec la *P. de Pentecôte*, avec laquelle cependant il n'a que des rapports fort éloignés.





A. Thouvenot del.

Mlle E. Zullander.

P. BELLE ANGENINE.

P. BELLE ANGEVINE.



Fruit d'hiver, très-gros, oblong; à peau jaune citron ou jaune doré, lavée de rouge carminé du côté du soleil; ordinairement déprimé du côté de l'œil; à queue insérée obliquement, charnue; à chair blanche, fade, cassante ou spongieuse.

ARBRE à cultiver en pyramide, mais mieux en espalier, à scions gros, vigoureux, droits, d'un brun violacé, parsemés de lenticelles arrondies, à coussinets saillants, légèrement décurrents; yeux petits, se développant souvent de manière à rendre le scion très-feuillu.

FEUILLES florales ovales ou légèrement cordiformes, denticulées, acuminées, glabres en dessus, pubescentes en dessous, à pétiole lavé de rose; les adultes à peu près de même forme: celles des rosettes ovales ou ovales-elliptiques, denticulées, acuminées; celles des scions elliptiques, acuminées, faiblement arquées.

FLEURS à pédicelles forts et peu longs, blanches, étalées; calyce à divisions réfléchies, lancéolées, aiguës, couvertes de poils blonds; pétales ovales-orbiculaires, laissant peu d'intervalle entre eux.

FRUIT commençant à mûrir à la fin de décembre et se conservant jusqu'à la fin d'avril, gros ou énorme, oblong, quelquefois légèrement bosselé, semblable à une Poire de Fusée ou de Williams de

P. BELLE ANGEVINE.

grosseur monstrueuse, présentant quelquefois un très-léger sillon longitudinal; à queue oblique, cylindrique, charnue, fauve, opaque, ordinairement accompagnée de quelques petits plis à son insertion sur le fruit; *peau* jaune citron ou jaune doré et d'un rouge très-brillant du côté du soleil, parsemée de points bruns arrondis, quelquefois entremêlés de petites marbrures, plus rarement de taches, soit dans la partie renflée, soit dans le voisinage du pédoncule, vers lequel on observe quelquefois une sorte d'empreinte fauve assez épaisse; *œil* placé au milieu d'une petite dépression entourée de légères protubérances pointillées de brun, à divisions dressées, lancéolées, verdâtres; *cœur* dessinant sur la coupe du fruit un losange allongé, entouré de petites granulations; loges étroites, rapprochées de l'axe; pépins bruns noirâtres; lacune centrale étroite, atténuée vers l'œil.

CHAIR cassante, spongieuse, laissant du marc dans la bouche, sucrée, sans parfum. Fruit d'ornement.

Quelques personnes confondent à tort ce magnifique fruit, soit avec la P. d'Angora, soit avec la P. Gilot, auxquelles on a appliqué également le nom de P. d'Amour. Duhamel lui-même paraît avoir mêlé à sa description quelques-uns des caractères de la P. Gilot. Je les ai mis entre crochets : on verra qu'en retranchant quelques mots à sa description elle ne laisse rien à désirer par son exactitude et qu'elle s'applique parfaitement à la P. Belle Angevine. C'est afin d'éviter à l'avenir cette fâcheuse confusion, pour un fruit qui compte plus de vingt synonymes, que j'adopte le nom sous lequel on le connaît aujourd'hui, quoique rien ne m'autorise à le croire originaire de l'Anjou.

Les fruits semblables à celui que je représente ici, sans être de beaucoup les plus volumineux, se payent ordinairement en hiver 8 ou 10 francs. Ils servent d'ornement aux surtouts qu'on place au milieu des grandes tables. La Société d'Horticulture de

P. BELLE ANGEVINE.

Tours en a obtenu, en 1846, du poids de 2 kil. 250 gr. (environ quatre livres et demie), et qui mesuraient 0^m,25 de hauteur sur 0^m,49 de circonférence.

« Le Poirier d'Amour est un fort bon arbre, qui rapporte quantité de fort beaux et bons fruits, qui est fort excellent et se garde longtemps. Faites-le planter à l'abri des vents, afin qu'il ne fasse point tomber les fruits qui vient gros. » Cl. Mollet, *Théâtre des Plans et Jard.*, p. 38 [1652].

« La P. de Trésor ou d'Amour est encoir plus grosse, plus jaunastre, et a l'eau plus douce et moins âcre que le Rateau. » Merlet, *Abrégé bons Fruits*, p. 117 [1675].

« Trésor, Amour (*Pyrus fructu omnium maximo, utrinque acuto, citrino, superspersis maculis fulvis, brumali*). Cette Poire est la plus grosse de toutes. Sur les plein-vent elle a communément quatre pouces de diamètre sur quatre pouces neuf lignes de hauteur, et souvent il s'en trouve de beaucoup plus grosses (celles d'espalier et des buissons sont encore d'un volume plus considérable). Sa forme est ordinairement allongée, renflée par le milieu, diminuant de grosseur vers l'œil, qui est petit, et placé dans un aplatissement ou un enfoncement très-peu creusé. Le côté de la queue s'allonge et diminue davantage de grosseur, se terminant presque régulièrement en pointe obtuse ou tronquée, au sommet de laquelle la queue, fort grosse, et longue d'environ un pouce, est plantée dans une cavité assez serrée et profonde. [Quelquefois la hauteur du fruit n'excède son diamètre que de trois ou quatre lignes; son plus grand renflement est vers la tête, et sa forme imite un cône fort tronqué. Les plus gros fruits sont souvent aplatis sur leur diamètre, qui est de quatre ou cinq lignes plus étroit d'un côté que de l'autre.] La peau est un peu rude au toucher, d'un jaune-citron [tellement tavelée de jaune-brun ou fauve qu'on n'aperçoit presque point la couleur jaune]. La chair est blanche, sans aucune pierre, tendre et presque fondante, lorsqu'elle est bien mûre. L'eau est abondante, douce, sans aucun goût d'âcreté ni de sauvageon. Cette Poire, assez douce pour être mangée crue par ceux dont le goût n'est pas très-difficile, est excellente cuite, et beaucoup préférable aux Poires de

P. BELLE ANGEVINE.

Catillac et de Livre. Elle commence à mûrir en décembre, et il s'en conserve jusqu'en mars. L'arbre est trop vigoureux pour subsister sur Coignassier. » Duham., *Arbr. fruit.*, p. 236 [1768].

« Amour. L'arbre se greffe mieux sur franc. Son fruit est la plus grosse de toutes les Paires, renflé par le milieu, se terminant presque régulièrement en pointe obtuse vers la queue, rude, d'un jaune citron, presque entièrement recouverte de taches fauves, tendre, sans pierres, doux, sans âcreté, très-bon à cuire depuis décembre jusqu'en mars. » Le Berryais, *Traité des Jard.*, vol. I, p. 340 [1789].

« Fruit très-gros, de forme très-variable, puisqu'il est quelquefois court et large comme une Poire de Catillac, mais affectant pourtant plus généralement la forme allongée, renflée au milieu et bosselée vers l'œil. Sa peau est d'un vert grisâtre d'un côté, tandis que de l'autre elle prend une jolie teinte rouge clair ou carmin, lorsqu'elle est exposée au soleil. Elle est en outre marbrée de gris ou marbrée de points de même couleur, plus nombreux et plus rapprochés vers l'œil que vers la queue, où ils sont plus larges et plus espacés. La queue est généralement grosse et forte, droite et courbée; sa longueur est aussi fort variable. L'œil est placé dans une cavité très-profonde, lorsque le fruit est allongé et bosselé vers cette partie. Chair grosse, presque sèche ou sans sues, assez douce, mais sans saveur appréciable. Lorsque le fruit est très-gros, ses pépins sont avortés et il se gâte souvent dès le mois de janvier; mais, lorsqu'il est petit ou moyen, il peut être conservé très-longtemps; (j'en ai conservé, en 1838, jusqu'au 19 juin); mais alors sa chair se tache en jaune et devient encore plus sèche et plus insipide. C'est donc une Poire à cuire, qu'il faut consommer de janvier en mars. » Prévost, *Pomol. Seine-Infér.*, p. 25 [1839].

P. d'Amour (*Pyrus maxima*), « Malgré les bonnes descriptions de Duhamel et de Le Berryais, malgré la description non moins bonne et la figure de la *Poire d'Amour* publiées par Poiteau et Turpin, un pépiniériste peu au courant de la nomenclature des fruits a répandu, en 1828, dans le commerce la P. d'Amour sous le nouveau nom de Poire d'Horticulture, en l'annonçant, par erreur sans doute, comme un *fruit nouveau qu'il venait d'obtenir d'un semis dans son établissement* (1). La P. d'Amour est un fruit extraordinaire

(1) Voir à ce sujet l'intéressante notice de Du Petit Thouars sur trois Paires soumises à l'examen de la section de Pomol. de la Soc. d'Horticult. de Paris, 1828. p. 86.

P. BELLE ANGEVINE.

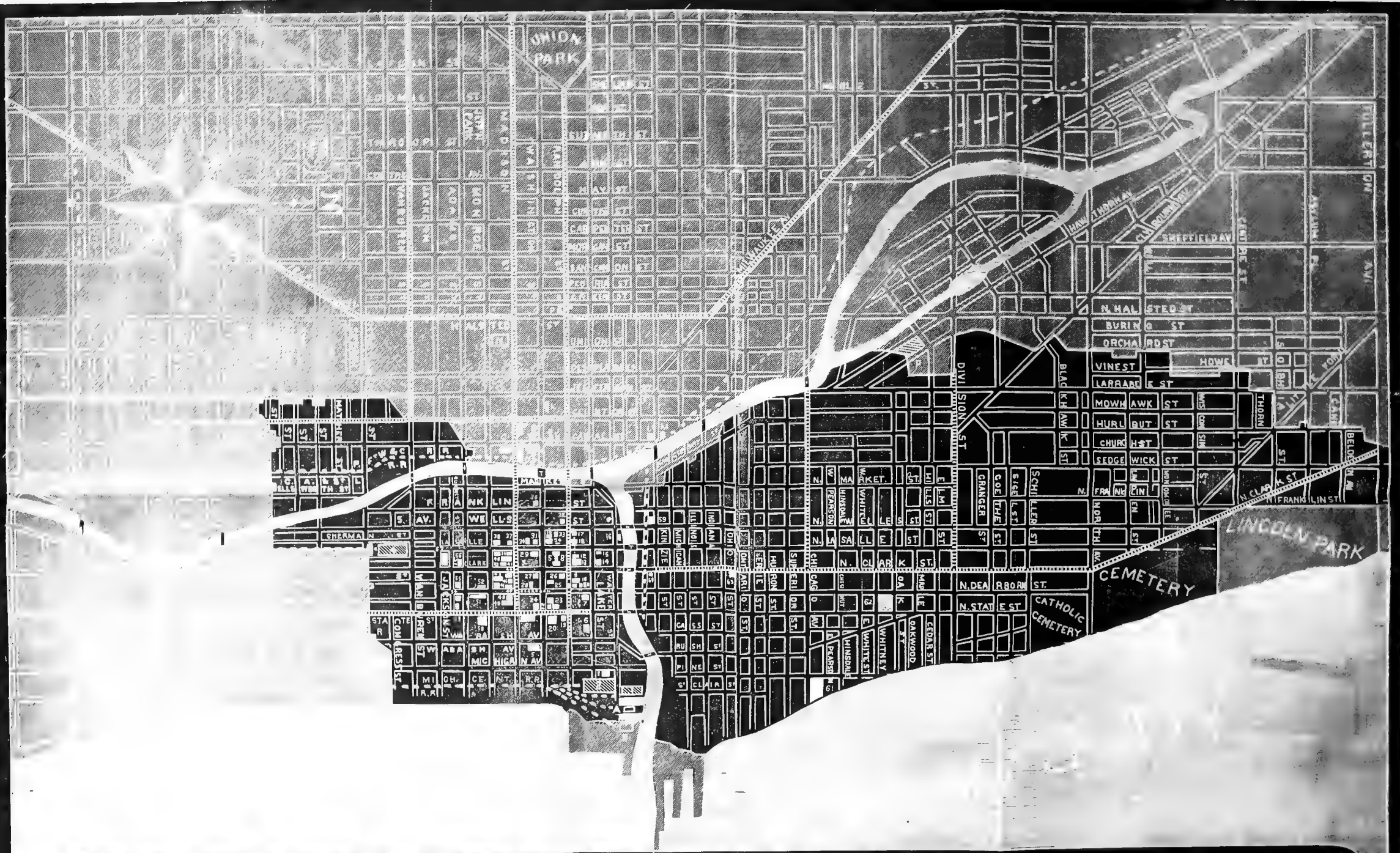
pour sa grandeur, très-curieux, et très-facile à distinguer de toutes les autres Paires. L'arbre qui le porte appartient au groupe des Bons-Chrétiens par tous ses caractères extérieurs, surtout par ses scions cendrés, fortement géniculés, anguleux. Il est fort, vigoureux, et doit être greffé sur franc ; son feuillage est petit en raison de sa force ; ses boutons sont très-gros, et donnent naissance à des fleurs qui atteignent jusqu'à vingt-cinq lignes de diamètre. Le fruit est très-gros, bosselé, tantôt simplement piqueté de gros points roux, et tantôt tavelé en couleur brune ou fauve. En mûrissant la peau passe au jaune. La chair est blanche, tendre, cassante, exempte de pierres et presque fondante lorsqu'elle est bien mûre. La maturité de ce beau fruit commence en novembre et finit à la fin de janvier ; cependant Duhamel dit qu'il commence à mûrir en décembre, et qu'on en conserve jusqu'en mars. Ce n'est point une Poire fine, à la vérité, et les personnes très-difficiles ne la mangent pas crue, mais tout le monde la trouve excellente cuite d'une manière ou d'une autre. » Poiteau, *Pomol. française* [1846].

« Angora. Fruit énorme, allongé, renflé au milieu. Peau brillante, verte, bronzée, passant au jaune d'or à sa maturité, ponctuée de brun rouille, rouge vermillon du côté du soleil. Pédoncule gros, tortueux, fauve, cannelé, long de trois centimètres et demi environ, quelquefois implanté un peu de côté dans une cavité peu profonde. Calyce irrégulier, placé dans une cavité profonde, entourée de bosses ; divisions verdâtres à la base. Chair jaunâtre, grossière, cassante ; le peu de suc qu'elle renferme est d'un goût agréable. Ce fruit commence à mûrir en janvier et se conserve jusqu'en mars ; il n'est bon que cuit. L'arbre, vigoureux et fertile, doit être planté en pyramide dans des terres substantielles et nutritives, en espalier si le sol est moins riche. » Willerm., *Poir., Bull. Soc. Hort. Rhône*, p. 157 [1848].









THE NEW REAL ESTATE DISTRICT OF CHICAGO (BURNT SECTION.)
ACCOMPANYING THE LAND OWNER FOR JANUARY 1872.

BAKER-CO. CO.

1. Board of Trade 2. Board of Education 3. Board of Health 4. Board of Public Works 5. Board of Supervisors 6. Board of Trustees of the University of Chicago 7. Board of Trustees of the Chicago Public Library 8. Board of Trustees of the Chicago Public Schools 9. Board of Trustees of the Chicago Public Parks 10. Board of Trustees of the Chicago Public Buildings 11. Board of Trustees of the Chicago Public Cemeteries 12. Board of Trustees of the Chicago Public Hospitals 13. Board of Trustees of the Chicago Public Asylums 14. Board of Trustees of the Chicago Public Prisons 15. Board of Trustees of the Chicago Public Workhouses 16. Board of Trustees of the Chicago Public Almshouses 17. Board of Trustees of the Chicago Public Beggars' Halls 18. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Correction 19. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Industry 20. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Refuge 21. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Shelter 22. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Relief 23. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Support 24. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Assistance 25. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Charity 26. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Mercy 27. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Love 28. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Kindness 29. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Gentleness 30. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Meekness 31. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Mildness 32. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Modesty 33. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Humility 34. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Lowliness 35. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Poverty 36. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Simplicity 37. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 38. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Frugality 39. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Economy 40. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Sobriety 41. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Temperance 42. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Abstinence 43. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Continence 44. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Chastity 45. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Purity 46. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Innocence 47. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Integrity 48. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Honesty 49. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Truthfulness 50. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Sincerity 51. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Openness 52. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Transparency 53. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Candor 54. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Frankness 55. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Directness 56. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Straightforwardness 57. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 58. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 59. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 60. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 61. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 62. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 63. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 64. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 65. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 66. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 67. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 68. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 69. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 70. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 71. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 72. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 73. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 74. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 75. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 76. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 77. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 78. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 79. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 80. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 81. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 82. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 83. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 84. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 85. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 86. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 87. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 88. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 89. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 90. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 91. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 92. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 93. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 94. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 95. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 96. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 97. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 98. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 99. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness 100. Board of Trustees of the Chicago Public Houses of Plainness

Send ONE DOLLAR to THE LAND OWNER, Chicago, and receive this valuable Journal for one year: Cartoons and Superb Engravings in each Number. Everybody can afford to take it, and nobody can afford to be without it.





Melle K. Tindlant sc.

F. Ancestrus del.

F. CUTHILL'S BLACK PRINCE.

FR. CUTHILL'S BLACK PRINCE



Fruit très-précoce, moyen, allongé, d'un rouge presque noir, vernissé, du plus bel aspect; chair rouge, un peu sèche dans les premiers fruits, mais devenant douce et fondante dans ceux qui leur succèdent; saveur assez agréable, mais peu sucrée.

FLEURS ayant l'aspect de celles du Pommier; les premières sont verdâtres, s'épanouissent dès la fin de février et nouent rarement; celles qui s'épanouissent au mois d'avril ont cinq pétales grands, en forme de coquille, d'un blanc soufré; étamines vigoureuses; anthères jaune foncé; stigmates rougeâtres.

CALYCE grand, vert foncé, appliqué, se rabattant sur le fruit; sépales teintés de rouge.

HAMPES fines et fortes; les premières très-courtes; les secondes s'élevant et soutenant bien les fruits.

COULANTS vigoureux, rouge foncé.

FEUILLES petites, d'un vert un peu glauque, souvent teintées de rouge; texture très-ferme; découpures fines et aiguës; pétioles rouges, minces et roides.

PLANTE d'un aspect grêle, quoique robuste, résistant bien au froid ainsi qu'à l'ardeur du soleil, et s'accommodant de tous les terrains. Elle donne dès l'année de sa plantation, dure trois ou quatre ans,

FRAISIER CUTHILL'S BLACK PRINCE.

se force assez bien, et mûrit dans la serre, pendant l'hiver, les fruits qu'elle a noués dehors à l'automne; elle remonte quelquefois assez franchement.

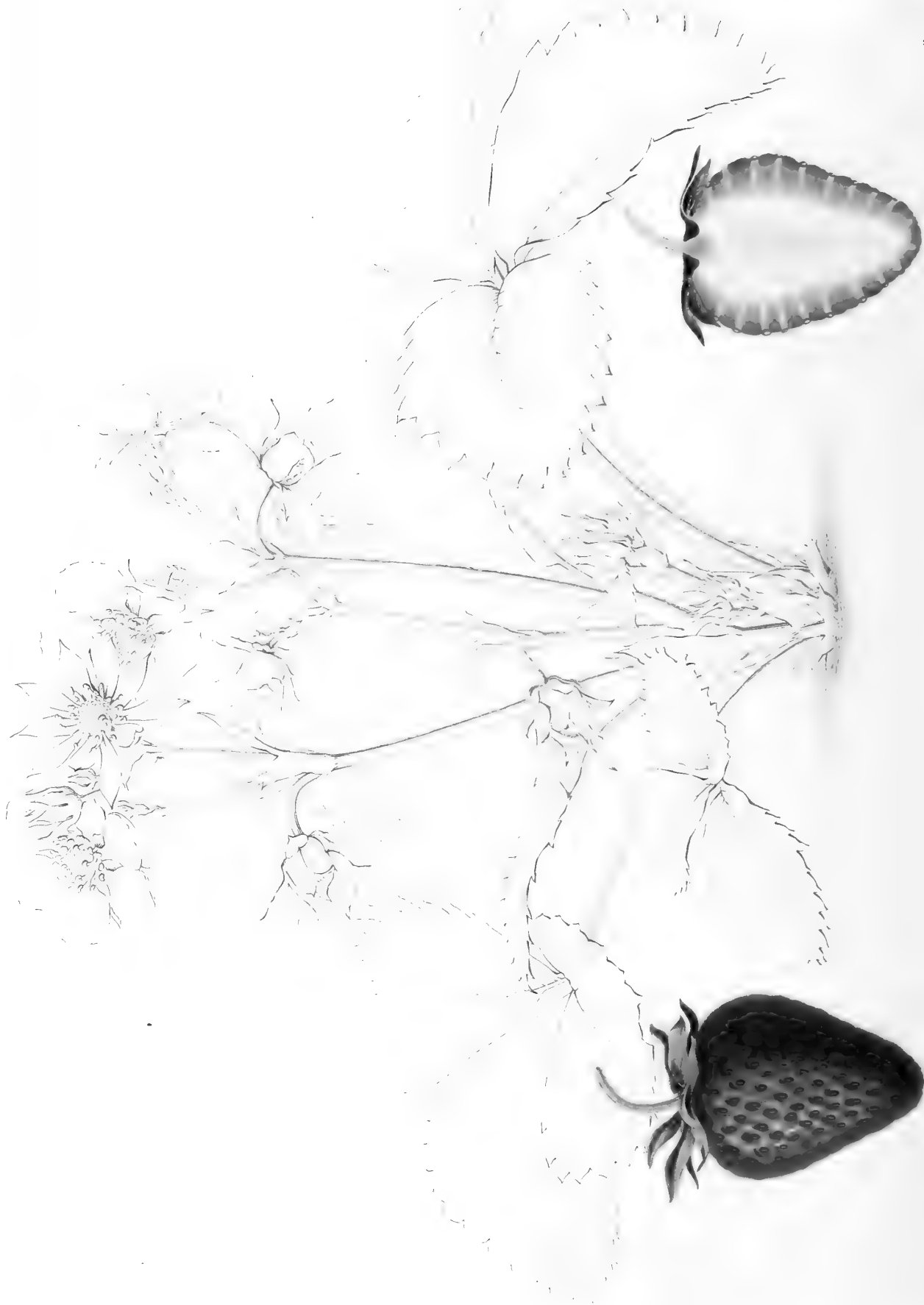
J'ai reçu, en 1854, cet excellent petit Fraisier de M. Robert Wrench, marchand de graines distingué de Londres. Quelques personnes m'ont assuré qu'il avait été obtenu en Écosse, à Aberdeen, par un cultivateur nommé Malcom, et qu'il porte dans quelques contrées de l'Angleterre le nom de *Malcom's Aberdeen Seedling*. Une autre origine encore m'a été indiquée; mais je me suis arrêtée au nom sous lequel je l'ai reçu, parce que c'est celui sous lequel M. Lindley a accueilli et fait paraître dans le *Gardeners' Chronicle* les nombreux et intéressants articles qui ont rendu ce Fraisier célèbre.

Un ensemble de petites qualités le rendent recommandable; il s'est toujours montré le plus précoce de tous les Fraisiers de ma collection depuis que je le cultive; il est très-rustique, très-productif, et la saison de son produit dure plus de six semaines.

Ce Fraisier est surtout précieux pour les personnes qui louent aux environs de Paris des campagnes pour y passer la belle saison, et veulent jouir dans l'année des plantations qu'elles y font. Planté dans les premiers jours d'avril, le Fraisier *Cuthill's Black Prince* donnera, deux mois après, une récolte passable, ce qu'on n'obtient, à ma connaissance, que du Fraisier Globe écarlate.

Un certain nombre de pieds de ce Fraisier reflleurissent à l'automne. Quelques personnes en Angleterre, en prenant ceux qui épanouissent leurs fleurs au mois d'octobre, et en les mettant sous châssis ou sur les tablettes d'une serre, sont parvenues à avoir d'assez abondantes récoltes pendant les mois de décembre et de janvier. J'y ai réussi aussi presque toutes les fois que je l'ai tenté, même en serre froide; les fruits étaient moins colorés, moins savoureux qu'au printemps; mais cette petite récolte, dans une saison où la neige couvre la terre, et où l'on n'a plus que les fruits conservés, a encore quelque intérêt.

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM.



A. Barron del.

Après E. Bailliant sc.

F STIRLING CASTLE PINE.

FR. STIRLING CASTLE PINE



Fruit gros, demi-tardif, allongé, renflé; à chair pleine, beurrée, de saveur fine et délicate, contenant beaucoup d'eau fraîche et sucrée; peau brillante, rouge-orangé pâle.

FLEURS bien faites, à cinq ou six pétales blancs, de texture assez ferme; corolle lâche; étamines très-bien constituées; anthères aiguës, jaune pâle, à filets longs et minces; stigmates nombreux, d'un jaune très-pâle.

CALYCE grand, vert pâle, couvert de poils soyeux.

HAMPES assez fortes, droites, soutenant bien les fruits.

COULANTS vigoureux, velus, vert pâle.

FEUILLES moyennes, vives et dressées, bien soutenues par des pétioles fermes et velus. Lorsque la plante est très-vigoureuse, les feuilles deviennent cloquées et d'un vert glauque; elles sont ordinairement d'un beau vert et finement découpées de dents aiguës sur leurs bords.

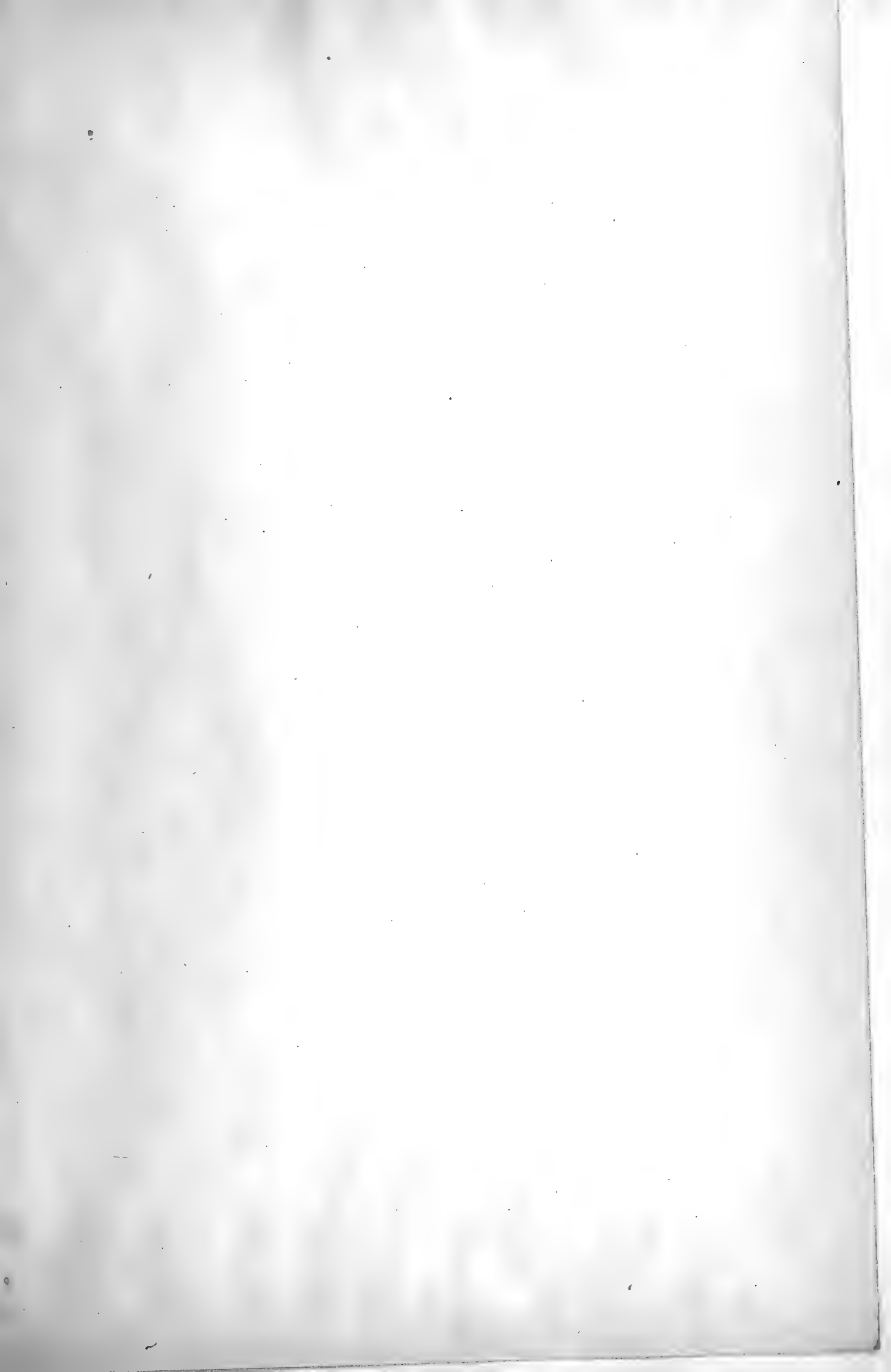
PLANTE rustique, résistant bien à l'hiver, très-fertile et donnant souvent quelques beaux fruits à l'automne.

Ce Fraisier, l'un des meilleurs et des plus remarquables que nous ayons reçus d'Angleterre, a été obtenu, en 1848, au château de

FRAISIER STIRLING CASTLE PINE.

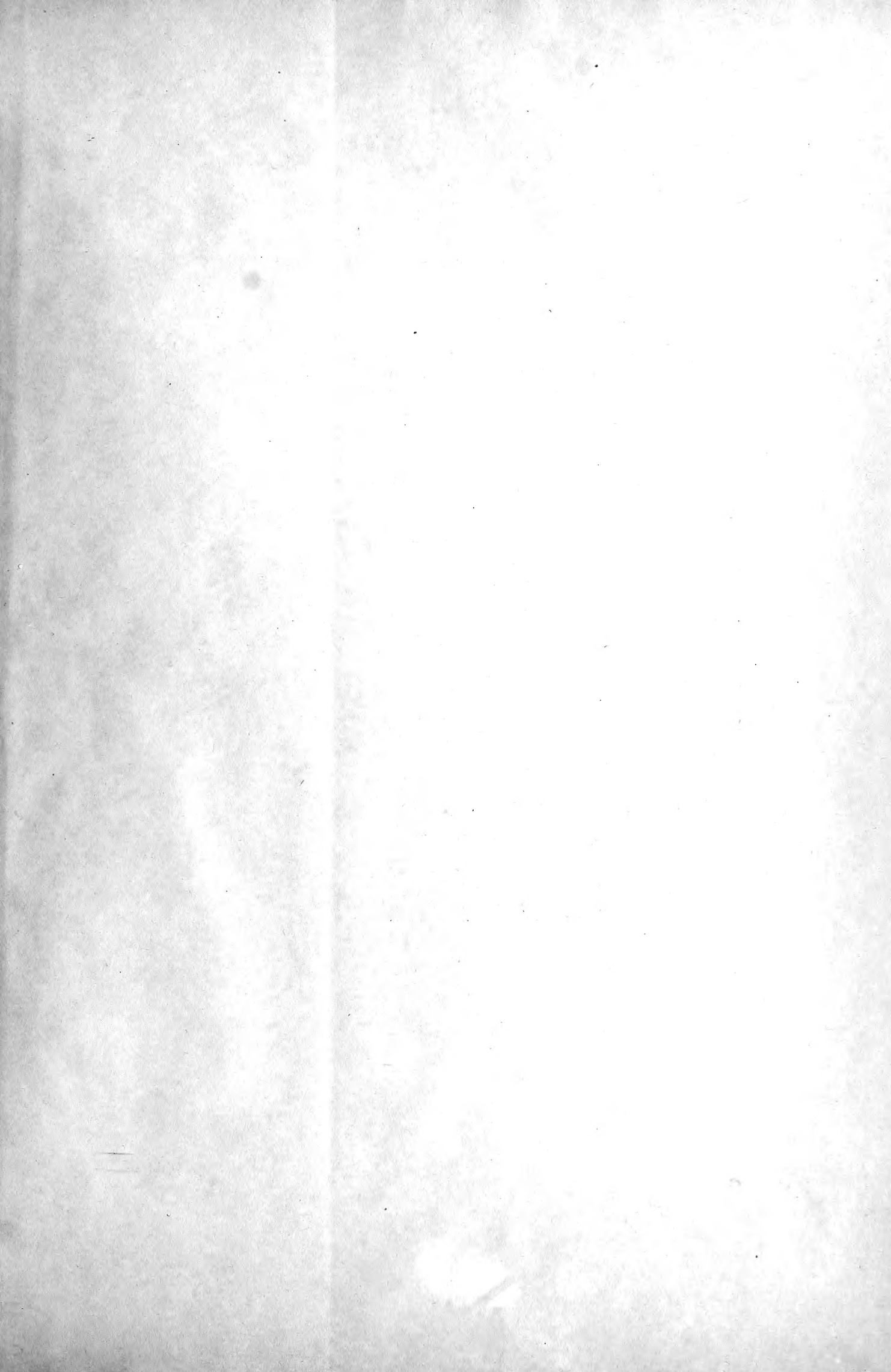
Stirling, en Écosse; il fut envoyé par M. Lindley à mon mari en 1851. Nous avons espéré que sa rusticité, l'avantage qu'il présente de nouer tous ses fruits, leur belle forme, la facilité avec laquelle on les emballe et les transporte, leur qualité surtout, en feraient une acquisition précieuse pour les cultures entreprises en vue de l'approvisionnement des marchés. Plusieurs habitants de Verrières en ont essayé la culture dès l'année 1853; mais tous ont été forcés d'y renoncer, la teinte pâle du fruit ne plaisant pas aux acheteurs parisiens.

Le Fraisier Stirling Castle Pine est cependant une variété très-intéressante; elle pourra rendre de grands services aux amateurs. La longue durée de la saison de son produit, qui serait un défaut pour la culture en plein champ (car on serait forcé de récolter ses fruits en un grand nombre de cueillettes), devient un mérite dans les potagers des amateurs. Cette longue durée de végétation lui permet de développer tous ses fruits sans qu'ils diminuent sensiblement de grosseur. Ces beaux fruits abricotés ornent parfaitement un dessert; ils sont exquis mangés frais, et des meilleurs pour faire des sirops, des glaces et des confitures.













LIBRARY OF CONGRESS



0 003 143 122 0